

## COMMISSIONE MENSA VERBALE DELLA RIUNIONE DEL 12/3/2026

		Presente	Assente
Ubbiali Ramona	Presidente - Assessore all'istruzione	X	
Vassalli Federico	Rappresentante genitori – Scuola Infanzia		X
Krimaa Amina	Rappresentante genitori – Scuola Primaria	X	
Azzollino Massimiliano	Rappresentante genitori – Scuola Primaria	X	
Scotti Elena	Rappresentante docenti – Scuola Infanzia	X	
Cervi Giuliana	Referente di Plesso Scuola Primaria	X	
Giacalone Maria Letizia	Rappresentante docenti - Scuola Primaria	X	
Frigeni Laura	Responsabile Servizi alla Persona	X	
Rota Silvia	Ufficio Servizi alla Persona – Comune Boltiere	X	

Sono presenti, in rappresentanza della ditta Sodexo: Minghini Christian, Capo-Area, Coletta Giulia, direttrice, Rigoldi Cristina, cuoca, Piazza Silvia, dietista e Valentina Recanati, responsabile controllo qualità.

I lavori iniziano alle ore 17.05.

Frigeni Laura premette che la concessione del servizio a Sodexo Italia Spa, rinnovata per il triennio 2024/2027, scadrà al termine del prossimo anno scolastico e che si renderà quindi necessario procedere a nuova gara per la gestione del servizio a decorrere dal 1/9/2027. Per l'anno scolastico 2026/27 non sono previsti aumenti delle tariffe.

Il Comune comunica che, a seguito delle segnalazioni pervenute nel mese di febbraio, a cui è già stata data risposta a tutti i membri della commissione, si è incontrata la Dirigente Scolastica con un duplice obiettivo:

- verificare se tali segnalazioni, pur circoscritte e non sempre tempestivamente rilevate durante il consumo del pasto, riflettevano un'effettiva problematica di qualità del servizio;
- concordare una procedura di segnalazione di eventuali non conformità da parte dei docenti presenti in mensa.

Si è convenuto con la dirigenza scolastica di trattare detti argomenti in seno alla commissione mensa e pertanto la riunione odierna seguirà il seguente ordine del giorno:

1. Valutazioni sull'andamento del servizio
2. Procedure di segnalazione in caso di non conformità
3. Andamento dei progetti di educazione alimentare e di recupero frutta avanzata
4. Proposta di menù estivo
5. Varie ed eventuali

### 1. Valutazioni sull'andamento del servizio

Poiché è necessario capire se esiste un problema effettivo di qualità del servizio, si chiede ai docenti e ai genitori presenti di esprimere le proprie considerazioni in merito.

Elena Scotti riferisce che la scuola dell'infanzia non ha effettuato alcuna segnalazione in quanto il servizio è valutato come ottimale, anche in progressivo miglioramento. Il rappresentante dei genitori non ha effettuato visite in mensa in quanto ritenuto non necessario.

Azzollino Massimiliano comunica che la Pec inviata da alcuni genitori della classe IV della scuola primaria è stata fatta in autonomia senza coinvolgere i membri della commissione e ribadisce che l'obiettivo del loro operato è quello di rilevare il gradimento dei piatti proposti da parte degli alunni, e anche quello di valutare la sicurezza dell'ambiente mensa per evitare contaminazioni e/o possibili criticità. In merito a questo secondo obiettivo chiede ai membri della commissione di capire meglio quali siano i riferimenti e i limiti per il controllo presso i locali mensa, non essendo questi specificatamente definiti dalle linee guida per la commissione mensa.

Si dà lettura dell'art. 10 del "Regolamento del servizio di ristorazione scolastica" che prevede:

- **COMUNE:** organizzazione e gestione del servizio mensa. L'amministrazione **si avvale anche della commissione mensa che ha compiti di vigilanza, verifica, valutazione e proposizione. Sono esclusi i controlli igienico-sanitari per i quali vige la competenza esclusiva delle autorità di controllo ufficiale, tra cui l'ATS Bergamo.**

Minghini Christian, nel ribadire i compiti esclusivi di cui sopra, condivide che le azioni poste in essere dai componenti della Commissione hanno come obiettivo primario la qualità del pasto servito e la sicurezza degli ambienti in cui questo avviene e che ogni collaborazione in tal senso è positiva.

Il Comune ricorda che le visite in mensa devono essere effettuate escludendo i momenti di massima produttività e preparazione (v. art. 8 linee guida).

Giuliana Cervi e Letizia Giacalone riferiscono che in mensa ruotano quasi tutte le insegnanti della scuola primaria e che, a parte le segnalazioni trasmesse, non sono state riportate problematiche relative alla qualità del servizio. Riferiscono che è stata definita una procedura interna alla scuola rispetto alle segnalazioni.

## 2. Procedure di segnalazioni in caso di non conformità

Si porta all'attenzione della commissione l'esigenza di prevedere nel dettaglio una procedura di segnalazione corretta di eventuali disservizi rilevati sia dagli insegnanti che dai componenti della commissione mensa, in quanto in occasione delle ultime segnalazioni, è mancata la tempestiva contestazione in loco alla cuoca responsabile ed è stato condiviso materiale fotografico sul gruppo Whatsapp del Comitato genitori.

A tal proposito Giuliana Cervi conferma l'esigenza anche da parte dell'Istituto Scolastico di avere una procedura condivisa di segnalazione e comunica che, settimana scorsa, tutti gli insegnanti che accompagnano gli alunni in mensa sono stati avvisati rispetto all'importanza di seguire le procedure corrette di segnalazione di eventuali disservizi per evitare la condivisione nell'immediato di notizie non necessarie con i genitori. Gli insegnanti devono avvisare la cuoca responsabile e inviare la segnalazione soltanto alla referente di plesso, che si farà carico di trasmetterla al Comune.

Il Comune evidenzia come una procedura corretta di segnalazione di eventuali disservizi è fondamentale per le procedure di contestazione a carico della ditta concessionaria.

Christian Minghini precisa che Sodexo ha fornito risposte rispetto alle segnalazioni ricevute, ancorché non contestate in loco, in quanto la ditta procede in ogni caso ad una ipotetica ricostruzione di quanto accaduto per verificare il rispetto delle procedure previste e per mettere in campo tutte le azioni di prevenzione possibili.

Nel prendere atto della disponibilità di Sodexo ad incontri per confronto e dialogo con la commissione mensa e /o altri interlocutori, si proporrà all'Istituto Comprensivo di valutare, congiuntamente al Comitato Genitori, l'organizzazione di incontro formativo/informativo dedicato ai genitori in merito alla gestione del servizio mensa.

## 3. Andamento dei progetti di educazione alimentare e di recupero frutta avanzata

Recupero frutta non consumata a pasto: la docente Giacalone riferisce che nelle classi 1°, 2° e 5°, le docenti si incaricano di recuperare la frutta non consumata durante il pasto, che viene distribuita agli alunni all'intervallo per il progetto "merenda sana". Giuliana Cervi si farà carico di proporre lo stesso progetto anche agli insegnanti delle classi 3° e 4°. Valentina Recanati precisa che con l'asporto della frutta dal locale mensa termina la responsabilità della ditta Sodexo. La dietista Piazza Silvia esprime apprezzamento per il progetto in quanto spese merende troppo sostanziose pregiudicano il consumo del successivo pasto in mensa. Riferisce di aver trattato il tema con gli alunni durante i progetti di educazione alimentare.

Educazione Alimentare: la dietista Piazza Silvia riferisce che tutti i progetti programmati per l'anno scolastico in corso si sono conclusi positivamente nel mese di febbraio con buona partecipazione e attenzione da parte degli alunni. Elena Scotti conferma i buoni risultati dei progetti che, con la nuova dietista, si sono rinnovati apportando ulteriori miglioramenti. Ritiene che interventi limitati nel tempo siano poco efficaci per i bambini e propone di valutare, per l'a.s. 2026/27, un progetto più ampio che si svolga durante tutto l'anno coinvolgendo anche gli agricoltori del territorio.

Anche la docente referente della Scuola primaria conferma che il progetto è stato rinnovato e ha trovato maggior gradimento sia tra gli alunni che tra gli insegnanti.

#### 4. Proposta di menù estivo

Si procede alla valutazione della proposta di menù estivo, elaborata da Sodexo e inviata unitamente alla convocazione. Dopo attenta lettura del menù, su richiesta sia della componente genitori che della componente docenti, vengono apportate alcune modifiche ai singoli piatti e scambi di menù tra diversi giorni della settimana. Si concordano quindi le modifiche da apportare alla proposta di menù estivo, approvate da tutti i componenti della commissione. Il menù verrà introdotto dal 6 aprile 2026.

#### 5. Varie ed eventuali

Le insegnanti della scuola primaria segnalano una criticità rispetto alla gestione delle iscrizioni al servizio, in quanto all'inizio del corrente anno scolastico sono state riaperte le iscrizioni per gli alunni che non avevano proceduto nei termini. Ciò crea grosse difficoltà rispetto alla formazione dei gruppi classe e al reperimento dell'organico necessario.

Poiché le iscrizioni per il prossimo a.s. si sono concluse in data 28/2/2026, si richiede a Sodexo di inviare alle scuole e al comune gli elenchi degli alunni iscritti, per valutare se le iscrizioni siano da ritenersi complete o se sia necessario riaprire le iscrizioni sollecitando i genitori a procedere.

Sodexo chiede di comunicare le date delle gite previste per le diverse classi e comunica che in occasione del rientro dalle vacanze pasquali è prevista un'inversione dei menù tra mercoledì 8 e venerdì 10 aprile 2026.

La riunione si conclude alle ore 19.15.

UFFICIO SERVIZI ALLA PERSONA  
Rota Silvia



*Silvia Rota*

