



CITTA' DI GIAVENO

Area Affari Istituzionali, Legali, Segreteria Generale, Contratti e Servizi Socio-Scolastici

RIUNIONE COMMISSIONE MENSA DEL GIORNO 20/04/2026

ORE 17.30 SALA CONSIGLIO L. CUGNO – estratto del verbale

Ordine del Giorno:

Verifica ed andamento del servizio mensa e del menù INVERNALE;

Presentazione menù ESTIVO

Varie ed eventuali.

Alla riunione risultano presenti:

VERSINO Luca	- Assessore alla Scuola ed Attività Educative
GERBINO Luca	- Responsabile Ufficio Scolastico
MANDIROLA Silvia	- Dipendente comunale
DOLSA Daniela	- Biologa incaricata dal Comune
CATENA Giuseppe	- Responsabile della Authentica
LAFILACANE Concetta	- Ispettore locale Authentica
BARBARA Cavazzana	- Ispettore controllo qualità Authentica
VEROPALUMBO Rebecca	- Responsabile dell'Ufficio Dietetico Authentica

Rappresentanti Docenti:

SARACINO Stefania	- Scuole dell'Infanzia I.C. "F. GONIN"
BESUTTI Erika	- Scuole Primarie I.C. "F. GONIN"
FINATTI Daniele	- Scuola Secondaria di 1° grado I.C. "F. GONIN"

Rappresentanti Genitori:

CAPPUCCIO Alessandro	- Scuole Primarie I.C. "F. GONIN"
CAMPAGNA Elisa	- Scuola Secondaria di 1° grado I.C. "F. GONIN"
BERETTA Claudia	- Scuola Primaria I.C. "COAZZE"

Rappresentanti Assenti giustificati

VERNERO Francesco	- Scuole dell'Infanzia I.C. "F. GONIN"
<i>Sostituto sig</i> CAPPUCCIO	
BARONETTO Elena	- Scuole dell'Infanzia I.C. "COAZZE"
VECCO Barbara	- Scuole Primarie I.C. "COAZZE"
<i>Sostituto docente</i> IEMMOLO Federica	
DAVID ROXANA Elena	- Scuole dell'Infanzia I.C. "COAZZE"
RINALLO Francesca	- Scuole Primarie I.C. "COAZZE"
<i>Sostituto sig.ra</i> BERETTA Claudia	

Inizio Commissione ore 17:42

INTERVENTO Dott. Gerbino e Ass. Versino

Il Sig. Gerbino apre la seduta e cede la parola all'Assessore Versino per i saluti istituzionali.

L'Assessore porta i saluti del Sindaco, impossibilitato a partecipare per impegni pregressi, e dà il benvenuto ai presenti.

Precisa che l'incontro ha l'obiettivo di effettuare una valutazione congiunta su tre temi principali:

1. andamento del servizio mensa e valutazione del menù dei mesi precedenti;
2. introduzione del nuovo menù estivo, entrato in vigore in data 20 aprile;

Commissione Mensa 20/04/2026

3. stato di avanzamento dei progetti educativi avviati nelle scuole, con particolare riferimento alla merenda mattutina e ai percorsi di educazione alimentare.

L'Assessore riferisce inoltre di aver effettuato diversi sopralluoghi nelle mense scolastiche, raccogliendo direttamente osservazioni da docenti e alunni sulle nuove proposte alimentari e sui laboratori educativi.

Il dott. Gerbino richiama quanto concordato nella precedente seduta della Commissione Mensa e introduce i principali argomenti oggetto di valutazione.

In particolare, ricorda che nel menù invernale erano state introdotte alcune modifiche sperimentali, concordate anche sulla base delle segnalazioni pervenute. La presente seduta ha quindi la finalità di verificarne l'efficacia e di raccogliere elementi utili per la predisposizione dei futuri menù.

Aggiorna la commissione riportando che i progetti svolti, come la "Sfida al buio" presso il plesso Monti, la "Colazione con mamma e papà" presso le scuole infanzia Ventre – primaria Anna Frank, il progetto "Verduriamo" presso la scuola primaria Pertini, i laboratori di cucina presso la scuola primaria Crolle, primaria Anna Frank e primaria Pertini, sono stati molto graditi. L'ultimo progetto ancora in programma è relativo alla visita al centro di cottura per le classi della scuola primaria Pertini e primaria Anna Frank. Specifica che la sperimentazione della frutta come merenda di metà mattina, giudicata positivamente dalle dirigenti scolastiche ha presentato alcune criticità organizzative, infine conferma che, come per l'anno passato, anche in quest'anno scolastico ci sarà un pranzo speciale legato alla "Giornata del Celiaco", precisamente avverrà il prossimo 12 maggio. Infine, ha precisato che il nuovo menù estivo è stato predisposto nel rispetto delle indicazioni ASL, pur consapevole che alcune scelte alimentari potrebbero suscitare valutazioni diverse da parte delle famiglie.

Quanto al progetto "merenda mattutina", il Sig. Gerbino precisa che l'introduzione della frutta a metà mattina è stata avviata in via sperimentale, anche al fine di verificare le modalità organizzative prima di un'eventuale prosecuzione o estensione. Le dirigenti scolastiche hanno espresso un orientamento favorevole alla prosecuzione del progetto, pur nella consapevolezza di alcune criticità operative da approfondire.

Viene inoltre confermata l'organizzazione della "Giornata del Celiaco", prevista per il 12 maggio, durante la quale tutti i commensali consumeranno un pasto senza glutine, secondo un'impostazione già sperimentata positivamente nell'anno precedente e finalizzata a promuovere inclusione e consapevolezza alimentare.

Il dott. Gerbino precisa infine che il nuovo menù estivo è stato predisposto nel rispetto delle indicazioni ASL, pur nella consapevolezza che alcune scelte, come la frequenza dei legumi rispetto alla carne, possono generare valutazioni diverse tra le famiglie.

Inoltre riporta che l'accettazione dei piatti varia in funzione dell'età degli alunni e della stagionalità in cui vengono proposti come ad esempio le minestre, risultano più adatte alla scuola dell'infanzia rispetto alla primaria o alla secondaria. Inoltre sottolinea che l'obiettivo principale della sperimentazione e delle modifiche introdotte è stato quello di trovare un equilibrio tra esigenze nutrizionali, gradimento dei bambini e sostenibilità organizzativa, mantenendo come finalità concreta quella di favorire il più possibile il consumo del pasto. Viene richiamato anche il carico di lavoro connesso a ogni modifica del menù. Ogni variazione incide infatti sulla gestione delle diete speciali, che attualmente sono diverse. Tale gestione richiede particolare attenzione, sia per garantire sicurezza alimentare, sia per mantenere, ove possibile, un'omogeneità anche visiva tra i pasti serviti agli alunni.

INIZIO DESCRIZIONE SEGNALAZIONI RAPPRESENTANTI MENSA

Scuole Primarie I.C. GONIN — Maestra Erika BESUTTI (Rappresentante Docenti)

L'insegnante Besutti, in rappresentanza del corpo docente della primaria Crolle, riferisce sull'avvio del progetto "merenda mattutina".

Il riscontro è differenziato per fasce d'età. Nelle classi dei più piccoli il progetto risulta maggiormente accettato, probabilmente anche per continuità con le abitudini della scuola dell'infanzia. Al contrario, nelle classi quarte e quinte emergono maggiori criticità: molti alunni riferiscono di non essere sazi con la sola frutta e arrivano al pranzo lamentando fame, senza che ciò comporti necessariamente un maggior consumo del pasto in mensa.

Viene segnalata anche la difficoltà di gestire i casi di alunni che rifiutano categoricamente la frutta. Tali situazioni, se trattate con deroghe individuali, rischiano di creare disparità all'interno della classe e di mettere in difficoltà i docenti nella gestione del gruppo.

Sul piano operativo, l'insegnante evidenzia che la distribuzione quotidiana della frutta durante l'intervallo crea problemi pratici, soprattutto con i bambini più piccoli. In particolare, frutti come mele e arance richiedono spesso il taglio o la sbucciatura da parte dell'insegnante, non essendo possibile lasciare coltelli di metallo agli alunni per ragioni di sicurezza. Ciò assorbe gran parte del tempo destinato alla ricreazione.

Il corpo docente propone pertanto di ridurre la merenda a base di frutta a due o tre giorni alla settimana, anziché cinque, così da rendere il progetto più sostenibile e meglio accettato.

Il dott. Gerbino ringrazia l'utile contributo della docente per comprendere meglio la situazione del plesso e chiarisce che il progetto sulla frutta nasce come iniziativa educativa e sperimentale, non come imposizione. L'obiettivo è infatti quello di avvicinare i bambini al consumo della frutta, spesso rifiutata a fine pasto, ma con un'applicazione attenta alle diverse esigenze dei contesti scolastici.

Sottolinea inoltre che il Comune non impone ma può solo indicare eventuali alternative, considerando che le deroghe dovrebbero essere ben valutate perché non favoriscano il nascere di atteggiamenti non uniformi tra scuola, famiglie e dirigenti. Conferma che la comunicazione è alla base di tutto per continuo e costruttivo confronto che le dirigenze scolastiche assumono con le famiglie e scuola.

Infine, per il prossimo anno, si valuterà la possibilità di affiancare alla frutta un alimento aggiuntivo, soprattutto per le classi degli allievi più grandi, così da evitare che gli alunni arrivino troppo affamati al pranzo.

La docente Besutti segnala che alcune famiglie hanno riscontrato un disallineamento tra il menù visualizzato sull'applicazione e quello effettivamente previsto per la giornata.

La sig.ra Lafilacane, referente di Authentica, precisa che il sistema è unico per tutti gli iscritti pertanto invita le famiglie a contattare l'assistenza tramite il numero indicato sull'app.

Successivamente, a seguito di ulteriori segnalazioni provenienti da più classi, i gestori del servizio si impegnano a verificare immediatamente con l'azienda informatica il corretto allineamento tra menù digitale e menù cartaceo.

La dottoressa Dolsa evidenzia che il progetto della merenda a base di frutta ha richiesto tempo e adattamenti anche nella scuola dell'infanzia, dove oggi è ormai consolidato. Sottolinea quindi l'importanza delle segnalazioni raccolte per migliorarne l'organizzazione in vista di settembre e precisa che le mele fornite sono in gran parte biologiche, lavate e sanificate, caratteristica che potrebbe favorirne il consumo anche con la buccia.

Scuole Primarie I.C. GONIN — Sig. CAPPUCCIO Alessandro (Rappresentante Genitori)

Il sig. Cappuccio chiede che venga fornito un riscontro scritto alle famiglie i cui figli rifiutano la frutta e che chiedono di poter continuare a portare yogurt o altre merende alternative.

Riferisce un'impressione positiva sul primo giorno del nuovo menù estivo, evidenziando in particolare il ruolo della dott.ssa Dolsa, il cui dialogo diretto con i bambini ha favorito l'assaggio e il consumo del primo piatto.

I genitori si dichiarano complessivamente soddisfatti delle modifiche apportate al menù invernale, in particolare per la risoluzione delle criticità del mercoledì e per l'eliminazione della doppia frittata con cipolla. Viene chiesto che il prossimo menù invernale riparta dall'impostazione attuale, introducendo solo eventuali miglioramenti puntuali.

Il sig. Cappuccio segnala inoltre che alcuni genitori inizialmente contrari al progetto della merenda hanno modificato positivamente la propria posizione. In merito ad alcune lamentele sulla qualità della frutta segnalato tempo addietro in merito allo stato di alcune pere, osserva che talvolta possono incidere anche modalità improprie di conservazione da parte degli alunni.

Sul menù, suggerisce di valutare l'utilizzo di sughi più vellutati e privi di pezzetti evidenti, poiché molti bambini tendono a scartare visivamente le verdure presenti nel condimento. Richiama inoltre l'importanza della figura adulta in mensa: l'incoraggiamento costante da parte di docenti e assistenti mensa risulta determinante per favorire l'assaggio.

Propone infine di introdurre brevi momenti di educazione alimentare in orario scolastico, anche di pochi minuti, per spiegare ai bambini in modo semplice il valore degli alimenti e aiutarli ad affrontare con maggiore consapevolezza il momento del pasto.

Il dottor Gerbino riporta che il progetto frutta non deve essere burocratizzato ed è per questo che è stata seguita la strada del confronto diretto con il genitore. Ribadisce che il ruolo del Comune non è vietare in modo assoluto merende alternative, le "alternative" devono essere concordate tra famiglia, insegnanti e dirigente scolastica; rimarcando che nelle classi si debba mantenere una linea comune. Il progetto non deve perdere il suo scopo iniziale.

Per il prossimo anno si valutano iniziative di educazione alimentare più strutturate, a supporto dei docenti, e si ribadisce l'importanza del ruolo degli adulti nel favorire l'assaggio senza forzature.

Rappresentante Associazione A.G.E Val Sangone: Signora Anna LEVATO

La sig.ra Levato conferma che l'atteggiamento positivo e proattivo delle assistenti mensa è fondamentale. Si è dimostrata efficace l'azione adottata dalle educatrici nello spiegare cosa c'è nel piatto e i valori nutrizionali che ne comporta il consumo. Ribadisce che vi è stato un riscontro positivo da parte dei bambini.

Si osserva che l'opera di accompagnamento all'assaggio funziona meglio con i bambini più piccoli, mentre gli alunni delle classi quarte e quinte risultano generalmente più prevenuti verso cibi nuovi o visivamente poco attrattivi.

Da più plessi emerge una criticità comune sulla pasta integrale, che risulta di difficile accettazione da parte dei bambini, anche perché lega meno con il sugo ed è percepita come più "pesante".

L'assessore interviene aggiungendo che la spiegazione, quotidiana, non può che portare giovamento perché può sfatare falsi miti e incuriosire all'assaggio se non al consumo completo delle pietanze. Conclude che ha piacevolmente constatato che la minestra con i crostini raccoglie sempre buoni risultati.

Scuole Infanzia I.C. GONIN — Maestra SARACINO Stefania (Rappresentante Docenti)

La docente Saracino, portavoce della scuola infanzia Crolle e infanzia Ventre, riferisce di un riscontro molto positivo emerso durante una recente giornata di colloqui presso la scuola Ventre. Le famiglie si sono dichiarate complessivamente serene e soddisfatte del servizio mensa.

Viene sottolineato che, quando ai genitori vengono spiegati gli obiettivi educativi perseguiti dal Comune e l'impegno della ditta di ristorazione, il servizio viene compreso e apprezzato.

Particolarmente positivo è stato il riscontro sul progetto della colazione condivisa con i papà, molto partecipato e accolto con entusiasmo dalle famiglie. Viene inoltre evidenziata la gentilezza e disponibilità del personale presente.

L'unica criticità segnalata riguarda, in alcuni casi, la cottura della pasta, che può risultare eccessiva in relazione al formato e ai tempi di somministrazione.

Il primo giorno del menù estivo ha avuto esito molto positivo: la pasta è stata particolarmente gradita, con numerose richieste di bis.

Scuola Secondaria Media I.C. GONIN — Prof. FINATTI Daniele (Rappresentante Docenti)

Il rappresentante dei docenti della scuola secondaria riferisce che il menù è giudicato vario e ben strutturato, ma che il consumo da parte degli studenti resta molto problematico, soprattutto per abitudini alimentari difficili da modificare e per il rifiuto di cibi nuovi o poco abituali. Frutta, verdura cruda e pasta integrale risultano poco gradite, mentre viene segnalata qualche eccezione positiva, come la banana e i broccoli.

Gli studenti tendono a riferire giudizi molto negativi sul cibo, spesso non rispondenti alla reale qualità del pasto, e non sempre i genitori chiedono chiarimenti alla scuola. Pertanto il corpo docente ha ritenuto opportuno riferire alle famiglie durante gli incontri istituzionali in modo che ne sia pienamente a conoscenza.

Il docente Finatti riporta che la pasta integrale torna anche qui come antagonista, aggiunge che ha introdotto nelle sue lezioni spiegazioni sui benefici nell'introdurre varietà nell'alimentazione portando ad esempio la pasta integrale.

Il docente invita comunque a mantenere l'impostazione educativa e salutare del menù, continuando a proporre varietà e a resistere alla sola logica del gradimento immediato.

Scuola Secondaria I.C. GONIN — Sig.ra CAMPAGNA Elisa (Rappresentante Genitori)

La sig.ra Campagna riferisce di aver verificato personalmente la qualità del pasto, giudicandolo buono e smentendo così le valutazioni molto negative espresse dai ragazzi. Conferma quanto detto dal docente Finatti in merito all'atteggiamento negativo verso il cibo che gli studenti esprimono durante la mensa.

Collegandosi con quanto è stato precedentemente detto in merito alla merenda del mattino chiede se sia possibile estendere anche alla scuola secondaria lo spuntino a base di frutta, così da evitare che i ragazzi arrivino in mensa già sazi per merende troppo abbondanti. L'Amministrazione accoglie con favore l'idea e valuta anche la possibilità di coinvolgere direttamente gli studenti nella costruzione del menù, per comprendere meglio le ragioni dei rifiuti e responsabilizzarli maggiormente.

L'assessore sottolinea l'importanza di una merenda a base di frutta e soprattutto in una scuola in cui sono presenti due intervalli.

Scuole Primarie I.C. COAZZE — Maestra IEMMOLO Federica (Rappresentante Docenti)

La docente portavoce della primaria Anna Frank riferisce quanto la collega VECCO le ha riportato. Le segnalazioni riportate segnalano che la merenda presenta alcune criticità e cioè il rischio che alcuni bambini restino a stomaco vuoto fino al pranzo quando la frutta non è loro gradita. I colleghi docenti chiedono di valutare la possibilità di consentire alle famiglie una merenda alternativa sana e segnalano che, soprattutto nelle classi quarte e quinte, la sola frutta non sempre è sufficiente; le arance del menù invernale, in particolare, risultano spesso poco gradite.

Altra segnalazione legata allo spuntino del mattino e che non è stato rilevato un aumento del consumo del pranzo in mensa, motivo per cui si propone di fornire doppia porzione di frutta in modo che vi sia anche a fine pasto.

Sul menù, i docenti esprimono apprezzamento per alcune preparazioni ben accolte, come tortine, frittate e omelette, ma chiedono di valutare una maggiore presenza della carne e soluzioni più eque nella distribuzione dei bis. Vengono riportate criticità anche relative a specifiche pietanze, come ad esempio la zucca risultata troppo acquosa, arance acerbe, sughi scarsi, pasta integrale poco gradita, hamburger di pesce apprezzato poco e pane integrale, segnalazione infanzia Collodi, che tende ad assumere una consistenza poco morbida rispetto all'altro tipo di pane presente in mensa.

La docente riporta un giudizio molto positivo in merito ai progetti educativi, sui laboratori di cucina, all'attenzione riservata ai bambini con celiachia ed infine alle diete speciali, esprimendo apprezzamento sulle scelte inclusive adottate. Richiede di verificare le porzioni del menù senza glutine riferendosi ad un episodio accaduto alla mensa dell'infanzia Collodi in quanto una dieta aveva un secondo di scarsa quantità lasciando il bambino non soddisfatto del pasto.

Conclude, a nome della scuola infanzia Collodi, richiedendo che venga garantito, per quanto possibile continuità al personale della mensa, considerata importante per la sicurezza e la buona gestione del servizio.

Il dott. Gerbino precisa che la possibilità di ottenere il bis resta subordinata alla disponibilità di porzioni residue. Non può quindi essere considerata una prestazione garantita, anche perché, per ragioni logistiche, le seconde porzioni risultano più facilmente disponibili per le classi che pranzano per ultime.

La dott.ssa Dolsa ricorda che, a partire dall'anno scolastico in corso, sono già state aumentate le grammature di base di primi piatti come pasta e riso, rispondendo in parte alla richiesta di porzioni più abbondanti.

Il dott. Gerbino riporta nuovamente che formalizzare la possibilità di portare merende alternative rischierebbe di far venire meno lo scopo della merenda. Pertanto ribadisce che la gestione delle singole situazioni deve avvenire attraverso il dialogo tra famiglia, insegnanti e dirigente scolastica, all'interno di una cornice condivisa.

Viene evidenziato che il progetto potrà funzionare solo se accompagnato da regole comuni. Una gestione completamente libera delle merende portate da casa rischierebbe infatti di snaturare l'iniziativa educativa.

Scuole Primarie I.C. COAZZE — Sig.ra BERETTA Claudia (Rappresentante Genitori)

La sig.ra Beretta riferisce un riscontro molto positivo per il plesso dell'infanzia Pio Rolla, senza segnalazioni negative da parte di famiglie o docenti.

In merito alla scuola primaria Anna Frank evidenzia il successo del laboratorio di cucina, apprezzato dai bambini sia per l'attività svolta sia per i prodotti realizzati.

Sul progetto della merenda mattutina, vengono confermate criticità pratiche per i bambini più piccoli, in particolare nella gestione di mele e arance. Le difficoltà riguardano la capacità di sbucciare o mordere il frutto nei tempi ridotti dell'intervallo. Inoltre segnala che, in assenza di indicazioni chiare sulle alternative ammesse, alcune famiglie hanno iniziato a fornire merende di qualunque tipo, creando confusione e disomogeneità minando lo scopo finale della merenda a scuola.

Il Sig. Gerbino ribadisce che il progetto necessita di una cornice chiara e condivisa. Non spetta al Comune autorizzare o vietare singole merende, ma è necessario che scuola e famiglie definiscano modalità coerenti, evitando sia rigidità eccessive sia assenza completa di indicazioni.

La sig. ra Beretta segnala lamentele relative a banane poco mature, mentre conferma che le ultime arance, del menù invernale, non sono state sempre adeguate per qualità e facilità di consumo. Propone di valutare, quando possibile, alternative come mandarini, clementine o l'eventualità di fare delle spremute.

Viene infine avanzata la proposta di istituire, accanto alla "Giornata del Celiaco", anche una giornata con menù privo dei principali allergeni, valorizzando piatti già naturalmente adatti e promuovendo ulteriore inclusione.

Il sig. Cappuccio, al termine della commissione, ribadisce alcuni dei punti già evidenziati durante l'incontro in merito alla rimodulazione della merenda mattutina su tre giorni, ritenuta una soluzione equilibrata tra esigenze educative, organizzative e familiari. Aggiunge inoltre la proposta di valutare, per il prossimo menù invernale, la sostituzione dell'hamburger di pesce, considerato il suo scarso gradimento, suggerendo l'introduzione di un piatto a base di carne più tradizionale e apprezzato, come la cotoletta alla milanese con patate.

La dott.ssa Dolsa ribadisce che, secondo le indicazioni nutrizionali applicabili, un pasto a base di pesce deve essere sostituito con un'altra proposta a base di pesce, non con carne. Si potrà quindi valutare una diversa preparazione del pesce, ma non la sua sostituzione con un'ulteriore porzione di carne. La dott.ssa aggiunge che alcune scelte, come gli straccetti panati al posto della fetta intera di carne, sono state introdotte per migliorare la resa del prodotto, poiché la fetta grande tendeva in passato a risultare troppo secca.

Quanto agli agrumi, viene precisato che il capitolato prevede genericamente la fornitura di "agrumi". La scelta tra arance, mandarini o clementine dipende anche dalla disponibilità del mercato e dalla possibilità di reperire quantitativi adeguati per i fruitori della mensa.

Il sig. Catena, responsabile della ditta Authentica, conferma al sig. Cappuccio che non vi sono modifiche relative alla qualità o nella tipologia delle materie prime acquistate.

La Commissione conclude i lavori alle ore **19:18**.

Letto, approvato e sottoscritto.

L'ASSESSORE ALLA Scuola e Politiche Educative,
Politiche Giovanili, Cultura, Sostenibilità
e Transizione Energetica
(Dott. VERSINO Luca)

