

VERBALE RIUNIONE COMITATO MENSA

Anno scolastico 2025-2026

Data: 11 maggio 2026

Ora: 16:30

Luogo: Sala Giunta del Comune di San Giorgio di Nogaro

Ordine del giorno

Aggiornamenti servizio mensa scolastica e confronto sul menù

Presenti

- **Prof. Pasquale Senneca**, Dirigente Scolastico
- **Sig.ra Francesca Concina**, in rappresentanza della segreteria comunale
- **Sig. Alessandro Prezioso**, membro titolare in rappresentanza della Dussman Service Srl, collegato da remoto
- **Sig.ra Rossana Malisan**, membro titolare docente delegata per la scuola Primaria
- **Sig.ra Cinzia Lenzo**, supplente docente delegata per la scuola dell'Infanzia
- **Sig. Matteo Segat**, membro titolare in rappresentanza dei genitori degli alunni della scuola dell'Infanzia
- **Sig.ra Ilenia Piccolo**, membro titolare in rappresentanza dei genitori degli alunni della Scuola Primaria
- **Dott.ssa Raffaella Tognon**, tecnologa alimentare

Assenti:

- **Prof.ssa Antonella Xodo**, Assessore delegato all'Istruzione e all'Inclusione sociale
- **Sig.ra Maria Dentesano**, membro titolare docente delegata per la scuola dell'Infanzia

La riunione ha inizio alle ore 16:35

La Dott.ssa Tognon prende subito la parola per comunicare che in data 25 maggio si terrà un incontro con ASUFC e con la Dott.ssa Angelica Cosolo, dietista della Regione FVG presso ASUFC, finalizzato ad approfondire alcuni aspetti relativi al menù scolastico e alla ristorazione.

Successivamente il Dirigente Scolastico dà lettura della relazione redatta a seguito degli assaggi effettuati dai genitori delle scuole primarie. Dalla relazione emerge che non vi sono particolari criticità relativamente alla qualità del cibo proposto. Viene tuttavia evidenziato che, per i piatti maggiormente graditi dai bambini, come ad esempio la pizza, sarebbe auspicabile prevedere porzioni leggermente più abbondanti.

La principale problematica riscontrata riguarda invece i contorni, spesso lasciati perché non conditi oppure non graditi dai bambini. Rimane inoltre aperta la questione del “piatto unico”, che, se non apprezzato, comporta il rischio che l’alunno rimanga quasi digiuno.

Si apre quindi il dibattito sul menù scolastico.

La maestra Rossana Malisan interviene chiedendo che, durante la merenda, non vengano più proposti kiwi, in quanto frutto di difficile gestione durante il momento della merenda. Propone quindi di privilegiare, per la merenda, prodotti da forno. Viene inoltre richiesto che la frutta proposta sia maggiormente variata nel rispetto della stagionalità e della rotazione prevista. È stata apprezzata l’introduzione dell’ananas, mentre viene richiesto l’inserimento delle fragole, che teoricamente dovrebbero già rientrare nella rotazione.

Interviene successivamente la Sig.ra Piccolo, che chiede una maggiore tempestività nella comunicazione dei cambi di menù e, più in generale, delle informazioni pubblicate tramite l’app della mensa. In merito agli scarti alimentari, viene comunicato che il nuovo report dovrebbe essere disponibile entro la settimana successiva.

La supplente della scuola dell’infanzia osserva tuttavia che la percentuale di scarto riportata sembrerebbe inferiore rispetto a quanto rilevato quotidianamente dal personale scolastico. La Dott.ssa Tognon precisa che la rilevazione viene effettuata sia attraverso il peso degli scarti sia tramite valutazione visiva.

La stessa docente evidenzia inoltre che le grammature potrebbero risultare insufficienti soprattutto per i bambini più grandi, pur essendo consapevole che le quantità sono definite dalle linee guida regionali.

Il Dirigente Scolastico riprende quindi il tema del pasto autonomo, comunicando che le due richieste pervenute al Comprensivo verranno ufficialmente respinte, come concordato tra scuola e Amministrazione Comunale. Aggiunge inoltre che un genitore ha richiesto la possibilità di portare a casa il pasto non consumato dal figlio, richiesta che non può essere accolta per motivi di sicurezza alimentare. Quanto non consumato all’interno della mensa non può infatti uscire dai locali della stessa.

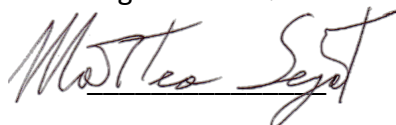
Si ritorna successivamente sul tema del menù e dell’utilizzo dei legumi. La Dott.ssa Tognon riferisce che nel prossimo incontro con ASUFC proverà a proporre una riduzione dei legumi, in particolare nella versione liquida, limitandola ad una sola volta al mese, mentre i legumi in altre preparazioni rimarranno comunque presenti una volta alla settimana. Porterà inoltre all’attenzione dell’incontro la relazione stilata a seguito degli assaggi svolti nel mese di marzo. Il Sig. Segat specifica, tuttavia, che tale eventuale modifica non dovrà comportare una riduzione della variabilità del menù scolastico.

Viene infine proposta, soprattutto per la scuola dell'infanzia, l'inversione dell'ordine delle portate, iniziando il pasto dal contorno, nella speranza che la maggiore fame possa incentivare anche i bambini più restii ad assaggiare le verdure.

La riunione si conclude alle ore 17:50

Presidente:

Segat Matteo

Handwritten signature of Matteo Segat in black ink, written in a cursive style. The signature is underlined.

Segretario verbalizzante:

Piccolo Ilenia

Handwritten signature of Ilenia Piccolo in black ink, written in a cursive style. The signature is underlined.