

Inizio incontro: ore 18:05 del 15.10.2025

Presenti:

Assessore all'Istruzione: Gennari Lorenzo

Tecnologo del Comune: Lagomarsino Piero

Collaboratore della Dirigente: Bertoldi Marco

Maestra scuola primaria: Alessandra Arditto

Professoressa scuola secondaria: Vetrugno Francesca

Rappresentanti genitori: Cescutti Giorgia / Hrvatin Elide

Ditta Serenissima: Valentina Sgobio

Ufficio Servizi Scolastici: Roberta Feruglio

Lagomarsino: Apre l'incontro salutando e ricordando che la riunione è stata organizzata per fare il punto sulla nuova gestione della mensa nella scuola secondaria di primo grado dati i lavori di ristrutturazione dell'edificio.

Professoressa Vetrugno: esprime che dopo un inizio un po' difficoltoso le cose si sono sistamate e che ora il sistema funziona abbastanza bene. Rileva però delle criticità per quanto riguarda il servizio di assistenza mensa prestato dalle educatrici. Alcune sono poco presenti e non sorvegliano abbastanza gli alunni. Inoltre non collaborano nel riassetto dell'aula dopo la consumazione del pasto e finiscono il servizio prima del dovuto.

Feruglio: comunica che segnalerà tali considerazioni alla referente del servizio della ditta Europromos

Hrvatin: riporta che ci sono molte lamentele da parte dei genitori ma che da un sopralluogo da lei effettuato non ha riscontrato particolari problemi e trova che la ditta di ristorazione segua le indicazioni che le sono state date negli incontri passati.

Esprime comunque perplessità sulla pasta alle lenticchie.

Cescutti: concorda sul fatto che per quanto riguarda la mensa alla secondaria, l'inizio è stato un po' problematico ma che poi è stato aggiustato e tarato secondo le esigenze della situazione. Ritiene che sarebbe meglio aggiungere una persona nel servizio.

La qualità dei cibi è buona in generale. Rileva che nella pizza servita nella primaria ci fosse un po' troppo origano e che forse alcuni bambini non sono abituati al gusto.

Maestra Arditto: rileva che per alcuni bambini le porzioni sono troppo abbondanti e che possano "spaventare" specie le quantità di verdure e propone di mettere meno cibo nel piatto ed eventualmente dare la possibilità del bis.

Viene ipotizzata la possibilità di effettuare il self service almeno per i più grandi (quarte e quinte) in modo che il bambino possa scegliere. Proposta che viene accolta in via sperimentale e tale modalità verrà avviata nelle prossime settimane anche se Sgobio fa notare che, in base alle linee guida dell'Azienda Sanitaria, le grammature dovrebbero essere rispettate.

Chiede di consegnare yogurt di diversi gusti, per la merenda del mattino, in modo da accontentare un po' tutti i gusti.

Feruglio: riporta le lamentele segnalate tramite email all'uff. Servizi Scolastici relativamente alla pasta di peperoni servita alla primaria, considerata poco gestibile e appetibile. Anche il riso col pesce non era buono, troppo liquido e l'odore era forte. Pizza scadente.

Sgobio: Spiega che la pasta ai peperoni viene proposta con peperoni frullati e risulta similare ad un sugo di pomodori e che i prodotti serviti sono certificati e di qualità. La pizza verrà proposta con meno origano. La pasta non verrà più servita anche perché i peperoni non sono più di stagione. Il riso con pesce verrà proposto in maniera differente.

Comunica che l'Azienda Sanitaria ha effettuato un sopralluogo in data 25/09/2025 presso i locali della scuola primaria e che l'esito certificato è "favorevole" relativamente all'aspetto della conformità alle norme di igiene, sicurezza e salute in ambienti di lavoro

Hravtin: apprezza la disponibilità nell'avere elaborato un menù per la scuola secondaria specifico e adatto alle esigenze. Gnocchi al ragù buoni. Propone di servire pollo con le patate e anche una semplice pasta con pomodori.

Riporta alcune lamentele di genitori sul fatto che non vengano dati i bis.

Viene spiegato che l'Azienda Sanitaria dà specifiche indicazioni relativamente al bis e non lo incentiva. Spinge affinché vengano rispettate le grammature e magari tollera il bis sulle verdure e comunque solo nel caso i cibi serviti prima siano stati tutti consumati.

Maestro Bertoldi: ritiene sia necessario attuare delle strategie che invogliano i ragazzi ad apprezzare il cibo e a non essere prevenuti riguardo ai piatti proposti in mensa. Ritiene che si sia diffusa un'opinione generale che le pietanze della mensa non siano appetibili e a ciò ne consegue un preconcetto difficile da sradicare.

Loagomarsino: chiede che vengano serviti anche gli spatzle e pasta con zucca e cavolo.

L'incontro si conclude alle ore 19:05