



Comune di Torreglia

(Provincia di Padova)

In data **lunedì 9 febbraio 2026**, alle ore 16:42 si è tenuta, presso la sala Aula Consiliare dell'ente Comune di Torreglia, la riunione "**COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA**" dell'organo Commissione Mensa Scolastica.

Alle ore 16:42, si unisce alla seduta **Manuela Manfredini – Responsabile Area I**

Alle ore 16:42, si unisce alla seduta **Cosetta Daniele – Responsabile del Procedimento Mensa Scolastica**

Alle ore 16:42, si unisce alla seduta **Giacomo Cimbaro – Site manager Sodexo Spa.**

Alle ore 16:42, si unisce alla seduta **Emanuela Curtarolo – Responsabile qualità Sodexo Spa.**

Alle ore 16:42, si unisce alla seduta **Lucrezia Serrone – Referente Mensa Scolastica I. C. Montegrotto T.**

Alle ore 16:42, si unisce alla seduta **Laura Toffolon – Rappresentante genitori Mensa Scolastica Don Bosco.**

Alle ore 16:42, si unisce alla seduta **Nadia Bozzato – Rappresentante genitori Mensa Scolastica Don Bosco.**

Alle ore 16:42, si unisce alla seduta **Marina Casazza – Dietista SIAN Igiene Alimenti Nutrizione Ulss6 (Ufficio competente per la validazione dei menù delle mense scolastiche del nostro territorio).**

Manuela Manfredini

È stato riunito il Comitato Mensa Scolastica, organismo con funzioni consultive e di controllo sul corretto funzionamento del servizio. Il Comitato è composto dalla responsabile di settore, dalla responsabile del procedimento per il servizio mensa, da una rappresentante degli insegnanti, da due rappresentanti dei genitori del plesso Don Bosco, dai referenti della ditta di ristorazione Sodexo Italia SPA, dalla responsabile della qualità e dal responsabile di zona, oltre alla responsabile del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ULSS6.

In data 10/11/2025, io e la collega abbiamo provveduto a effettuare un assaggio con compilazione della scheda di valutazione predisposta dall'ULSS per il monitoraggio della qualità del pasto. Il giudizio complessivo è risultato positivo. In quell'occasione sono stati assaggiati pasta al burro, merluzzo, radicchio rosso di Chioggia e mandaranci.

È stato rilevato un elevato scarto della verdura cruda, probabilmente a causa del sapore amaro del radicchio, meno gradito ai bambini. La pasta al burro è risultata la pietanza più apprezzata, mentre il merluzzo leggermente meno gradito, pur essendo stato valutato come gustoso. I mandaranci non consumati in mensa sono stati portati in classe o a casa, evitando sprechi.

Cedo la parola alle rappresentanti dei genitori per riferire in merito al loro assaggio del 15/01/2026, per il quale è stata regolarmente compilata e trasmessa al Comune la relativa scheda di valutazione.

Nadia Bozzato

Io e l'altra rappresentante dei genitori per la mensa ci siamo trovate pienamente d'accordo sulla valutazione effettuata. Abbiamo rilevato con sorpresa che la verdura cruda, in particolare le carote, è stata abbastanza apprezzata. Anche il riso all'olio è stato generalmente consumato, pur risultando leggermente indietro di cottura.

Per quanto riguarda il pesce, non si presentava bene dal punto di vista estetico, aspetto che incide molto sulla percezione dei bambini. Tuttavia, superato l'impatto visivo, all'assaggio è risultato gustoso e gradevole, senza sapore acido né retrogusto amaro. Abbiamo scelto di assaggiarlo a seguito di alcune lamentele di genitori su pesce e zuppe; in futuro prevediamo quindi di valutare anche una zuppa. In conclusione, la principale criticità riscontrata è stata la presentazione del pesce, più che il suo sapore.

Laura Toffolon

Confermo le considerazioni sulla pietanza a base di pesce. Ammetto che con il pesce non ho mai avuto un grande feeling: anche se a casa mia lo mangiano tutti, perciò vederlo mi metteva un po' di timore. Però per me era anche un'occasione per mettermi in gioco insieme ai bambini. Alla fine devo dire che l'ho trovato buono e anche digeribile, quindi è stata una sorpresa positiva.

Ho invece notato che le arance in mensa sono state mangiate da pochi bambini, soprattutto perché molti non riuscivano a sbucciarle da soli e quindi le hanno riportate a casa. Sarebbe utile capire, magari con il supporto dell'insegnante che li segue ogni giorno, se effettivamente la quantità di frutta che rimane in mensa sia diminuita rispetto al passato.

Il vero punto critico, però, resta il pane, come avevamo già segnalato l'anno scorso. Siamo pienamente d'accordo sull'importanza di proporre pane integrale per un'alimentazione sana, ma quello attuale risulta davvero immangiabile:

Comune di Torreglia prot. in arrivo n. 0002526 del 03-03-2026

ha un gusto troppo forte ed è gommoso, tanto che anche per noi adulti è difficile da mangiare. Avevamo già proposto di valutare alternative, come cracker o un pane diverso, magari di mais o comunque integrale, ma non ci sembra che sia stato fatto nulla. Considerando che in alcuni giorni il pane rappresenta quasi un "salva pasto" per molte famiglie, il fatto che i bambini non lo mangino diventa un problema. Chiediamo quindi se sia possibile cambiare fornitore o tipologia di pane integrale, scegliendone uno meno gommoso e dal sapore più delicato. Nei giorni in cui viene servito il pane bianco, infatti, viene consumato senza difficoltà.

Emanuela Curtarolo:

Quando siete andate voi, c'era il pane integrale o c'era il pane normale bianco? Perché nella scheda di rilevazione non è riportato.

Nadia Bozzato:

C'era l'integrale. Nei giorni in cui è previsto il pane bianco viene mangiato e non ci risulta che abbia riscontrato problematiche.

Marina Casazza:

Era già stato chiesto un anno fa il pane semi-integrale in sostituzione di questo che era molto scuro.

Lucrezia Serrone:

L'anno scorso, dopo un confronto lungo e approfondito, avevamo deciso di mantenere il pane integrale, non di abbassarne la qualità. Passare al semi-integrale significa offrire un prodotto meno valido rispetto a quello che avevamo scelto insieme.

Per i bambini, la proposta che avevamo avanzato era chiara: introdurre alternative come crackers integrali o grissini, che in genere vengono mangiati più volentieri, oppure valutare un cambio di fornitore. Esistono tante varietà di pane integrale e di fette biscottate, quindi non capisco perché ostinarsi con un'unica tipologia.

Il pane proposto è gommoso e, per quanto mi riguarda, mangiando da sempre solo pane integrale di ogni tipo e cereale, lo trovo anche privo di sapore. A volte è davvero immangiabile e non si riesce a salvarlo sotto nessun aspetto.

La richiesta dell'anno scorso, condivisa e approvata anche dalla Sodexo, era di migliorare o variare il prodotto, ad esempio con crackers, ma senza abbassarne la qualità. Su questo punto, per me, non si dovrebbe tornare indietro.

Laura Toffolon:

Sono d'accordo anch'io con l'insegnante perché comunque un cracker è più abbordabile come gusto e comunque il pane integrale che compriamo tutti in panetteria o che ci facciamo a casa ha un gusto più semplice.

L'insegnante dice che non ha gusto, per me invece è un gusto troppo forte e comunque è difficilmente masticabile.

Manuela Manfredini:

In effetti confermiamo che risulta un po' troppo gommoso, però mi sembrava anche che tra le proposte l'anno scorso ci fosse quella di provare a cambiare fornitore.

Giacomo Cimbaro:

Ho assunto il ruolo in Sodexo solo da settembre, quindi non sono ancora completamente allineato su quanto avvenuto in passato: vi chiedo di ripartire da zero e di scusare eventuali imprecisioni.

Per quanto riguarda il cambio di fornitore, si tratta di un percorso piuttosto lungo, perché la nostra procedura di selezione è complessa, parte da Milano e richiede tutto l'iter di accreditamento necessario. Per questo motivo non è la soluzione più immediata.

Potremmo invece valutare l'introduzione di prodotti alternativi: se anche la dottoressa Casazza del SIAN sarà d'accordo, si potrebbe considerare la sostituzione del pane con un panificato simile, come cracker o fette biscottate.

Marina Casazza:

Non molto, non siamo d'accordo per quanto riguarda un prodotto più lavorato.

Il pane è molto importante nell'alimentazione dei bambini, visto che è un momento educativo. Si devono abituare a

mangiare il pane. E quindi vi consiglierei di chiedere al vostro fornitore un pane fatto in un certo modo. Vuol dire che quel pane non è buono. Se non è buono bisogna chiedere al fornitore, non dico di cambiarlo, ma almeno di darvi delle alternative. Valutate allora col fornitore.

Giacomo Cimbaro

Serviamo questo pane a diversi plessi: ad alcuni risulta gradevole, ad altri un po' meno. Cerchiamo sempre di trovare un equilibrio nelle scelte che facciamo. Se in questa scuola c'è una particolare sensibilità rispetto al gusto o ad altri aspetti, mi confronto con il fornitore per valutare tipologie alternative. Il pane semi-integrale è già disponibile presso il nostro panificio: possiamo fare un tentativo con questa soluzione. Mi impegno a individuare una proposta concreta senza tempi lunghi di attuazione.

Nadia Bozzato

Una sostituzione con pane semi integrale però dovrebbe garantire un prodotto buono.

Giacomo Cimbaro

Non è assicurato.

Lucrezia Serrone

Mi scusi, ma io nutro fortissimi dubbi, se non la certezza quasi, che il prodotto probabilmente verrà elaborato con le stesse procedure.

Marina Casazza

Ma è dello stesso fornitore del pane bianco che invece è buono? Quante volte la settimana è previsto il pane integrale? Allora nel frattempo visto che i tempi del cambio fornitore non sono immediati, per sopperire a questo ritardo si può optare per la soluzione del pane semi integrale.

Giacomo Cimbaro

E' dello stesso fornitore. Il pane integrale è previsto una volta a settimana.

Nadia Bozzato

Ritengo che il pane, in teoria, possa "salvare" un pasto che altrimenti non verrebbe consumato, ma nella pratica andrebbe valutato meglio, perché di fatto finisce per essere buttato. Il giorno dell'assaggio in mensa non ho visto quasi nessun bambino mangiarlo: forse uno ha dato un piccolo morso, ma per il resto è stato lasciato lì, senza neppure essere portato a casa. È stato davvero spiacevole assistere a questa scena. Proprio per evitare questo spreco, sarei favorevole a proporre un tipo di pane che venga effettivamente mangiato, almeno finché non si trova una soluzione diversa, piuttosto che continuare a vedere pane buttato ogni giorno.

Manuela Manfredini

La soluzione potrebbe essere nel frattempo il semi integrale però soltanto nelle more di poter cambiare il fornitore o comunque chiedere allo stesso fornitore che fornisca un pane integrale però più gradevole. Quindi invito Sodexo a risolvere il problema di questa qualità del pane integrale, che confermiamo anche noi essere molto gommoso.

Giacomo Cimbaro

Faremo degli ulteriori passaggi per verificarne la gradibilità. Penso che sia un po' anche il tema della pasta integrale rispetto alla pasta normale, che inizialmente è stata comunque molto difficile ad essere accettata, mentre adesso il gradimento e l'accettabilità da parte dei nostri utenti è sempre maggiore.

Lucrezia Serrone

Ecco, come risposta immediata sicuramente possiamo pensare a questo pane semi-integrale.

Manuela Manfredini

Questa intanto può essere la prima azione per dare una risposta immediata, visto che siamo già in ritardo nella risoluzione del problema già sollevato in precedenza. Facciamo la variazione e poi magari andiamo anche noi in mensa per verificare come viene accettato il pane semi-integrale.

Marina Casazza

Altra cosa il radicchio rosso che è amaro quindi da considerare di sostituirlo con un'altra tipologia di radicchio.

Giacomo Cimbaro

Nel nostro menu il radicchio è inserito in modo molto limitato: lo proponiamo una volta nel menu invernale, soprattutto per spezzare la monotonia delle verdure crude che ruotano attorno a insalata, carote e cappuccio. Utilizziamo preferibilmente il radicchio variegato, che è più dolce, e nel menu primaverile abbiamo inserito il variegato di Castelfranco, compatibilmente con la disponibilità del fornitore. Se fosse possibile, potremmo anche fare un test già nell'attuale menu invernale, considerando che resta circa un mese prima del cambio stagione, pause e festività incluse. Il radicchio, comunque, resta una proposta occasionale: ci serve per garantire un po' di variabilità e per avvicinare i bambini a verdure diverse dal solito. Se potessimo servire ogni giorno le carote, che sono tra le più gradite, sarebbe tutto più semplice, ma il nostro obiettivo è ampliare le abitudini alimentari.

In questo periodo, inoltre, stiamo riscontrando alcune difficoltà con l'insalata biologica, che presenta molte infestanti. Per evitare spiacevoli ritrovamenti, preferiamo limitarne l'utilizzo e orientarci su prodotti con foglie più compatte, meno soggetti a contaminazioni in campo. Per questo motivo ci spostiamo maggiormente su radicchio, cappuccio e carote, pur mantenendo il radicchio a una frequenza contenuta, circa una volta al mese, per garantire equilibrio tra varietà, qualità e accettabilità del prodotto.

Marina Casazza

Per quanto riguarda il pesce invece come pensate di procedere?

Giacomo Cimbaro

Per quanto riguarda il pesce, posso dire che il gusto è buono. Sono quasi certo che si tratti di merluzzo carbonaro proveniente da FAO 27: non è bellissimo da vedere perché è scuretto, ma se lo presentiamo semplice, senza pomodori o salse strane, il contrasto bianco-nero resta evidente nel piatto. Ci siamo impegnati per avere una cottura che lo renda buono, e sono contento che il risultato sia apprezzato.

Il problema principale si presenta quando il pesce è spezzatino, soprattutto in terza settimana. In quei casi cerchiamo di proporlo gratinato: una volta o due, e talvolta come hamburger, così da rendere il prodotto più interessante.

Laura Toffolon

L'anno scorso sono andata in un giorno in cui era previsto l'hamburger, ma a causa di carenze di personale era stato servito come sformato. Nonostante la forma diversa, l'ho provato e l'ho trovato gradevole. Certo, era poco bello da vedere e molti bambini lo hanno buttato via, quindi è vero che dobbiamo lavorare sull'educazione alimentare, ma è anche importante farli mangiare bene. Altrimenti rischiano di arrivare al pomeriggio affamati e cercare snack come panini con cioccolata o latte e biscotti. Cerchiamo soluzioni alternative, ma confermo che era buono.

Nadia Bozzato

Confermo, ho visto bambini che rifiutavano il cibo senza nemmeno assaggiarlo; in alcuni casi gli è stato portato il piatto al tavolo perché proprio non lo volevano, e quando lo prendevano lo buttavano via intero, senza provarlo. Ho cercato di capire chiedendo se almeno volevano fare un assaggio, ma partivano prevenuti solo perché il cibo "non sembrava bello". È stato brutto vedere quei piatti impilati uno sull'altro. Ho notato anche che questo comportamento spesso dipende dal gruppo: quando un bambino dà il cattivo esempio, gli altri si fanno coraggio a vicenda e buttano via il cibo anche loro. Questo era solo il primo feedback che ho raccolto, ma mi ha colpito molto.

Giacomo Cimbaro

Stiamo lavorando sul menù primaverile, proprio raccogliendo tutte queste osservazioni che sono emerse, perché noi e la dottoressa Casazza ci siamo già incontrati anche in altre sedi, quindi alcune tematiche giustamente riemergono e sono importanti per noi proprio per riuscire ad avere una nuova linea su cui costruire appunto l'impianto del menù primaverile. Potremmo valutare o di eliminare completamente lo spezzatino come tipo di pietanza oppure magari presentarlo con un sugo al pomodoro

Marina Casazza

Magari col merluzzo bianco invece che col carbonaro.

Giacomo Cimbaro

Attualmente stiamo riscontrando difficoltà per questa qualità del pesce, perché l'approvvigionamento di FAO 27-37 richiede formati e tipologie molto specifici.

Marina Casazza

Nel menù invernale c'è scritto: Merluzzo, Platessa e Trota.

Giacomo Cimbaro

Spezzatino con la platessa abbiamo paura che non sia fattibile; quel tipo di pesce lo preferiamo gratinato tendenzialmente o mugnaia o al limone

Emanuela Curtarolo

Per l'hamburger di pesce propongo una composizione mista con merluzzo, platessa e trota. Per lo spezzatino dobbiamo rispettare certi criteri, ma possiamo valutare anche altre tipologie di merluzzo. Bisogna considerare che, con le cotture al forno e il trasporto, la presentazione del pesce diventa importante: i bambini sono più abituati a vedere filetti gratinati piuttosto che al naturale o al limone, quindi dobbiamo pensare a come renderlo visivamente invitante per farlo gradire al primo sguardo.

Nadia Bozzato

Si può provare a gratinarlo una volta in più? Visto che quando arriva con la crosticina è più gradevole alla vista e più invitante per i bambini.

Emanuela Curtarolo

Però non possiamo sempre darlo solo gratinato sulle quattro settimane di menù perciò si cerca di cambiarne la preparazione.

Marina Casazza

Se a voi riesce bene cuocerlo in questo modo (gratinato), facciamo una volta in più.

Giacomo Cimbaro

Prendiamo allora questo spunto per il menù primaverile in maniera tale da favorire una preparazione che piace "al costo" di una ripetizione in più sul menù.

Marina Casazza:

Va bene. L'affettato regionale che tipo di affettato è? ...lo speck di asiago, il prosciutto crudo di montagna...

Giacomo Cimbaro

Comune di Torreglia prot. in arrivo n. 002626 del 03-03-2026

Porchetta di Treviso, raramente soppressa veneta ... speck o crudo tendenzialmente evitiamo per la difficoltà di masticazione. Come indicazioni che abbiamo, fino alla terza lo usiamo nel primo piatto (condimento panna e speck), riducendolo molto fine.

Marina Casazza

Sì, perché l'affettato regionale, porchetta e soppressa, una volta ogni tanto va bene in occasione di qualche festa ma non che sia inserito in menù.

Giacomo Cimbaro

Verifico il menù primaverile così da capire se le indicazioni che stanno emergendo in questa riunione sono già in parte rispettate. Confermo che non è presente lo spezzatino nel menù primaverile.

Manuela Manfredini

Avete delle altre segnalazioni? O riscontri su qualcosa che piace molto?

Laura Toffolon

Il pasticcio.

Lucrezia Serrone

La pizza e il pasticcio al forno sono le uniche pietanze che vanno a ruba fino all'ultima briciola. Gli gnocchi meno.

Laura Toffolon

Confermo. Più di qualcuno con l'apparecchio, mia figlia ma anche degli amichetti di mia figlia, fanno più fatica a masticarli. Magari anche quello può influire perché cominciano ad avere delle difficoltà, come col prosciutto crudo.

Giacomo Cimbaro

Invece noi stiamo riscontrando che le zuppe e le creme sono tendenzialmente apprezzate maggiormente rispetto al classico primo di pasta. Vorrei capire se è così anche qui.

Lucrezia Serrone

Per quanto mi riguarda confermo che le zuppe sono apprezzate. Nelle classi più grandi, soprattutto in quinta, capita che chi ha l'atteggiamento del leader rifiuti qualcosa e i compagni lo seguano, mentre nelle classi più piccole questo avviene meno. È un momento di crescita che si manifesta sia con la pietanza sia con il gioco o altre proposte. Quando invece si tratta di assaggiare qualcosa per il gusto personale, il riscontro è sempre positivo.

Giacomo Cimbaro

Sono interessato anche a avere un feedback sul menù pasta mamma rosa e spadellata di verdure e legumi. Non so se le avete assaggiate.

Lucrezia Serrone

Non mi sono imbattuta in queste pietanze.

Manuela Manfredini

Ma spadellata di verdure e legumi sarebbe?

Giacomo Cimbaro



Cuciniamo in brasiera un mix di verdure, di solito carote e zucchine, a cui aggiungiamo i ceci. Nei legumi cerchiamo di alternare tra zuppe o minestre, come pasta e fagioli o creme di legumi, a settimane alterne con un legume in umido. Non proponiamo il tortino di legumi perché non è molto gradito, ma la ciclicità ci aiuta: magari quest'anno non va, l'anno prossimo neanche, ma se torniamo tra un paio d'anni diventa una novità. L'obiettivo è proporlo il più spesso possibile; ad esempio, nel menù autunnale avevamo provato anche gli gnocchi di ceci.

Lucrezia Serrone

Io personalmente mangerei i legumi tutti i giorni, ma i bambini no. All'inizio si sono tuffati sugli gnocchi di ceci, attratti dal loro aspetto e dal nome rassicurante, ma poi molti sono rimasti delusi dal gusto. Alcuni hanno provato comunque, soprattutto perché sono stati scelti quelli di ceci che ingannano l'occhio, ma il sapore deciso dei legumi non ha convinto quasi nessuno, nemmeno diverse colleghe. Credo sia una questione di abitudine: secondo me bisognerebbe insistere, anche se al momento non ha avuto molto successo.

Manuela Manfredin:

Solo ceci?

Giacomo Cimbaro:

Solo ceci, 100% ceci.

Lucrezia Serrone:

Erano squisiti.

Giacomo Cimbaro

Per gli gnocchi utilizziamo farina 100% ceci che acquistiamo già pronta. Abbiamo provato a proporli in autunno, abbiamo fatto una pausa in inverno e in primavera vogliamo reinserirli nel menù. Lavoriamo insieme a dietisti e cuochi per offrire un menù sfizioso, cercando di capire le difficoltà che incontrano i bambini.

Ci abbiamo provato con gli gnocchi e continuiamo a farlo; forse l'errore è stato chiamarli "gnocchi", creando aspettative diverse, ma almeno i bambini li assaggiano. La presentazione e il nome contano molto.

A casa i bambini raramente li mangiano, quindi i prodotti a base di ceci non sono ancora entrati nella cultura alimentare. Noi li proponiamo il più possibile al naturale, perché non ci viene chiesto di fare versioni gratinate o panate, che sarebbero più semplici e invitanti, ma dobbiamo mantenere ricette semplici, il che limita un po' la nostra libertà.

Ci sono anche vincoli legati al trasporto: nei tortini, ad esempio, non possiamo friggere o panare troppo, altrimenti si comprometterebbe la croccantezza e la qualità visiva del prodotto. Per questo cerchiamo soluzioni come le zuppe, che reggono bene il trasporto e piacciono ai bambini.

Marina Casazza

Un riso ai piselli non c'è?

Giacomo Cimbaro

È inserito nel primaverile.

Marina Casazza

Ok, quante volte al mese? Almeno una volta alla settimana ci deve essere il legume. Nell'invernale lo vedo due volte.

Giacomo Cimbaro:

Si adesso nell'invernale ci sono i ceci in umido, pasta e fagioli e la spadellata di verdure e legumi e vengono dati dei legumi anche sotto forma di contorno. Nel menù primaverile anticipo che avremo una crema di legumi, fagioli in umido, crema di lenticchie con il riso, e poi, proprio perché abbiamo constatato che questi ceci spadellati ci stanno venendo bene, stiamo variando un po' la ricetta, ma ci saranno sempre dei ceci in umido.

Comune di Torreglia prot. in arrivo n. 0002626 del 03-03-2026

Marina Casazza

La crema di lenticchie la vedo male, l'hanno già provato in altre scuole e non va, è il colore che non piace.

Interviene Giacomo Cimbaro:

Me lo segno che allora la sostituiamo con qualche altro tipo di ricetta.

Marina Casazza

Crema di piselli, sicuramente.

Giacomo Cimbaro

Abbiamo inserito anche un riso ai piselli.

Marina Casazza

Va bene.

Giacomo Cimbaro

Si è un po' il riso ai bisi alla Veneta. Ok, mi segno questo appunto sulle lenticchie, che magari rivalutiamo un attimo il menù.

Marina Casazza

Va molto la pasta con il ragù di lenticchie con lenticchie rosse. Essendoci anche le carotine, si riesce ad avere una presentazione un po' colorata e un gusto gradevole.

Giacomo Cimbaro

In realtà stiamo un po' attenti sulla pasta al ragù di lenticchie, perché abbiamo paura che proponendo il legume come piatto unico, abbinato alla pasta...

Marina Casazza

Io penso che i legumi siano fondamentali per i bambini e dobbiamo inserirli anche come contorno, così iniziano a conoscerli. Per esempio, nel ragù metto circa 50 grammi di lenticchie, ma non lo chiamo "ragù di lenticchie", bensì con un nome divertente legato a verdure o personaggi che piacciono ai bambini. Poi aggiungo un secondo, come formaggio o uovo, e delle verdure solide: niente carne. Non si tratta quindi di un piatto unico tradizionale. Stiamo anche valutando un progetto per le scuole dove c'è molto scarto alimentare: proporre un "unico piatto" diviso in tre componenti (primo, secondo e contorno) così il bambino è stimolato a provare tutto. In questo modo la quantità del primo piatto può essere ridotta, mentre il secondo aumenta un po', favorendo un pasto più equilibrato. Questo progetto lo stiamo avviando insieme a ASL e Regione.

Giacomo Cimbaro

Magari anche tramite il nostro referente specifico per le diete possiamo chiedere informazioni relative a questo progetto che state sperimentando.

Marina Casazza

Chiedo poi se per altri progetti di educazione alimentare per le scuole, visto che c'è la professoressa, ci sono interventi in programma?

Lucrezia Serrone



Vorrei segnalare, parlando del menù, che la verdura cotta e i fagiolini serviti (surgelati), sono di pessima qualità: sono disfatti dal gelo e hanno un gusto sgradevole. Sarebbe possibile sostituirli?"

Giacomo Cimbaro

Mi prendo carico della situazione e controllo in cucina perché un prodotto che dovrebbe arrivare solido invece si sfalda. Ritengo molto importanti gli assaggi a spot, documentati con schede, e le segnalazioni mirate. Le nostre addette sanno che qualsiasi informazione deve essere trasmessa: se si verificano situazioni particolari, possono riferirle direttamente a loro, che poi ci informano subito. Così possiamo intervenire tempestivamente, perché parlarne settimane dopo rende difficile capire la causa e decidere l'azione correttiva. Non ci devono essere preoccupazioni: è importante segnalare tutto ciò che succede, mantenendo un contatto costante con le addette per creare vicinanza tra refettorio e centro cottura.

Laura Toffolon

Ma come genitori non ho capito se c'è un limite di assaggi che possiamo fare? Cioè volessimo controllare in maniera un pochino più puntuale come possono fare le insegnanti? Per dare anche un feedback a genitori che si lamentano...

Marina Casazza

Si può fare un progettino da sottoporre al comune per andare, ad esempio, per tre giorni a settimana per un mese a sperimentare la mensa con gli assaggi.

Manuela Manfredini

Concordo, si potrebbe pensare a un piccolo progetto come suggerito, non necessariamente per tutto l'anno scolastico.

Laura Toffolon

Ma magari neanche troppo prolungato, ma un solo assaggio nel primo quadrimestre e uno sul secondo è un po' scarso in effetti, ma magari due volte a quadrimestre.

Manuela Manfredini

Nel regolamento non sono previsti limiti agli assaggi.

Marina Casazza

Un'altra cosa: ritengo che i genitori debbano evitare di dare consigli ai bambini durante i pasti. Solo le insegnanti possono farlo perché è un momento educativo. I genitori non devono interferire; come spiegato nel video di formazione per la commissione mensa, bisogna lasciare che i bambini mangino senza intromissioni, mentre noi mangiamo al nostro tavolo separato.

Nadia Bozzato

Devo essere sincera, sono stata fermata da un gruppo di bambini che si sono espressi in modo piuttosto diretto sul cibo. Ho deciso di ascoltarli, perché era la prima volta che mi capitava e non volevo impedirgli di parlare. Così li ho lasciati raccontare, anche se la loro critica era forte e io non la condividevo del tutto. Comunque, per la rilevazione degli scarti, bisogna aspettare che i bambini escano e poi valutare i piatti.

Marina Casazza

Per rilevare gli scarti bisogna aspettare che i bambini escano. Se però organizzate un progetto di assaggi per un periodo definito, le scodellatrici potrebbero aiutarvi preparando tre cestini separati per scarto, contorno e primo/secondo piatto, così da poterli pesare e ottenere dati più precisi.

Manuela Manfredini

Comune di Torreglia prot. in arrivo n. 0002626 del 08-08-2026

Abbiamo ordinato tutte le attrezzature, le stoviglie lavabili, la lavastoviglie industriale e altro per poter eliminare il materiale usa e getta. Devono ancora completare le installazioni ma le stoviglie in melamina sono già arrivate. Quando cominceremo ad usare le stoviglie riciclabili, sarà obbligatorio che tutto l'umido finisca nello stesso contenitore senza il piatto riciclabile, oppure potremo comunque avere tre contenitori per distinguere i tipi di rifiuto. Potremmo provare questa soluzione per un periodo specifico, ad esempio per un progetto di un mese.

Nadia Bozzato

Chiedo all'amministrazione se i genitori possono inviare direttamente al comune eventuali lamentele sulla mensa, visto che il comune è il riferimento principale per il servizio. Spesso noi rappresentanti dei genitori non siamo sempre presenti a scuola, e le lamentele possono riguardare anche il nostro lavoro di controllo: a volte viene messo in dubbio se effettivamente facciamo le verifiche richieste oppure non ci arrivano tutte le segnalazioni, perché forse non è chiaro il nostro ruolo.

Manuela Manfredini

In realtà voi siete le rappresentanti quindi le lamentele dovrebbero essere espresse a voi perché siete state votate e nominate per questo.

Laura Toffolon

Vorrei proporre che tutti i genitori delle classi mensa si rivolgano direttamente alle rappresentanti di classe per qualsiasi questione legata al servizio mensa, invece che ad altri gruppi di genitori e precisare che i controlli vengono effettuati. Se qualcuno avesse bisogno di un controllo specifico, ad esempio una mamma preoccupata per una pietanza che il proprio bambino non mangia, possiamo organizzarci per un assaggio mirato e fornire un feedback, così da rassicurare i genitori che le verifiche vengono fatte.

Manuela Manfredini

E' necessario far presente ai genitori che devono rivolgersi ai genitori eletti come loro rappresentanti per qualsiasi questione relativa al servizio mensa. Per trasparenza il verbale di oggi sarà pubblicato sul sito del comune nella pagina dedicata al servizio. Se questa pubblicazione non bastasse, possiamo chiedere che venga segnalato nei gruppi delle classi, così tutti saranno informati e sapranno come procedere correttamente in caso di segnalazioni.

Il ruolo del comitato mensa, e di ciascun componente, è chiaramente definito nell'articolo 6 del regolamento: monitorare il gradimento, segnalare problemi o disfunzioni, vigilare sul buon andamento del servizio e promuovere iniziative educative.

Laura Toffolon

Alla fine dell'anno scorso ho percepito delle critiche: sembrava incredibile che, nonostante i nostri controlli in mensa, i bambini tornassero a casa lamentandosi e non mangiando. Io volevo semplicemente dare voce a chi magari ha qualcosa da dire e mi piacerebbe che venissero direttamente da me le richieste o le segnalazioni, oltre al fatto che chi vuole può anche proporsi per il comitato della mensa

Nadia Bozzato

Mi rendo più disponibile a svolgere questo passaggio, diffondendo il mio ruolo. Posso farlo perché sono spesso presente, dato che vado a prendere i bambini a scuola e conosco molti genitori, quindi mi metto volentieri in gioco quando possibile.

Giacomo Cimbaro

Confermo anche io che il vostro ruolo per noi di Sodexo è importante per migliorare il servizio e renderlo più trasparente.

Marina Casazza

Per quanto riguarda la merenda dei bambini a metà mattina, è stato detto, visto che si mangia in mensa, di portare da casa solo la frutta?



Lucrezia Serrone

Spesso i genitori danno ai bambini merende molto abbondanti perché temono che poi non mangino a mensa. Però siccome le consumano un'ora e mezza o due prima del pranzo, dopo non hanno più appetito. È un po' un cane che si morde la coda.

Laura Toffolon

L'anno scorso avevo proposto di spostare la frutta dal pranzo alla merenda, ma alla fine il sondaggio non è stato fatto perché, parlando con alcuni genitori, ci siamo sentite aggredite e abbiamo deciso di lasciar perdere, anche se molte scuole già lo fanno. Avevamo solo provato a proporre l'idea, senza sondaggio vero e proprio, e nessuno l'ha appoggiata, quindi abbiamo fatto un passo indietro. Personalmente sarei d'accordo, perché tutti i bambini avrebbero la possibilità di mangiare la stessa cosa e sarebbe un'esperienza educativa, ma serve che i genitori non forniscano alternative diverse, come succede già con la "merenda consapevole".

Lucrezia Serrone

Stiamo promuovendo una settimana dedicata alla merenda consapevole, con la collaborazione dell'Avis, offrendo ogni giorno una merenda sana: frutta, panini semplici, o con cioccolata e marmellata, insomma varie alternative. Nonostante questo, alcuni genitori si oppongono perché non gradiscono la merenda proposta e preferiscono far portare ai figli cibi da casa, che però sono spesso confezionati e poco salutari.

Marina Casazza

Penso che sia importante fare un progetto sullo scarto per mostrare ai genitori quanto cibo venga sprecato. Questo non è solo un problema per l'ecologia e la sostenibilità, ma anche per le loro tasche, visto che spendono soldi per le merende. Far conoscere questi progetti ai genitori può dare più consapevolezza e dare un senso al motivo per cui diamo la merenda del mattino.

Manuela Manfredini

Possiamo proporre il progetto nel prossimo anno.

Nadia Bozzato

Io penso che l'idea della merenda consapevole sia bellissima. Per esempio, l'arancia è ottima, ma mio figlio ha bisogno di un coltello per mangiarla, quindi non sempre è pratica a scuola; a casa invece va benissimo. I mandarini, invece, sono più adatti perché più facili da sbucciare. Inoltre vedo che i bambini vivono l'ora della merenda anche come momento di gioco: mangiano velocemente per poi dedicarsi a giocare. Quindi la frutta va bene, ma alcune tipologie sono più difficili da gestire come merenda.

Manuela Manfredini

Volevo aggiungere che, per i progetti di educazione alimentare, tra le proposte migliorative della ditta offerte in sede di gara sono ricompresi anche laboratori di educazione alimentare. Tuttavia, queste proposte non hanno avuto molto successo, probabilmente perché erano già presenti altri tipi di iniziative simili.

Lucrezia Serrone

Abbiamo provato per un anno il progetto proposto dalla Sodexo, ma non ha avuto successo, inquanto strutturato in modo frontale e poco coinvolgente.

Marina Casazza

Se avete dei progetti, potete sottoporceli e noi vi daremo una mano, perché abbiamo esperienza e progetti già validati. I nostri progetti regionali hanno superato un processo di validazione con feedback di scuole, insegnanti ed educatori. Volevo proporre alla scuola di entrare in contatto con la rete "Promuove Salute", che raccoglie tutti i progetti scolastici regionali. Per esempio, c'è il progetto Dammi 5, che abbiamo realizzato in diversi istituti ma non ancora qui a Torreglia. Potremmo farlo quest'anno o il prossimo. Noi prepariamo gli insegnanti per i laboratori: incontriamo le classi dalla

prima alla quarta e forniamo tutto il materiale necessario. Allestiamo un'aula o una biblioteca dedicata per un mese, così ogni insegnante può portare le proprie classi per due ore al mattino, affrontando temi di alimentazione. Il progetto include un teatrino con un personaggio extraterrestre che scopre gli alimenti sulla Terra e giochi pratici. I bambini, usando alimenti di plastica, costruiscono i propri pasti (merenda, pranzo, cena) seguendo le indicazioni ricevute e poi spiegano agli altri cosa hanno preparato. Se siete interessati, possiamo dedicarvi alcune giornate il prossimo anno per la formazione degli insegnanti.

Lucrezia Serrone

La formazione sarebbe ottimale venisse svolta in settembre quando abbiamo più tempo.

Marina Casazza

Facciamo la formazione e lasciamo il teatrino, per un mese da voi deciso, e poi voi fate i laboratori per tutte le classi.

Lucrezia Serrone

E poi c'è una conclusione? Mi sembra che manchi la conclusione.

Marina Casazza

Di solito organizziamo una gita al MAP, il mercato agroalimentare di Padova, dove i ragazzi possono esplorare gli alimenti e seguire laboratori, ma per voi è un po' lontano... Il problema è che alle 9 di mattina iniziano a togliere la merce, quindi bisognerebbe arrivare al massimo alle 8:30. Di solito partecipano più le scuole vicine a Padova.

Stavo pensando che potremmo fare qualcosa di simile in un supermercato, concentrandoci solo su frutta e verdura, oppure coinvolgere Carlevari, un grossista con molta frutta e verdura, e spostare lì il laboratorio.

Durante la gita al MAP, i ragazzi vedono gli alimenti e partecipano ad attività strutturate: un attore interpreta uno scienziato pazzo e presenta mele, carciofi e altri prodotti di stagione; c'è la merenda sana offerta dal MAP, una macedonia con frutta di stagione; il laboratorio degli aromi, condotto da un produttore e un agronomo, permette ai bambini di odorare e conoscere basilico, prezzemolo e altri aromi; e infine c'è il laboratorio del Dami5, che facciamo insieme. In alternativa, potremmo organizzare una gita in una fattoria didattica vicino a Torreglia, dove i ragazzi possono seguire tutto il percorso dagli ingredienti alla preparazione di una merenda sana, lavorando in piccoli gruppi e confrontando cibi sani e meno sani.

Lucrezia Serrone

Intervengo per segnalare un episodio avvenuto a dicembre, poco prima delle festività natalizie. Come responsabile dell'organizzazione degli orari e delle sostituzioni dei colleghi, quel giorno alle ore 12:00 una collega di classe quinta che doveva prendere servizio a quell'ora mi ha avvisato di non poter prendere la classe perché suo figlio si era fatto male a scuola e lei doveva accompagnarlo al pronto soccorso. Le ho detto di andare e che mi sarei occupata di risolvere l'emergenza. Controllando l'orario, ho verificato che non c'era nessun altro insegnante disponibile per la sua sostituzione: l'unica soluzione era distribuire gli alunni nelle altre 6 classi del tempo pieno, delle quali una parte accedeva alla mensa nel corso del primo turno e un'altra parte nel corso del secondo turno. Così è stato fatto.

Poco dopo, verso le 12.20, ho ricevuto un messaggio da una collega del primo turno mensa: ai bambini di quinta ospiti delle classi del primo turno era stato negato il pranzo perché avrebbero dovuto accedere al servizio mensa nel secondo turno e il personale della mensa non riusciva a servirli insieme agli alunni delle classi del primo turno.

Capisco che per le addette alla mensa quella era una situazione di disagio imprevisto ma né io né la collega potevamo prevederlo, dato che lei aveva dovuto recarsi d'urgenza al pronto soccorso. Sono situazioni emergenziali che richiedono flessibilità e collaborazione da parte di tutti. Alla fine mi sono fermata io stessa con i bambini, garantendo loro di poter pranzare, mentre i bambini del primo turno con le loro insegnanti erano già andati via.

Giacomo Cimbaro

Abbiamo già dato un riscontro al Comune in merito a questo episodio.

Lucrezia Serrone

Sì però il riscontro non corrispondeva a quanto avvenuto. Ma soprattutto vorrei capire bene come dovrò regolarmi per il futuro se dovesse verificarsi una situazione simile. Se avessi distribuito tutti i bambini di questa sezione tra le classi

del secondo turno, avrei dovuto assegnare 6-7 bambini in più a per ogni classe, aumentandone quindi molto il numero, e se fosse successo qualcosa, sarei stata responsabile della scelta. Mi sembra una domanda logica da pormi. Vorrei che mi si dica per iscritto che non posso mandare i bambini del secondo turno con quelli del primo perché gli addetti non sono in grado di gestire l'emergenza, se dovesse ripetersi una situazione del genere.

Giacomo Cimbaro

Non voglio entrare nei dettagli di quello che è successo perché non ero presente e mi baso su quanto mi è stato riferito; ciò che mi interessa è evitare che si ripeta. Voglio innanzitutto riconoscere il lavoro delle nostre addette, che hanno tempi stretti e responsabilità importanti. È fondamentale che le indicazioni operative arrivino solo da noi, responsabili del servizio, e non da terzi, per motivi di sicurezza e gestione corretta.

Come avevo già indicato nella mail, abbiamo fornito tutti i nostri numeri di telefono, visibili in bacheca e in spazi comuni. Molte insegnanti hanno direttamente il mio numero cellulare. Questo serve proprio a garantire che, quando accade qualcosa di straordinario, possiamo essere contattati immediatamente. Io, la mia collega e l'intero ufficio siamo a disposizione per gestire queste situazioni senza coinvolgere direttamente le addette, che hanno due ore e mezza per preparare circa cento pasti. Capisco che in situazioni fuori dall'ordinario possa non essere semplice gestire tutto al meglio, e per questo ci mettiamo a disposizione per trovare soluzioni rapidamente.

Le addette non devono ricevere istruzioni da insegnanti o altre persone esterne: se succede qualcosa a seguito di indicazioni non autorizzate, la responsabilità ricadrebbe su di noi. La nostra struttura è organizzata per gestire emergenze e variazioni nel servizio, e continueremo a farlo.

Mi dispiace per quanto accaduto, conosco e apprezzo le persone che lavorano in mensa e il loro impegno quotidiano. Abbiamo comunque rivolto un richiamo verbale alle addette per evitare il ripetersi di situazioni simili e continueremo a monitorare e supportare il loro lavoro. Sono fiducioso che episodi del genere non si ripeteranno e continueremo a lavorare per garantire la gestione corretta di tutte le situazioni straordinarie.

Manuela Manfredini

Bene, se non c'è altro possiamo concludere?

Va bene, grazie a tutti allora.

La seduta termina alle 18:55.

I verbalizzanti

Cosetta Daniele



Manuela Manfredini



