



SETTORE SERVIZI EDUCATIVI E SCOLASTICI, CULTURA, SPORT E TURISMO
SERVIZI EDUCATIVI E SCOLASTICI

VERBALE

Sintesi dell'incontro assembleare Commissioni Mensa

11 Febbraio 2025. ore 15:00

Sala Consiliare- terzo piano del Palazzo Comunale

O.d.g.: convocazione assemblea dei componenti delle Commissioni Mensa per la nomina dei rappresentanti.

Oggi, **Mercoledì 11 Febbraio 2026 alle ore 15:00**, presso la Sala Consiliare del Comune di Massa, 3° piano del Palazzo Comunale, Via Porta Fabbrica 1 - 54100 Massa, si è tenuta la riunione dei componenti delle Commissioni Mensa per l'individuazione dei rappresentanti delle Commissioni Mensa

SONO PRESENTI

Per il Comune di Massa:

- Bertoneri Monica, Assessore alle Politiche Educative e Scolastiche;
- Nicolini Nina, Funzionaria dei Servizi Educativi e Scolastici;
- Tugui Lenuta Delia, Istruttore Amm.vo dei Servizi Educativi e Scolastici;
- Nari Andrea, Istruttore Amm.vo dei Servizi Educativi e Scolastici;

Per la Ditta che eroga il servizio di Ristorazione Scolastica – A. Gazzoli & soci srl:

- Bracci Marco Massimiliano Renato, Amministratore delegato e Direttore;
- Vidovaldi Walter, Responsabile operativo;
- Franconeri Silvana, Responsabile operativo;
- Samira Boumasdour, Biologa nutrizionista;
- Baroni Enrica, Dietista e Responsabile operativo (in collegamento in videochiamata);

Per i componenti delle Commissioni Mensa i seguenti commissari (vedasi foglio firme in allegato):

- rappresentanti dei genitori
- rappresentanti dei genitori alunni/bambini diete Speciali
- rappresentanti dei Docenti/educatori

In concomitanza con la registrazione dei partecipanti alla riunione, si procede a distribuire l'“informativa Commissioni Mensa” riepilogativa delle funzioni/compiti delle Commissioni e la scheda verbale da utilizzare per i sopralluoghi, predisposti dai Servizi Educativi e Scolastici dell'Ente Comunale.

Apri l'incontro l'Assessore alle Politiche Educative e Scolastiche, Monica Bertoneri, la quale saluta i presenti anche da parte del Sindaco e di tutta l'Amministrazione Comunale.

L'Assessore ringrazia i commissari, genitori e docenti, per la partecipazione e per il tempo dedicato e per l'impegno, la serietà e la responsabilità dimostrati fin dall'inizio dell'anno scolastico, sottolineando come la partecipazione alla Commissione Mensa sia una testimonianza della crescita dell'ambiente scolastico e un momento di fondamentale valore sociale e di condivisione tra famiglie, docenti e istituzione.

La parola passa alla funzionaria dei Servizi Educativi e Scolastici, Dott.ssa Nina Nicolini, che procede alla presentazione dello staff dell'Ufficio Mensa e dei referenti della Ditta concessionaria del Servizio di Ristorazione Scolastica.

Prima di passare al punto dell'ordine del giorno e all'illustrazione tecnica del materiale consegnato (informativa Commissioni Mensa e scheda verbale per i sopralluoghi), la Funzionaria evidenzia come il Comune di Massa sia impegnato a promuovere e gestire interventi volti a garantire e a rendere effettivo il diritto allo studio, fra i quali il servizio di Refezione Scolastica. Tale servizio è inteso non solo come supporto logistico per il rientro pomeridiano, ma come fondamentale momento educativo e di socializzazione per i bambini del nido e gli alunni delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado.

Specifica che la gestione del servizio è assicurata dalla sinergia tra l'Ufficio Istruzione, Istituzioni Scolastiche e Ditta Concessionaria. Oltre alle verifiche di competenza ASL, l'Ufficio Istruzione garantisce un monitoraggio costante sulla qualità e la salubrità dei pasti erogati.

La funzionaria illustra il valore pedagogico della mensa, descrivendola come un momento educativo fondamentale per l'apprendimento di corretti stili di vita, un'opportunità educativa preziosa per i bambini e gli alunni. Il servizio mensa, infatti, si pone l'obiettivo di promuovere l'educazione alimentare e al gusto, l'educazione relazionale e comportamentale come il rispetto delle regole, dei ruoli e della convivialità.

I docenti hanno un ruolo attivo, in quanto partecipano al pasto come modelli di comportamento per gli alunni. Il coinvolgimento delle famiglie garantisce la continuità educativa tra scuola e casa e vi è la garanzia di un menù validato dall'Asl territoriale competente.

La funzionaria illustra l'informativa consegnata riguardante la gestione delle Commissioni Mensa, soffermandosi su alcuni punti quali: Composizione e Ruoli; Definizione dei membri (genitori, docenti e rappresentanti) e dei relativi criteri di nomina; Funzioni - Ruolo della Commissione come organo di monitoraggio, collegamento tra utenza/Comune/Gestore e consultazione sulla qualità del servizio; Operatività: disciplina del funzionamento interno e modalità di svolgimento delle sedute. Monitoraggio e Verifiche: regolamentazione degli accessi ai refettori e dei controlli diretti (assaggio pasti, verifica menù e igiene).

L'attività di controllo si formalizza attraverso la redazione del verbale di sopralluogo, redatto secondo il modello consegnato in allegato all'informativa, per assicurare la massima trasparenza e tracciabilità del servizio.

La Funzionaria rappresenta, altresì, che il "Regolamento Comunale per il diritto allo Studio" prevede che, successivamente all'individuazione dei componenti delle varie Commissioni Mensa e in rappresentanza di tutte le Commissioni Mensa, vengano nominati, in assemblea plenaria, due rappresentanti per ogni Istituto Comprensivo e uno per i Nidi d'Infanzia comunali (un solo rappresentante per tutti i Nidi di Infanzia comunali). I rappresentanti partecipano alle varie fasi dei procedimenti amministrativi per la scelta e la verifica dei menù da sottoporre al vaglio dell'ASL di competenza e per la programmazione e la verifica di azioni nel campo dell'educazione alimentare.

Prima di procedere con la designazione dei rappresentanti viene lasciata la parola al Dott. Marco Bracci, Amministratore Delegato della A. Gazzoli & Soci e della Gazzolifood project srl, nonché direttore del Servizio di ristorazione.

Il Gestore rappresenta che, oltre a lui, sono presenti alla riunione i responsabili operativi presenti quotidianamente nelle cucine, la Dietista, la Nutrizionista e alcuni cuochi/che.

Spiega le ragioni della presenza del gestore in assemblea e quale sia il suo ruolo e il ruolo delle Commissioni Mensa; sicuramente vi sono almeno tre obiettivi comuni, il primo è la tutela della salute dei bambini; il secondo obiettivo è monitorare il servizio con trasparenza e obiettività. Il terzo obiettivo è il mantenimento o meglio ancora il miglioramento del livello della qualità del servizio erogato anche attraverso le segnalazioni provenienti da parte delle Commissioni mensa;

Si sottolinea che la mensa scolastica rappresenta uno degli ultimi contesti strutturati di educazione alimentare, dove si promuovono la varietà degli alimenti, l'equilibrio tra carboidrati, proteine e grassi, l'incremento di legumi, pesce, uova; la riduzione di carni rosse, salumi e formaggi, il consumo quotidiano di frutta e verdura; il ridotto utilizzo di sale e cotture semplici per preservare i nutrienti, cercando di limitare il più possibile il ricorso alla pasta in bianco. Viene ribadita l'importanza dell'atteggiamento positivo degli

adulti verso il servizio mensa, in quanto eventuali messaggi negativi influenzano l'approccio dei bambini al cibo.

Un ruolo importante nella salvaguardia della salute è ricoperto dalle diete speciali (celiachia, favismo e codici rossi) sulle quali la ditta Gazzoli pone molta attenzione da sempre.

Particolare attenzione è dedicata, pertanto, alle diete sanitarie (celiachia, allergie, codici rossi) e alle esigenze specifiche documentate.

Il gestore rimarca l'importanza dell'obiettività del monitoraggio, sottolineando che durante le ispezioni sarebbe bene fossero presenti anche i responsabili operativi della ditta al fine di contestualizzare ciò che viene rilevato e riscontrato durante i sopralluoghi, accelerando il processo eventuale di risoluzione delle criticità e anche per evitare possibili contaminazioni durante le ispezioni. Gli ambienti di lavoro possono essere pericolosi, in quanto si può scivolare ecc e quindi sarebbe preferibile la presenza dei responsabili del servizio a tutela della sicurezza ed igiene.

La riunione procede e viene data la possibilità ai presenti di intervenire.

Durante il confronto sono emerse le seguenti osservazioni:

- **Docente Primaria di Mirteto:** riporta una criticità relativa al gradimento del servizio mensa. Nonostante la costante sollecitazione educativa da parte dei docenti all'assaggio, si registra un'elevata percentuale di scarti alimentari.

Nello specifico, si segnala uno scarso gradimento per le vellutate di legumi e per le polpette di ceci. Al fine di ridurre gli sprechi e venire incontro ai gusti degli alunni, si richiede di valutare l'introduzione mensile del ragù di carne e una maggiore alternanza tra la coscia di pollo e i bocconcini, preparazione quest'ultima molto apprezzata dall'utenza.

- **Genitore Infanzia Casone:** ha esposto l'esito delle recenti ispezioni. È stata espressa piena soddisfazione per l'eccellente qualità del pesce e per l'impeccabile stato di pulizia dei locali cucina. Per quanto concerne il menù, si conferma lo scarso gradimento delle polpette di ceci da parte dell'utenza, pur riconoscendo lodevole l'impegno profuso dal personale di cucina nel tentativo di migliorarne l'appetibilità. Infine, è stata manifestata perplessità in merito alla somministrazione di pietanze quali tonno e mozzarella, giudicate poco idonee alla stagione corrente e più consone a un menù estivo.

- **Genitore Plesso Don Milani:** interviene esprimendosi favorevole all'inserimento dei legumi nel menu scolastico, sottolineando l'importanza pedagogica di incoraggiare i bambini all'assaggio di ogni pietanza.

- **Docente Infanzia Castagnola di Sopra:** in continuità con quanto emerso dai precedenti interventi evidenzia alcune criticità relative al gradimento del menù, proponendo soluzioni migliorative. Segnala un'eccessiva frequenza nelle somministrazioni di legumi che ne compromette l'apprezzamento da parte degli alunni. Si richiede non l'eliminazione del piatto, bensì una riduzione della frequenza in favore di una maggiore varietà. Il tonno fresco risulta poco gradito ai bambini.

Suggerisce di valutarne la sostituzione con le polpette di tonno, preparazione solitamente più vicina ai gusti dell'infanzia.

Rileva una criticità operativa nella gestione delle richieste di pasta in bianco; l'opzione, attualmente prevista dal capitolato della ditta, viene sollecitata con eccessiva frequenza dagli alunni, rendendo complesso l'orientamento verso il menù del giorno.

Infine, la docente esprime un giudizio pienamente positivo sull'operato del personale, lodando la gestione della cucina da parte della cuoca e sottolineando la costante disponibilità del responsabile operativo sempre solerte e collaborativo nel risolvere le diverse esigenze e richieste del plesso.

- **Docente Primaria Villette B:** associandosi a quanto espresso nell'intervento precedente, evidenzia una disparità qualitativa tra i due turni di refezione attivi nel plesso. Segnala, inoltre, una criticità specifica relativa alle diete religiose e rileva l'eccessiva ricorrenza di legumi sia nel primo che nel secondo piatto per gli stessi.

- **Docente Primaria Ortola:** in merito a tale questione conferma la problematica e suggerisce di bilanciare la proposta alimentare: nello specifico, si richiede di accostare ai legumi pietanze di maggiore gradimento (quali pollo o cosce di pollo) per incentivare il consumo del pasto ed evitare che gli alunni rifiutino l'intero menù.

- **Docente Infanzia Comasca:** espone alcune criticità relative al servizio di refezione scolastica. In primo luogo rileva una qualità non soddisfacente dei bastoncini di pesce somministrati. Osserva, inoltre, la tendenza sistematica a sostituire il menù ordinario con pasta in bianco in concomitanza di scioperi o allerte meteo, pratica che penalizza l'equilibrio nutrizionale dei pasti.

Sul piano logistico segnala l'inadeguatezza delle stoviglie in uso, non rispondenti agli standard funzionali richiesti. Infine, in un'ottica di inclusione e corretta educazione alimentare, richiede una revisione della dieta per gli alunni con allergie gravi (codice rosso - frutta a guscio). Nello specifico sollecita il superamento dell'attuale fornitura di pane confezionato per celiaci in favore di prodotti freschi da forno, garantiti e privi di contaminazioni, per assicurare anche a questi studenti la medesima qualità organolettica riservata al resto della classe.

- **Docente Primaria Marina di Massa:** sottolinea la necessità di una maggiore alternanza nelle pietanze proposte. Nello specifico, è stata evidenziata un'eccessiva ricorrenza di carote e finocchi crudi come contorni. Inoltre segnala criticità relative ai pasti veicolati, con particolare riferimento alla pizza, che giunge spesso poco cotta e di consistenza umida, risultando scarsamente appetibile per gli alunni."

- **Docente Primaria Cervara:** interviene segnala il mancato gradimento dei testaroli da parte dell'utenza; la discrepanza di gradibilità dei piatti tra gli alunni della primaria e quelli dell'infanzia. Suggerisce di valutare una diversificazione dei menù come strategia per migliorare l'accettazione del pasto e ottimizzare il servizio.

- **Genitore Infanzia Casone:** interviene riferendo della proficua collaborazione instauratasi con il personale della cucina. In particolare, sottolinea la massima disponibilità nell'accogliere le istanze delle famiglie, citando come esempio la sostituzione dei crostini con la pasta corta all'interno delle vellutate.

- **Docente Infanzia Villetta A:** riferisce sull'ottimale funzionamento del servizio mensa. Sottolinea, in particolare, la massima disponibilità del personale di cucina e l'apprezzamento dei pasti da parte degli alunni, con specifico riferimento al consumo di minestrone, vellutate e bastoncini di pesce. Viene infine evidenziato come la presenza della cucina interna costituisca un valore aggiunto fondamentale per la qualità del servizio.

- **Genitore Primaria Bondano:** prende la parola per esprimere il pieno apprezzamento dell'utenza in merito al servizio scolastico erogato, sottolineando il clima di generale soddisfazione e fiducia riscontrato tra le famiglie.

- **Docente Plesso Dante Alighieri :** esprime piena soddisfazione in merito al servizio di ristorazione scolastica. Rileva che i pasti risultano di buona qualità e nutrizionalmente equilibrati, riscontrando inoltre un generale gradimento del menù da parte degli alunni.

- **Genitore plesso di Ortola:** evidenzia il valore aggiunto rappresentato dalla cucina interna. Si dà atto della proficua collaborazione instauratasi con il personale di cucina e, in particolare, della fattiva disponibilità della cuoca. Grazie a tale sinergia, sono state concordate alcune modifiche migliorative del servizio, a conferma di quanto lo spirito di cooperazione tra genitori e personale scolastico sia fondamentale per il benessere degli alunni.

Assessore Monica Bertoneri: riprende la parola e ringrazia per i contributi e i suggerimenti pervenuti, assicurando che le segnalazioni saranno oggetto di un approfondimento interno ai fini della loro gestione .

Successivamente viene richiamato l'art. 22, comma 9, del "Regolamento Comunale per il Diritto allo Studio". La funzionaria rammenta la necessità di designare due rappresentanti per ciascun Istituto Comprensivo e uno per i Nidi d'Infanzia e verifica se siano già emerse disponibilità in merito.

Viene avviata, pertanto, la fase di ricognizione, Istituto Comprensivo per Istituto Comprensivo, per acquisire l'esito delle consultazioni interne.

L'elenco dei rappresentanti designati in rappresentanza di tutte le Commissioni Mensa, verrà trasmesso, a cura del Servizio Istruzione, a tutti i componenti della Commissione, alla ditta concessionaria del Servizio di Ristorazione e alle Segreterie degli Istituti Comprensivi.

La riunione si chiude alle ore 17.15.
