



Comune di Casatenovo

Provincia di Lecco

Ufficio Scolastico

Protocollo digitale
Categoria: 7 - Classe: 1
Fascicolo 26/2024

Casatenovo, 14.05.2026

COMMISSIONE MENSA - VERBALE DELL'INCONTRO DEL 05.05.2026

In ordine erano presenti alla serata:

Direttore mensa: Dr.ssa Valeria Sergi

Nutrizionista: Dr. Paolo Corbetta

Istruttore amministrativo Ufficio Scolastico: Dr.ssa Federica Marzorati

Commissari:

Infanzia Valaperta: docente Sirtori Michela (assente Rajas Godoy Gladys Millicent e Fumagalli Alessandro)

Primaria Capoluogo: Albaceli Alessandra e docente Magni Federica (assente Sala Viviana)

Primaria Crotta: De Stephanis Giulia e docente Cecera Francesco (assente Beretta Francesca)

Primaria Bracchi: Villara' Debora e docente Brioschi Elena (assente Sarti Nadia)

Primaria Grassi: Martino Luana e docente Viganò Lidwina (assente Casiraghi Julca)

Secondaria di primo grado: Vismara Francesca e docente Monteverde Francesca (assente Bianchi Manuela)

Responsabile Settore Servizi alla Persona: Dr.ssa Sara Borali

Temi trattati in considerazione dell'OdG trasmesso:

Durante l'assemblea sono stati raccolti diversi interventi e segnalazioni riguardanti il servizio mensa scolastica, con osservazioni sia positive sia critiche.

Criticità segnalate

Sono stati riportati problemi relativi alla qualità e alla preparazione di alcuni alimenti. In particolare, rispetto allo scorso anno dove era stato osservato un servizio migliore rispetto al passato, quest'anno le osservazioni/lamentele sono state numerose:

PRIMARIA GRASSI

- Il servizio svolto dalle operatrici presenti risulta frettoloso e poco curato (piatti rovesciati, tavoli 2^o turno non preparati per tempo, 2^o piatto servito quando il 1^o non è ancora terminato)
- Gli orari di servizio del secondo turno non vengono rispettati.
- È stato segnalato che la pasta, in alcune occasioni, presenta un colore/formato differenti.
- Evitare il pane integrale il giorno che c'è pasta integrale.
- Le porzioni dei piatti serviti risultano molto diverse da bambino a bambino.
- Alcune posate non risultano ben lavate.

P.zza della Repubblica, 7 - 23880 Casatenovo (LC) C.F./P.I. 00631280138
tel. 039.923.5.285

e-mail: ufficio.scolastico@comune.casatenovo.lc.it
pec: protocollo.casatenovo@legalmail.it



Comune di Casatenovo

Provincia di Lecco

Ufficio Scolastico

PRIMARIA BRACCHI

- L'uovo sodo viene servito troppo cotto.
- La verdura risulta frequentemente molto cotta e "annacquata".
- Evitare il pane integrale il giorno che già c'è pasta integrale.

PRIMARIA CROTTA

- Cambiare nel menù le erbe/spinaci con altra verdura poiché non viene consumata dalla quasi totalità dei bambini(Crotta).
- Viene chiesta l'introduzione di una maggiore varietà di verdura/ortaggi. Viene, tuttavia, ribadita la necessità di proporre alimenti in linea con la stagionalità.

PRIMARIA CAPOLUOGO

- Viene richiesta la consegna dell'acqua in bottiglia. E' stata data indicazione del fatto che la decisione di utilizzare l'acqua di rete risale ad almeno 15 anni prima, da una scelta condivisa dall'Amministrazione con l'Istituto Comprensivo, per promuovere riflessioni/comportamenti utili per preservare l'ambiente, oltre ad avere un minor impatto sulla concessione del servizio di ristorazione.

SCUOLA SECONDARIA

- Non si rilevano particolari criticità, ad eccezione della segnalazione precedentemente inoltrata rispetto alla scadenza dello yogurt;
- Viene chiesta una variazione nel menù, prevedendo una maggiore presenza di pomodori e la sostituzione del provolone con un formaggio più fresco/estivo;
- I broccoli risultano spesso eccessivamente lessi e con poco sapore.
- Si chiede maggiore attenzione alla pulizia dei vassoi utilizzati dagli studenti.

INFANZIA VALAPERТА

- Servire frittata o uova strapazzate anziché uovo sodo;
- Evitare il merluzzo con il pomodoro poiché risulta stopposo in bocca (presente nel menù invernale); in quello estivo è presente la platessa che risulta essere maggiormente gradita.

ASPETTI COMUNI A TUTTI I PLESSI SCOLASTICI:

- Alcuni sughi vengono percepiti come troppo "stopposi" o pesanti in bocca, soprattutto quelli con pomodoro.
- È stato suggerito che, in certi casi, potrebbe essere utile aggiungere un po' d'olio per migliorare il sapore delle verdure crude; per ciò che concerne i condimenti la ditta concessionaria precisa che le quantità non sono discrezionali, ma anch'esse regolate da tabelle ATS. Probabilmente sarebbe necessario una maggiore "attenzione" nel mescolamento delle verdure/ortaggi
- Evitare il pane integrale il giorno che già c'è pasta integrale.
- Frutta poco varia

P.zza della Repubblica, 7 - 23880 Casatenovo (LC) C.F./P.I. 00631280138
tel. 039.923.5.285

e-mail: ufficio.scolastico@comune.casatenovo.lc.it
pec: protocollo.casatenovo@legalmail.it



Comune di Casatenovo

Provincia di Lecco

Ufficio Scolastico

Sono emerse anche osservazioni sull'organizzazione del servizio:

- Viene proposto di attendere a servire il secondo piatto almeno qualche minuto dopo aver servito il primo, per permettere agli alunni di mangiare caldo anche il secondo.
- È stato richiesto di comunicare con maggiore anticipo gli eventuali cambi di menù giornalieri.

Aspetti positivi

Nonostante le criticità, alcuni piatti sono stati apprezzati:

- Lo spezzatino è stato giudicato buono.
- Anche il prosciutto di tacchino ha ricevuto commenti positivi.

Proposte e richieste

Durante l'incontro sono state avanzate alcune proposte:

- Contattare subito il nutrizionista, Dr. Corbetta, per effettuare verifiche tempestive sulle problematiche segnalate.
- Proporre la progettualità "Colazione a scuola", considerata importante da diversi partecipanti (dovrà essere inoltrata formale richiesta da parte dell'IC di Casatenovo all'Ufficio Scolastico).
- Proporre alcuni piatti tipici di altre culture.
- Fare un sondaggio interno tra le docenti di plesso nel caso vogliano sperimentare, quanto già proposto in altre realtà territoriali, di servire prima il secondo piatto e dopo il primo piatto, al fine di incentivare il consumo di verdure ed evitare spreco.
- Richiesta formale da parte dell'IC di Casatenovo di "menù speciale" per l'ultimo giorno di scuola.
- È stata confermata la possibilità di trasmettere ai genitori delle classi coinvolte la risposta di CIRFOOD riguardo alla possibile intossicazione del novembre 2025.

Considerazioni finali

Nel complesso, molti partecipanti si sono dichiarati insoddisfatti soprattutto per la qualità di alcuni piatti e per alcuni aspetti organizzativi del servizio mensa. È stata sottolineata l'importanza di mantenere un dialogo costante con la ditta responsabile del servizio e di raccogliere le osservazioni degli studenti per migliorare la qualità dei pasti e dell'esperienza mensa.

L'assemblea si è conclusa alle ore 21:44.

**Il Presidente della Commissione Mensa
(Vismara Francesca)**

P.zza della Repubblica, 7 - 23880 Casatenovo (LC) C.F./P.I. 00631280138
tel. 039.923.5.285

e-mail: ufficio.scolastico@comune.casatenovo.lc.it
pec: protocollo.casatenovo@legalmail.it