

Prot. 1732

COMMISSIONE DI QUALITA' PER LA REFEZIONE SCOLASTICA A.S. 2025/2026  
 Prima Riunione Commissione di Qualità - 11.12.2025  
 Museo della Resistenza - Falconara Marittima

DEL  
13/11/26

Il giorno 11/12/2025 alle ore 17:40, valutato il numero dei presenti e constatata la validità della seduta, si procede alla discussione del seguente ordine del giorno

- nomina del Presidente e del Vice Presidente per l'anno scolastico in corso,
- andamento generale del servizio e segnalazione di eventuali criticità,
- varie ed eventuali.

Si avvia la riunione presentando la CIMAS (ditta della mensa confermata per le prossime 3 annualità), riassumendo il compito dei rappresentanti mensa genitori/docenti così come indicato dal relativo Regolamento: tenere il raccordo tra le varie scuole e la CIMAS, raccogliere tutte quelle che sono le testimonianze a scuola, fare i sopralluoghi sia al centro cottura - dove avviene la preparazione dei pasti che nelle mense scolastiche di tutte le scuole coperte dal servizio.

Ovviamente non solo quelle esclusivamente dei propri figli, perché il sopralluogo lo possono fare i rappresentanti genitori. I sopralluoghi sono a sorpresa, quindi non devono essere annunciati alla CIMAS né alla scuola né all'insegnante. Il genitore quando è disponibile si reca portando con sé il cartellino di riconoscimento e se richiesto lo mostra al personale che sta all'accesso della scuola, si presenta durante il pasto e si compila un verbale che poi verrà pubblicato sul sito del Comune.

Si procede la riunione facendo un riassunto delle linee guida sui cibi consentiti e sulla frequenza settimanale dei vari alimenti. Il menu è ovviamente stabilito di raccordo tra Comune, CIMAS e l'AST. È un menu fisso, suddiviso in invernale ed estivo e rispetta la stagionalità degli alimenti, cibi biologici dando priorità alla filiera corta. Nel menu, per alcune pietanze c'è una dicitura generica, quindi uova, pesce, verdure di stagione. Questo perché negli anni si è capito che alcune ricette erano più apprezzate di altre. Quindi mantenendo una dicitura il più possibile generica, la CIMAS cerca di andare incontro, sulla base del monitoraggio degli scarti, a quelle che sono le preferenze delle scuole. Per quanto riguarda il pesce ultimamente si è visto che quello in bianco o col sughetto rosso era piaciuto meno e quindi si è preferito quello panato con le mollichine. Anche le verdure cotte venivano spesso buttate e tornavano indietro e quindi, anche con il parere al nutrizionista, si è preferito dare le verdure crude. Le grammature sono stabilite dall'AST e dal nutrizionista.

Si passa la parola ai presenti per eventuali osservazioni in merito all'andamento generale del servizio nei vari plessi scolastici. Di seguito si riporta sinteticamente quanto riferito dai rappresentanti dei docenti e dei genitori.

Si è fatto presente (Infanzia Rodari) che nella terza settimana del menu invernale, il mercoledì c'è pesce sia nel primo che nel secondo piatto, capita spesso che i bambini non tocchino nulla. Si chiede di eliminare il pesce da una delle due portate. Il cambio potrebbe essere fatto con il formaggio.

Nel menu estivo c'è un giorno in cui non è mai presente la verdura. Si fa presente che e quando vengono date le patate che altrimenti non mangerebbero mai.

Si chiede il ripristino della pizza nel menu invernale.

Si chiede alla ditta come funziona con gli avanzi, la CIMAS fa presente che le scodellatrici in servizio presso i vari istituti hanno il compito di compilare una scheda di monitoraggio degli scarti utile a valutare la possibilità di variare le ricette per i cibi meno graditi (soprattutto legumi, pesce e verdure, più cotte che crude).

Dalla Scuola Marconi si chiede se è cambiato qualcosa per la pasta in bianco. La CIMAS fa presente che la pasta usata negli anni scorsi era la Molisana Bio, che però ha chiuso lo stabilimento.

In sostituzione, dovendo usare necessariamente una pasta che sia biologica e di grano italiano, la scelta è convogliata sulla Granoro Bio. Si è notato che purtroppo questa pasta è meno gradita della precedente. Si stanno valutando i vari formati per verificare la tenuta della cottura e il gradimento.

Infanzia Rodari chiede se d'inverno è possibile somministrare più spesso merende calde.

Si è fatto presente che la frutta riportata a casa fosse troppo matura (episodio di banane nere). Si riflette sulla difficoltà di valutare la conservazione dei cibi portati a casa dai bambini. Sarà compito delle insegnanti e dei genitori durante i sopralluoghi segnalare contestualmente eventuali situazioni di frutta eccessivamente acerba o troppo matura.

Si chiede se è compito delle insegnanti tagliare la frutta ai bambini (Primaria Mercantini). La Cimas risponde che il personale ha il compito di assistere e aiutare il bambino durante il pasto e quindi anche collaborare nel porzionamento della frutta.

Primaria Mercantini si chiede di sostituire il riso nelle giornate consecutive (es. venerdì e lunedì) e si chiede un cambio con una pasta alternativa (ad es. farro). Aumentare le grammature per i bambini di quinta.

**Proposte dalla Cimas:** organizzare una riunione al centro cottura e mostrare come si preparano alcune ricette che vengono apprezzate di più a scuola.

Inserire nuovi piatti (es. la polenta), provenienti da altre tradizioni e culture culinarie chiedendo la collaborazione dei genitori che potrebbero insegnare a preparare il piatto.

Per le verdure di contorno si può ragionare ad es. sui cavolfiori di farli gratinati, eliminando il pane o diminuirne la grammatura, o di aggiungere il parmigiano negli spinaci in quei giorni in cui nel primo piatto non occorre utilizzarlo come condimento.

Si chiede se è possibile inserire la mensa anche alla scuola media, dando la possibilità agli studenti che si trattengono per le attività pomeridiane di ricevere il servizio. Valutare eventuale richiesta da parte dei genitori interessati mediante mail all'Istituto Comprensivo.

Viene inoltre chiesto di sensibilizzare le famiglie riguardo alle merende da dare ai propri figli. Si consiglia uno spuntino più leggero che consenta di arrivare a pranzo con una fame più alta.

La Cimas propone di dare la frutta a merenda una volta alla settimana, magari evitando di consegnarla a fine pranzo.

Si procede alla nomina del nuovo Presidente ( ) e del Vice Presidente ( )

Non ravvisandosi ulteriori argomenti da discutere alle ore 19.30 si dichiara chiusa la riunione.

Il Verbalizzante

Il Presidente