



Limbiate 21/01/2026

VERBALE PRIMA COMMISSIONE MENSA 2025-2026

IC DA VINCI			2° commissione 21-01-26
Docente	Agozzino	Liliana	x
Docente	Galli	Mirella	x
Consiglio Ist.	Pollini	Monica	x
Genitore primaria	MILETO	Francesca	x
Genitore infanzia	HAMANI	SOUAD	
IC PACE			
Docente	La Porta	Daniela	x
Docente	Albuzzi	Lisa	x
Consiglio Ist.	in elezione		
Genitore primaria	Romeo	Mariapaola	
Genitore infanzia	Macario	Annalisa	x
NIDI			
Genitore Millec e Fantas	De Masi	Federica	x
Educatore	Cassibba	Rosaria	
CONSIGLIERI			
Maggioranza	Mallamaci	Antonino	x
Minoranza	Stramazzo	Giuliano Elio	x
IC CERVI			
Docente	ROMEO	MARIA CHIARA	x
Docente	ROMEO	SIMONA	x
Consiglio Ist.	PAPPALARDO	ELISA	x
Genitore primaria	PAPPALARDO	ELISA	
Genitore infanzia	Belviso	Giuditta	x
SODEXO			
Direttore	CAIROLI	ANDREA	X
Nutrizionista	FERNABACH	SARA	X
Tecnologo alimentare	QUAGLIA	FABRIZIO	x
Ufficio Servizi Educativi			
Responsabile servizio		Cafagna Sara	x
Segretaria		Angela Caldera	

Inizio ore 17:45



1. Sostituzione e Gradimento degli Alimenti nel Menù

- Polenta e Purè: È stata deliberata la sostituzione della polenta a causa della scarsa accettazione da parte dei bambini e del conseguente spreco. Si è deciso di sostituire la polenta con purè di patate, mantenendo il pollo e servendo come contorno solo carote e piselli, in luogo del tris di verdure.
- Primi Piatti: È stato riscontrato un elevato gradimento per i primi piatti come la pasta con crema di broccoli o zucca. Al contrario, le lenticchie servite come contorno o secondo piatto risultano poco gradite e vengono spesso gettate.

2. Discussione sul Prosciutto Cotto e Alternative

- È stato sollevato dai genitori un dibattito sulla rimozione del prosciutto cotto dal menù, in quanto alimento processato e inserito tra i cancerogeni dall'OMS.
- Nonostante le insegnanti hanno manifestato il loro disappunto, si è concordato di procedere con una prova di sostituzione per due delle due porzioni e mezza mensili di prosciutto cotto (nel corso di un mese), utilizzando come alternative la frittata e le polpettine vegetali. La restante mezza porzione verrà mantenuta.
- È stata discussa la preparazione degli alimenti alternativi: per aumentare l'appetibilità delle polpettine vegetali, è stato suggerito di accompagnarle con una salsina al formaggio o al pomodoro. Riguardo alla frittata, è stata menzionata la necessità di aggiungere latte per evitarne l'ossidazione e la colorazione verde durante il mantenimento in caldo. Ciò può determinare l'aspetto un po' spugnoso della frittata.

3. Sopralluoghi e Partecipazione dei Genitori

- È stato rivolto un appello ai genitori affinché partecipino più attivamente ai sopralluoghi nelle mense. È stato evidenziato che la presenza dei genitori è fondamentale, anche per poter fornire risposte agli altri genitori.

4. Problematiche Rilevate



- **Pasta Senza Glutine:** Sono state segnalate criticità nella preparazione e nel trasporto della pasta senza glutine, spesso risultata cruda o, se in bianco, scotta e acquosa.
- **Porzioni:** È stato sollevato un problema relativo al conteggio delle porzioni, con un episodio in cui un bambino non ha potuto ricevere una mozzarella sostitutiva dopo aver fatto cadere la sua, suggerendo una problematica di gestione da parte del personale. Le insegnanti confermano, al contrario, che non è mai mancata alcuna porzione e che sono sempre disponibili porzioni in più.
- **Pasti Avanzati e Personale Scolastico:** È stata ribadita la ferma opposizione alla pratica di cedere i pasti avanzati o da buttare al personale scolastico, sottolineando che il personale è autorizzato ad acquistare i pasti e che la riapertura di questa questione infrangerebbe un accordo difficile raggiunto con l'amministrazione comunale.
- **Pasti in Bianco non Autorizzati:** È stato segnalato il caso di un'insegnante che ha autonomamente deciso di somministrare il pasto "in bianco" a sei bambini senza l'autorizzazione dei genitori, per prevenire il rifiuto del primo piatto (crema di fagioli). È stato chiarito che le segnalazioni per i pasti in bianco devono provenire solo dai genitori e solo per motivi di salute.
- **Fotografie e Comunicazione:** È stata autorizzata la possibilità per i membri della commissione di scattare fotografie, a condizione che vengano utilizzate esclusivamente per segnalazioni ufficiali alla commissione e non per la diffusione sui social media o chat di gruppo, al fine di evitare la diffusione di informazioni distorte.
- **Merende Avanzate in Classe:** Si è richiamata l'attenzione degli insegnanti sulla conservazione in classe delle merende avanzate (frutta fresca o confezionate), non condannando la pratica, ma esortando a verificarne scrupolosamente l'integrità e la data di scadenza per prevenire rischi legati al deterioramento o al consumo di alimenti scaduti.

5. Variazione Frutta e Polpette Vegetali

- È stata richiesta una variazione della frutta, con una richiesta specifica di includere i kiwi nella scuola dell'infanzia, quando disponibili e delle merende salate del post scuola.

Fine ore 19:00