



COMUNE DI CARONNO PERTUSELLA
Provincia di Varese
SETTORE SUSSIDIARIETA', SCUOLA, CULTURA E SPORT

**VERBALE COMMISSIONE MENSA
A.S. 2025-2026**

In data 05/05/2026 alle ore 17:30, si è tenuta la prima riunione di Commissione Mensa per l'A.S. 2025-2026.

All'O.D.G.

- Osservazioni sullo svolgimento del servizio di refezione scolastica e gradimento menù in essere;
- Segnalazioni;
- Varie ed eventuali.

La riunione ha luogo presso la Sala Micheli all'interno della sede comunale, la quasi totalità dei commissari è ivi presente, assenti i referenti genitori delle scuole Pascoli, Montessori ed il referente delle insegnanti per le scuole primarie.

All'avvio dell'incontro si tratta brevemente la questione del menù primaverile-estivo e delle eventuali criticità riscontrate o suggerimenti del caso. Si concorda sull'assenza di problematiche generali su cui intervenire, in quanto la predisposizione nelle 6 settimane è stata oggetto di riflessioni e modifiche nel corso dell'anno passato.

Si suggerisce di adeguare il menù al periodo quaresimale. Tenendo conto della "mobilità" rispetto al calendario della festività pasquale, si propone, una volta valutata l'effettiva data, di invertire le preparazioni tra giovedì e venerdì qualora nella giornata sia prevista la somministrazione di carne.

Per quanto concerne le scuole dell'infanzia, si rileva il mancato gradimento della pasta fredda, a riguardo si condivide la relativa sostituzione con la medesima preparazione ma in versione "calda".

Si portano all'attenzione della commissione le risultanze non pienamente soddisfacenti del recente questionario somministrato alle famiglie, relativo alla qualità percepita rispetto al servizio di refezione scolastica. A riguardo il Dott. Quaglia evidenzia come il dato questionario possa essere inficiato da diversi fattori esterni quali il costo sostenuto per il buono pasto e dal fatto di non essere diretti fruitori del servizio suggerendo al contrario di effettuare la rilevazione su bambini e insegnanti. A tal proposito si ricorda che a cadenza annuale viene effettuata la campagna di Customer Satisfaction da parte di Camst mediante appositi questionari consegnati in classe ed alle insegnanti.

Pur prendendo atto del dato riscontrato, si ritiene altresì di aver attivato delle buone prassi per il coinvolgimento dei genitori all'interno della materia. Difatti ogni documentazione riguardante il servizio mensa è ampiamente pubblicata sul sito istituzionale e sul portale E-civis, è attivato un costante monitoraggio da parte di un soggetto esterno quale il tecnologo alimentare Dott. Quaglia, è presente l'organismo commissione mensa che effettua periodici sopralluoghi ed infine è stato predisposto un apposito canale da parte di Camst nel quale vengono veicolati contenuti specifici in tema di educazione alimentare.

Si comunica ai presenti l'intenzione di attivare specifiche azioni migliorative/educative, relative all'alimentazione sana, da rivolgere alla popolazione scolastica ed ai genitori



Nelle giornate in cui viene proposto il menù speciale es Green Week, si riscontra un eccessivo ed immotivato ricorso al pasto in bianco, per non testare le preparazioni. A proposito le rappresentanze dei genitori hanno inoltrato alle famiglie una comunicazione sensibilizzando sull'argomento, auspicando comprensione e adeguamento.

La discussione verte inoltre sul divario incolmabile tra ristorazione collettiva scolastica, orientata a fini educativi, sanitari e di sostenibilità ambientale, e il contesto della ristorazione in generale caratterizzato esclusivamente da logiche imprenditoriali.

Il rapporto con l'alimentazione e il corretto svolgimento dei pasti continua ad essere un momento fondamentale per la diffusione e formazione di buone pratiche che dev'essere affrontato su più fronti dal contesto familiare in primis a quello scolastico, a partire già dalla tenera età.

Continua ad essere fonte di perplessità in termini di supervisione ed efficacia rispetto alla funzione educativa del momento refezione, la consumazione del pasto da parte delle insegnanti in un tavolo separato rispetto agli alunni.

Tra le varie ed eventuali vengono segnalate delle forti criticità riguardanti il nuovo refettorio alla scuola Militi, tra le quali:

- Assenza zanzariere;
- Somministrazione nelle lunch box a causa dell'inutilizzabilità della cucina;
- le dimensioni sovradimensionate del locale cucina rispetto alla funzionalità ed ai pasti da somministrare, al contrario la sala refettorio appare piccola per lo svolgimento del servizio. Tale fattore comporta una continua movimentazione degli alunni, impattando sulla qualità del contesto mensa.
- Ambienti rumorosi e caotici, sembrerebbe difatti assente l'apposita l'insonorizzazione nel controsoffitto.

Esaurite le varie ed eventuali la riunione si conclude alle 19.10.

Caronno Pertusella, li 06/05/2026

Istruttoria a cura di: Federico Cruccu – Mail: federico.cruccu@comune.caronnopertusella.va.it – Tel: 0296512234 ;