

VERBALE DELLA COMMISSIONE MENSA DEL 20 NOVEMBRE 2025

AI SENSI DEL *REGOLAMENTO COMUNALE DELLA "COMMISSIONE MENSA"*
APPROVATO CON DELIBERAZIONE DI CONSIGLIO COMUNALE N. 31 DEL 3 LUGLIO 2025

Il giorno 20 novembre 2025 alle ore 17.30 si riunisce la Commissione Mensa presso la Sala Riunioni annessa all'Ufficio Pubblica Istruzione con il seguente ordine del giorno:

- valutazione del servizio;
- varie ed eventuali.

Sono presenti i seguenti membri:

NOMINATIVO	SCUOLA	RUOLO	PRESENZA
Maniscalco Miriam	Fabrizio De Andrè	Genitore	✓
Terrasi Onofrio	Francesco Papa	Genitore	✓
Brembilla Marco	Karol Wojtyla	Genitore	✓
Alù Rosaria	Don Milani	Genitore	
Viani Adelmo	Don Milani	Genitore	✓
Nazzari Ilaria	Paolo VI	Genitore	✓
Nizzola Cristina	Infanzia (Karol Wojtyla)	Insegnante	✓
Bosio Monica	Primaria (Don Milani)	Insegnante	✓
Renoffio Marco		Capostruttura ditta di ristorazione "Vivenda"	✓
Massardi Pierangelo	Centro Unico di Cottura	Cuoco	✓
Cerreta Franca	Francesco Papa	Cuoca	✓
Scarabelli Mauro		Amministrativo Ufficio Pubblica Istruzione	✓
Bianchi Nicola		Assessore Pubblica Istruzione	✓

Alla riunione è presente anche il sig. Luigi Corsini, Responsabile di Area e Direttore operativo della ditta di ristorazione "Vivenda" Spa.

L'Assessore alla Pubblica Istruzione, dott. Nicola Bianchi, saluta i partecipanti e dà lettura del verbale della seduta precedente del 6 marzo 2025.

L'Assessore comunica poi che, in riferimento a quanto emerso durante l'ultima Commissione Mensa, si è proceduto a non piegare le fettine di pesce ed a somministrare il pollo sotto forma di fettine anziché bocconcini per le scuole primarie.

Si è proceduto inoltre a rivedere sia i menu primavera/estate ed autunno/inverno ed a sottoporli alla valutazione di ATS Brescia con i seguenti accorgimenti:

- introduzione del grano saraceno all'interno di creme e vellutate come cereale integrale alternativo ad orzo e farro, al fine di aumentare la gradibilità, grazie al suo gusto delicato. La scelta della versione decorticata favorisce la palatabilità grazie alla sua consistenza "morbida" che ricorda la pastina;
- calibratura delle giornate per le classi che effettuano solamente due rientri a settimana (lunedì e mercoledì, martedì e giovedì), al fine di evitare la somministrazione di menu ripetitivi;
- rimodulazione degli abbinamenti tra primi e secondi: vellutate e creme abbinare ai secondi più apprezzati (carne bianca e rossa) - pesce abbinato ai primi più apprezzati (pasta alla parmigiana, al pomodoro, ecc...).

Si è inoltre proceduto, come anticipato nella scorsa Commissione Mensa, all'organizzazione di percorsi formativi da svolgere durante l'anno scolastico 2025/2026 e dedicati ai bambini sull'educazione alimentare attraverso il gioco con l'ausilio degli insegnanti responsabili dei progetti di ogni plesso scolastico in cui è presente il servizio di refezione.

L'Assessore invita quindi i rappresentanti di ogni singola scuola ad esporre le proprie valutazioni sul servizio:

Scuola Primaria "Paolo VI"

Il rappresentante dei genitori, sig.ra Ilaria Nazzari, riferisce che i pasti sono buoni e sono quasi interamente accettati; la somministrazione del pollo sotto forma di feline è più gradita rispetto ai bocconcini; l'unica criticità che riscontra è ancora relativamente al pesce, che viene consumato poco. Sottolinea poi che i bambini che consumano il pasto al 1° turno (ore 12.00) mangiano meno rispetto a quelli del 2° turno (ore 12.45 circa) ed il motivo, secondo lei, risiede nel consumo di merende molto abbondanti durante la ricreazione di metà mattina.

Scuola dell'Infanzia "Karol Wojtyła"

Il rappresentante dei genitori, sig. Marco Brembilla, trova che sia i primi che i secondi piatti siano di ottima qualità e si complimenta per il servizio e la preparazione delle pietanze. Riferisce che durante il sopralluogo ha trovato il merluzzo un po' stopposo, ma che comunque è normale per quella tipologia di pesce.

La rappresentante degli insegnanti, sig.ra Cristina Nizzola, concorda con la stopposità del merluzzo; riferisce che i primi sono ottimi, così come le polpettine di legumi, che così come vengono presentati ora ai bambini risultano molto graditi; fa notare infine che le polpette di manzo servite durante uno dei giorni precedenti risultavano asciutte. Si concorda di aumentare la quantità di vapore al fine di evitare che succeda nuovamente.

Scuola Primaria "Don Milani"

Il rappresentante dei genitori, sig. Adelmo Viani, continua a riscontrare una diminuzione dello scarto. Sottolinea che con la nuova organizzazione di distribuzione dei pasti, attuata a partire dal mese di settembre 2025 e che prevede n. 3 punti di scodellamento ben distinti, il servizio è diventato molto snello e per nulla caotico. Durante uno dei sopralluoghi ha trovato il passato di verdure molto buono, ma nonostante ciò è stato consumato dalla metà dei bambini presenti in mensa; trova che le clementine siano molto gradite mentre le mele siano di difficile consumo per i bambini. Si fa notare che è necessario servire anche le mele per garantire varietà di frutta e che in ogni caso le stesse vengono tagliate dalle insegnanti al fine di semplificare il consumo da parte dei bambini.

La rappresentante degli insegnanti, Monica Bosio, riferisce che la qualità del cibo è ottima e che per quanto riguarda le zuppe c'è chi le divora e chi non le assaggia neanche. Un appunto è riferito

alla frutta, che ogni tanto risulta particolarmente fredda. Si fa presente che la frutta deve essere stoccata nelle celle frigorifere al fine di prolungarne la conservazione e mantenere la sua naturale freschezza ed il suo valore nutritivo, ma si cercherà di toglierla dai frigoriferi la sera prima del giorno di somministrazione, quando possibile.

Scuola dell'Infanzia "Fabrizio De Andrè"

La rappresentante dei genitori, sig.ra Miriam Maniscalco, si dice molto contenta del servizio ed anche del tipo di struttura imposta al menu da ATS Brescia: a volte a casa l'educazione alimentare viene meno a causa dei tanti impegni che ogni famiglia deve affrontare ogni giorno ed è per lei quindi fondamentale sapere che invece a scuola viene garantita la possibilità di spaziare tra tante pietanze che danno il giusto apporto di nutrienti, garantendo una dieta varia, sana ed equilibrata. Durante il sopralluogo ha riscontrato un po' di spreco del contorno che in quella giornata era costituito dalle carote julienne.

Scuola dell'Infanzia "Francesco Papa"

Il rappresentante dei genitori, sig. Onofrio Terrasi, concorda con quanto sostenuto dalla rappresentante dei genitori della Scuola dell'Infanzia "Fabrizio De Andrè" e riferisce che i genitori con cui si è rapportato sono contenti del servizio, le pietanze sono sempre quasi totalmente accettate. Sostiene di apprezzare molto anche le abitudini che vengono date dalle insegnanti durante il servizio di refezione con l'istituzione del ruolo dei "camerieri", che sono addetti allo sparcchio, a versare l'acqua agli altri bambini, ecc. Queste attenzioni nei confronti degli altri vengono assorbite dai bambini e portate anche a casa.

La seduta termina alle ore 19.10, non essendoci interventi ulteriori.

L'Assessore alla Pubblica Istruzione, dott. Nicola Bianchi, saluta e chiude la Commissione Mensa.

Per la Commissione Mensa
dott. Nicola Bianchi

