

COMMISSIONE DI QUALITA' PER LA REFEZIONE SCOLASTICA A.S. 2025/2026
Seconda Riunione Commissione di Qualità – 26.03.2026
 Centro Cottura Cimas – Falconara Marittima (AN)

Il giorno 26 03 2026 alle ore 17.40, valutato il numero dei presenti e constatata la validità della seduta, si procede alla discussione del seguente ordine del giorno:

- visita del centro con presentazione ed esecuzione di una ricetta estrapolata dal menù scolastico;
- andamento generale del servizio, esposizione delle attività svolte, degli obiettivi futuri e segnalazione di eventuali criticità;
- varie ed eventuali.

Si avvia la riunione con la presentazione da parte della Cimas e l'assaggio da parte dei partecipanti, della farinata di ceci, un nuovo piatto che vorrebbe essere proposto per il nuovo anno scolastico (menù invernale) per poi proseguire con la preparazione in diretta dei tortini di ricotta, uno dei piatti maggiormente apprezzati dai bambini durante la somministrazione del pasto a scuola.

Successivamente vengono illustrati gli spazi del centro cottura (cucina, frigoriferi, magazzino, ecc..).

Si sta lavorando alla revisione dei menù che saranno articolati su quattro settimane e quanto più possibile allineati a quelli delle Scuole del Comune di Chiaravalle presso le quali la Cimas presta ugualmente servizio.

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

PRIMARIA MERCANTINI: viene richiesto di rivedere la grammatura del cibo tra le classi prime (I turno) e le quinte (III turno), perché per i bambini più grandi - soprattutto in alcune giornate e per alcuni alimenti - non risulta sufficiente. La Cimas ha già richiesto al personale assegnato al refettorio di provvedere a gestire le porzioni in modo da venire incontro al fabbisogno dei vari turni.

Il contorno di verdure non viene spesso mangiato e la frittata non è molto gradita.

Le classi del primo e del terzo turno mangiano molte volte la frutta in classe per mancanza di tempo.

La pasta, soprattutto quando servita in bianco, risulta collosa o troppo acquosa.

Pasta senza glutine: si richiede di cuocerla qualche minuto in più.

INFANZIA PICCOLO PRINCIPE: il primo è gradito. Il secondo piatto, il contorno e la frutta molto meno.

PRIMARIA LEOPARDI: pesce, frittata e verdure i punti critici del menù.

INFANZIA RODARI: in corso progetto/laboratorio in collaborazione con la Cimas dedicato alla frutta.

Durante la settimana della Celiachia (9-17 maggio 2026) sarà inserito un giorno con menù senza glutine.

Viene rappresentata la necessità di collaborare con le famiglie e di sensibilizzare i genitori affinché utilizzino termini opportuni relativi al cibo, senza denigrarlo con parole poco opportune ("non mi piace" piuttosto che "fa schifo"). L'obiettivo comune dovrebbe essere quello di educare i bambini ad avvicinarsi con gradualità ad alimenti nuovi.

Proposta: fare un incontro tra la Cimas e i genitori per stilare un menu settimanale ideale nelle preferenze dell'utenza e compatibile con i requisiti della refezione scolastica.

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

Il Segretario

Il Presidente