



COMUNE DI BESOZZO

Provincia di Varese

Via Mazzini n. 4 – Cod. Fisc. e P. IVA 00338010127

Commissione mensa 10.11.2025 - ore 17.45-18.45

- Si apre la seduta della Commissione Mensa alle ore 17.50.
- Svolge la funzione di segretaria verbalizzante Ottolini Elisa.
- Si procede con la verifica delle presenze, mediante foglio firma che si allega, come da Decreto Sindacale n. 8 del 29.10.2025 – *Nomina Commissione Mensa a.s 2025/2026*:

Comune di Besozzo: Assessore ai Servizi Sociali e Sostenibilità – Del Torchio Riccardo PRESENTE

Responsabile Area Servizi Sociali e Culturali – Ielmini Chiara PRESENTE

Esecutore Amministrativo Ufficio – Ottolini Elisa PRESENTE

Scuola Primaria Quaglia: docente: Silva Gabriella PRESENTE

genitori: Grigolon Alessandra PRESENTE

Del Vitto Andrea PRESENTE

Scuola Primaria Pascoli: docente: Del Vitto Giulia PRESENTE

genitori: Rivis Gioele ASSENTE

Scuola Primaria Mazzini: docente: Bossi Stefania PRESENTE

genitori: Micheli Andrea Pierluigi PRESENTE

De Ambroggi Dana ASSENTE

Scuola Infanzia: docente: Bianchi Maria Donata PRESENTE

genitori: Di Stefano Jessica PRESENTE

Scuola Secondaria di Primo Grado "Adamoli": docente: Bertoni Barbara PRESENTE

genitori: Sartorio Chiara PRESENTE

Consigliere Comunale Gruppo minoranza: Brunella Fausto Emilio PRESENTE

Rappresentante gestore servizio refezione: Francolino Claudia PRESENTE

Tecnologa incaricata dal Comune di Besozzo: Bozzalla Bondio Simonetta PRESENTE

- Ielmini illustra l'organizzazione del servizio di refezione per il periodo settembre/dicembre 2025, presentando i referenti come Comune, la Coop. Eureka come ente gestore e la tecnologa incaricata dal Comune.



COMUNE DI BESOZZO

Provincia di Varese

Via Mazzini n. 4 – Cod. Fisc. e P. IVA 00338010127

Il metodo di lavoro è quello utilizzato già l'anno scorso: vigilanza, controlli, sopralluoghi sia al centro cottura che nei vari plessi, sia da parte della tecnologia che da parte del Comune.

Ad oggi non sono state rilevate grosse problematiche, ma alcune difficoltà legate al cambio di gestore (ogni cambio necessita ovviamente di "assestamenti").

Il grosso cambiamento è legato al pagamento che deve essere fatto direttamente al Comune essendo passati per l'a.s. 2025/2026 da un contratto di concessione ad un contratto di appalto (il cittadino pertanto paga il Comune e il Comune paga la Cooperativa).

L'accesso in piattaforma per iscrizioni e pagamenti deve essere fatto con SPID/CIE.

Riguardo le diete speciali, le stesse devono essere consegnate dalla famiglia direttamente al Comune (su modello apposito); il Comune le girerà all'Coop. Eureka e p.c. all'Istituto Scolastico.

A tal proposito si sottolinea che alcuni alunni hanno delle diete speciali costruite ad hoc che rispondono ad esigenze oggettive e certificate. Si chiede agli insegnanti la massima collaborazione ed attenzione in tal senso proprio perché i bambini mangiano cibi diversi dagli altri per reali necessità (es. non sottolineare la differenza dei cibi, non forzare a mangiare, etc...).

- Si registrano i seguenti interventi allo scopo di evidenziare andamento e criticità della refezione scolastica:

Del Vitto e Bossi – docenti Scuola Primaria Pascoli e Mazzini

- Nulla da dire rispetto alla disposizione e organizzazione del servizio di refezione scolastica che pare funzionale;
- si chiede se possibile modificare il menù che prevede pizza + pane + verdura: chi non mangia la pizza non mangia nulla e a volte la pizza è poca o senza formaggio (in base ai tagli) → Bozzalla evidenzia che la pizza è considerata piatto unico, va assolutamente rispettata la grammatura e ogni fetta deve avere tutti gli ingredienti; la soluzione potrebbe essere sostituire con focaccia + prosciutto o formaggio + verdura più "gradita" (es. carote) + no pane;
- il piatto unico non viene apprezzato, soprattutto quando ci sono i legumi → Bozzalla propone di provare a fare passato o crema di legumi; tenere sempre separato il condimento (pasta e legumi sempre scomposto → se il bambino vuole si mette insieme, se non lo vuole si mette separato); come secondo, provare a fare hamburger o polpette di legumi;
- pasta e insalata non sono condite/ ben condite → Bozzalla sottolinea che il condimento viene fatto dalle addette al momento dello scodellamento. Andrà perfezionata la formazione alle addette a tal proposito;
- pasta agli aromi → Bozzalla verificherà tale piatto;



COMUNE DI BESOZZO

Provincia di Varese

Via Mazzini n. 4 – Cod. Fisc. e P. IVA 00338010127

- non graditi pesce/tronchetti di pesce → Bozzalla propone di cambiare la cottura del pesce proponendo un panatura;

A proposito del pesce, il “non gradimento” è comune a tutti i plessi e nei tranci sono state trovate delle lisce → Bozzalla verificherà il prodotto;

- carne cotta al forno è sempre dura e non mangiabile (es. tacchino) → Bozzalla propone di provare con cottura vapore + ventilato;
- il bis viene chiesto dagli alunni, ma non è mai disponibile (Mazzini e Pascoli non c'è mai il bis e la Quaglia interviene dicendo che da loro c'è, ma non basta per tutti) → Bozzalla sottolinea che le grammature sono quelle indicate da ATS. E' opportuno cucinare 5-10% in più.

L'aspetto importante è che è importante far prendere ai bambini ciò che ritengono di poter consumare (es. se un bambino chiede poca pasta, che l'addetta dia poca pasta → in questo modo evitiamo sprechi e facciamo in modo che ci sia eventuale bis per chi invece lo vuole).

Bertoni Barbara – docente – e Sartorio Chiara – genitore – Scuola Secondaria di Primo Grado “Adamoli”

- Si evidenzia una scarsa pulizia del locale refettorio → Eureka verificherà con le addette;
- nei menù di lunedì e mercoledì non c'è mai la pasta integrale → Bozzalla chiede alla Coop. di rivedere la distribuzione del menù;
- si chiede se possibile avere bottiglie al posto delle brocche → Bozzalla sottolinea che le bottiglie non si possono usare e servono le brocche. Eureka ha già fatto l'ordine per sostituire tutte le brocche senza coperchio con brocche con coperchio (Quaglia + Adamoli);
- si chiede se la frutta può essere già distribuita tagliata → Bozzalla afferma che non è possibile perché la frutta si ossida. Da prendere tagliamele per infanzia e primaria (Eureka verificherà al centro cottura perché erano già stati acquistati l'anno scorso).
- la frittata non è gradita → Bozzalla propone di variare ricetta: uovo strapazzato o rotolo.

Bianchi Maria Donata – docente Scuola Infanzia

- Si chiede che la carne venga già tagliata in cucina perché i bambini non riescono e per le insegnanti è impossibile tagliare le fettine di carne a tutti i bambini presenti → si propone di utilizzare carne già “piccola” (es. bruscit, spezzatino con pezzetti piccoli, etc);



COMUNE DI BESOZZO

Provincia di Varese

Via Mazzini n. 4 – Cod. Fisc. e P. IVA 00338010127

- si chiede di tagliare la frutta della merenda pomeridiana → Bozzalla propone di sostituire con frutta più “comoda” come ad esempio la banana che è di gestione più semplice e più sostanziosa;

Silva Gabriella – docente – e Grigolon Alessandra e Del Vito Andrea - Scuola Primaria Quaglia

- Si evidenzia la presenza di “peletti” di plastica nelle stoviglie usa e getta → Eureka verificherà lo stoccaggio e la fornitura di tal prodotto;
- la classe 3 mangia intorno alle ore 13.10 e la classe 4 mangia intorno alle 13.20/13.25 → anche da sopralluogo del Comune di oggi si è rilevata tale criticità: si propone di servire il primo piatto per tutte le classi e poi il secondo. Per fare questo occorre che l'operatore economico acquisti stoviglie usa e getta singole (fondo, piano, etc...);
- si chiede se possibile utilizzare aceto per condimento → Bozzalla sottolinea che i condimenti a disposizione devono essere: olio, sale, aceto/ aceto balsamico;
- si chiede perché venga proposta la pasta integrale → Bozzalla risponde che le linee guida chiedono varietà nei cereali somministrati e proporre prodotti con farine integrali è una delle soluzioni più appetibili;
- emerge tema della richiesta del bis → si rimanda a quanto definito precedentemente, ribadendo che deve essere consentito ai bambini - da parte di insegnanti e addette - di farsi mettere nel piatto la quantità che desiderano (es. un bambino può chiedere “poco” se non gradisce quell'alimento o quella giornata non ha particolarmente fame);
- le diete speciali sanitarie es. “no frutta secca” prevedono che vengano “tolte” vari alimenti e si chiede la motivazione → Bozzalla sottolinea che essendo dieta sanitaria è doveroso eliminare e non proporre alimenti che contengano anche solo “traccia di” a tutela dell'alunno/insegnante intollerante/allergico;
- i genitori chiedono di poter fare assaggio → il Comune risponde che, previa verifica del regolamento, comunicheremo i passi da fare per la richiesta e che nulla osta.

A richiesta di dove poter visionare i menù, Ottolini specifica che i menù sono pubblicati sulla piattaforma in home page (il menù in uso), sul sito del Comune e in ogni scuola è appeso il menù cartaceo in uso (locale refettorio o corridoio). Inoltre, tutte le informazioni ed i documenti relativi al servizio di refezione scolastica sono pubblicati sul sito del Comune:

<https://www.comune.besozzo.va.it/> (vedi Link e territorio - Refezione scolastica)

Ielmini evidenzia come l' “oasi panino” delle Scuole Medie sia eccessivamente utilizzato a discapito del servizio di refezione scolastica. Si discute delle motivazioni (economiche, perché il cibo “non piace”, per emulare i compagni, etc...) e di eventuali strategie per incrementare l'utilizzo del servizio di refezione (pasto caldo, con cibo fresco, condiviso con i compagni. Etc...). Si ipotizzano:



COMUNE DI BESOZZO

Provincia di Varese

Via Mazzini n. 4 – Cod. Fisc. e P. IVA 00338010127

incontro per parlare con i genitori, rendere più “appetibile” il menù, far assaggiare ai genitori della Commissione i pasti in modo che assaggino personalmente.

Circa problematiche di tipo economico, il Comune aiuta le famiglie in difficoltà, come sempre fatto.

Si ricorda che le segnalazioni sul servizio di refezione scolastica devono essere mandate tempestivamente mezzo mail a entrambi gli indirizzi sotto riportati:

- ✓ Coop Eureka! – Claudia Francolino – claudia.francolino@coopeureka.it
 - ✓ Comune di Besozzo – Elisa Ottolini – servizisociali@comune.besozzo.va.it
-
- L'incontro si conclude alle ore 18.50.

COMMISSIONE MENSA 10.11.2025

COMUNE DI BESOZZO (VA)	Responsabile dell'Area Servizi Sociali e Culturali	FIRMA PRESENZA
Chiara Ielmini		Chiara Ielmini
Elisa Ottolini	Istruttore Amministrativo Area Servizi Sociali con funzione verbalizzante	Elisa Ottolini
Riccardo Del Vecchio	PRETORS	Riccardo Del Vecchio
Franco Cusi	COOP SOC. EUREKA!	Franco Cusi
Silvia Bozzola	TECNOLOGIA	

COGNOME E NOME	PLESSO SCOLASTICO E RUOLO	FIRMA PRESENZA
BRUNZELLA FAUSTO EMILIO	CONSIGLIERE	Brunzella Fausto
DEL VITTO GIULIA	SCUOLA PRIMARIA PASCOLI	Giulia Del Vito
SANTORO CHIARA	SCUOLA SECONDARIA ADAMO (GENITORE)	Chiara Santoro
BERTONI BARBARA	SCUOLA SECONDARIA ADAMO (DOCENTE)	Barbara Bertoni
BIANCINI M. DONATA	SCUOLA DELL'INFANZIA	M. Donata Biancini
MICHEL ANDREA PIERLUIGI	SCUOLA PRIMARIA MATTINI (GENITORE)	Andrea Michel

[illegible]