COMUNE DI MOTTA VISCONTI
CITTA' METROPOLITANA DI MILANO
Settore Affari Sociali, Educativi e Ricreativi
Piazza San Rocco n. 9/A
C.A.P. 20086 - Motta Visconti
Tel. 0290008111
E-mail: affarisociali@comune.mottavisconti.mi.it
PEC: segreteria@pec.mottavisconti.mi.it

Regione Lombardia

Parco del Ticino

COMMISIONE REFEZIONE	**OGGETTO DELL'INCONTRO:** **Monitoraggio del servizio a.s. 2025/2026**
DATA: 4 marzo 2026 – ore 16:30	**LUOGO: Comune di Motta Visconti**

Presenti	• Bonomi Silvia, rappresentante degli insegnanti della Scuola Statale dell'Infanzia • Sgrignuoli Oriana, rappresentante degli insegnanti della Scuola Primaria • Castiglioni Monica, rappresentante dei genitori della Scuola Secondaria • Boscarato Federica e Tartaglia Mirella, rappresentanti del gestore (Sodexo); sono presenti, inoltre, il cuoco e l'aiuto cuoco della mensa; Sono altresì presenti: • Donà Maddalena, Responsabile del Settore Affari Sociali, Educativi e Ricreativi del Comune di Motta Visconti; • Fecchio Gabriele, istruttore amministratore del Settore Affari Sociali, Educativi e Ricreativi del Comune di Motta Visconti;
Assenti giustificati	• Possi Maria Luisa, Assessore Delegato • Scotti Daniela, rappresentante degli insegnanti della Scuola Secondaria • Forestiero Marzia, rappresentante genitori scuola primaria • Celario Chiara, rappresentante dei genitori della Scuola Primaria
Assenti non giustificati	• Ciuciu Ioana, rappresentante dei genitori della Scuola dell'Infanzia Statale

Verbalizza il dott. Gabriele Fecchio, istruttore amministratore del Settore Affari Sociali, Educativi e Ricreativi del Comune di Motta Visconti.

La Commissione Refezione Scolastica si riunisce in presenza presso la Sala Consiliare del Comune di Motta Visconti mercoledì 04/03/2026 alle ore 16:30.
La dott.ssa Donà avvia la riunione alle ore 16:35 con l'illustrazione dell'Ordine del Giorno:
1) Verifica andamento del servizio; 2) Varie ed eventuali.
Quindi, espone sinteticamente le criticità ed osservazioni sollevate da insegnanti e genitori in corso d'anno in merito al servizio: ripensare il menu al fine di renderlo il più possibile aderente alle abitudini alimentari delle famiglie, in particolare sono stati segnalati da alcuni genitori piatti lontani dalle abitudini alimentari dei bambini, i legumi in primis.
A tal proposito si informa che verrà predisposto un questionario da somministrare digitalmente per conoscere le abitudini alimentari delle famiglie, al fine di meglio costruire e orientare momenti conosciti/divulgativi in tema di educazione alimentare. La divulgazione del questionario e la raccolta dati avverrà tramite la piattaforma OMNIBUS. Il gestore del Servizio si impegnerà a consegnare un report all'Ufficio con i risultati.
Inoltre, verrà somministrato un questionario cartaceo di gradimento del menù agli alunni della scuola primaria e ai bambini grandi dell'infanzia; le classi saranno selezionate a campione.

La rappresentante degli insegnanti della scuola dell'Infanzia rileva le seguenti criticità: la frutta servita tagliata a metà e l'abbinamento legumi – verdure nel piatto, spesso non apprezzato dai bambini.

La rappresentante del gestore Sodexo, Dott.ssa Boscarato, spiega che, per quanto riguarda la frutta, la porzionatura a metà è dovuta ad una questione di grammatura e di dimensioni dei prodotti forniti. Per quanto riguarda invece l'abbinamento legumi-verdura ribadisce che i legumi sono una proteina e pertanto, per creare un piatto equilibrato, vanno abbinati alle verdure.
A tal proposito interviene la rappresentante degli insegnanti della Scuola Primaria, confermando che il mancato apprezzamento dei legumi, nonostante siano molto ben cucinati, sia dettato da particolari abitudini alimentari

nonché dal gusto personale, poiché chi è già abituato a consumarne, apprezza anche i legumi serviti in mensa. Segnala inoltre che una tipologia di pesce, il merluzzo al trancio, non viene gradito poiché risulta amaro al gusto; quindi, propone di provare a cucinarlo in maniera più appetibile. Apprezzati invece i bastoncini.

Si propone di inserire nel menù, una volta al mese, il tonno, utilizzando un prodotto rientrante nei parametri previsti dalla normativa.

Ulteriori segnalazioni pervenute riguardano la pasta olio e grana, la pastina in brodo e il risotto all'onda che spesso risultano troppo liquidi.
Si suggerisce, come correttivi, di rendere la pastina più densa aggiungendo pasta, di aggiungere condimento alla pasta in bianco e somministrare il riso con la schiumarola, per eliminare liquido in eccesso, necessario comunque a mantenere la giusta consistenza nelle gastronorm.

Si segnala che risulta molto gradita l'opzione uova sode e lasagne con lenticchie.
L'introduzione delle uova sode (calde) è stata autorizzata a novembre 2025 per proporre un'alternativa alla frittata, poco gradita.

Successivamente, Donà riporta la segnalazione relativa alla temperatura del cibo che, si lamenta da parte dei genitori, spesso viene servito freddo.
A tal proposito viene ribadito che i pasti vengono prodotti dalla cucina e riposti immediatamente nella linea self a 85 gradi; probabilmente i piatti si raffreddano perché consumati dai bambini diversi minuti dopo la somministrazione.
Il personale addetto presterà attenzione alla temperatura delle pietanze.

A seguito di questo intervento, la rappresentante degli insegnanti della Scuola Primaria chiede al cuoco se il cibo, prima di essere servito, viene sottoposto ad assaggio da parte del personale.
Viene infatti riportata la segnalazione di un genitore di un'alunna frequentante la scuola primaria, che necessita di una dieta sanitaria senza glutine, in merito alla qualità dei sostitutivi del pane e della pasta, che a detta del genitore risultano di bassa qualità o non adeguatamente cotti.
Alla mail di segnalazione il genitore ha allegato fotografia della porzione di pizza servita all'alunna e non consumata, la pizza è stata portata a casa.

Viene ribadito a tutta la commissione che non è permesso portare a casa il pasto non consumato (ad eccezione di pane o frutta per la quale è stata fornita la *lunch bag*), per motivi di carattere igienico (rischio di contaminazione/guasto/deterioramento).
Donà segnala che l'insegnante che assiste gli alunni in mensa deve vigilare anche su questo aspetto.

Il personale della cucina e la referente di Sodexo confermano che i pasti solitamente vengono assaggiati prima di essere serviti, tuttavia precisano che per determinati prodotti, già porzionati e facilmente soggetti a contaminazione, come quelli privi di glutine, risulta difficile l'assaggio e pertanto si cerca di rispettarne le modalità di preparazione e i tempi di cottura indicati in etichetta.
Con particolare riferimento al caso della pizza senza glutine, viene riportato che in quello stesso giorno sono state servite altre quattro porzioni, in merito alle quali non sono state riscontrate simili criticità.
Si assicura che verrà garantita maggiore attenzione nella preparazione di questo tipo di pasti, e si prevederà l'assaggio preparando una porzione in più.

In conclusione, l'Ins. Sgrignuoli chiede che venga riparata una seduta ad un tavolo del refettorio, guasta da diverso tempo.
La rappresentante del gestore Sodexo, Dott.ssa Boscarato, afferma che si provvederà in merito.

Terminati gli interventi, l'incontro della Commissione Refezione scolastica si chiude alle ore 17.35.