



COMUNE DI NERVIANO
(Città Metropolitana di Milano)

COMMISSIONE MENSA
del 04 febbraio 2026 – ORE 18.00

In data 04.02.2026 alle ore 18.00 si è riunita la Commissione Mensa presso la sala Bergognone del Palazzo Municipale per discutere il seguente ordine del giorno:

- 1 – Presentazione Ditta P&P Sas – Controllo qualità del servizio ristorazione
- 2 – Compiti e funzioni della Commissione mensa - approfondimenti
- 3 – Monitoraggio andamento del servizio di ristorazione scolastica
- 4 – Varie ed eventuali

Sono presenti:

- *i rappresentanti dei genitori: Conte V. – D'Angeli M. – Ferraioli C. – Mosca M.
- *i rappresentanti dei docenti: Lago Valeria (infanzia) – Re Donatella (primaria)
- *i componenti ausiliari: Aliberti E. – Bosio A. – Garavaglia A.

Sono inoltre presenti:

i rappresentanti dell'Ente: Costa M.T.

l'Assessore alla Pubblica Istruzione – Re Depaolini Carolina

la Responsabile dell'Area Servizi alla Persona – Dott.ssa Parrello Stefania

la Funzionaria Amministrativa – Dott.ssa Marta Picco - con funzioni di verbalizzante

il Direttore di Cucina Sig.ra Siano M. – il Cuoco Sig. Colombo Andrea

la Dott.ssa Preatoni della ditta P&P

L'ass. Re Depaolini apre la seduta con presentazione dei partecipanti ed illustra le ragioni della convocazione, legate all'individuazione di una nuova tecnologia alimentare, dott.ssa Preatoni, e al parziale rinnovamento dei componenti della commissione mensa. Cede la parola alla dott.ssa Preatoni.

Preatoni si presenta illustrando brevemente la sua esperienza di lungo corso. Esprime alcune prime considerazioni sul servizio di ristorazione scolastica di Nerviano che valuta in generale come molto buono, valorizzando in particolare quale aspetto ottimale la presenza di un centro cottura comunale sul territorio. Riferisce di un servizio consolidato e ben organizzato, nonostante il possibile verificarsi di specifiche situazioni di criticità. Richiama la commissione allo svolgimento delle proprie funzioni di controllo secondo metodi oggettivi e condivisi, in particolare per quanto concerne le modalità di computi dei pasti non consumati o parzialmente rifiutati tramite cui valutare il gradimento, al fine di evitare soggettivismi.

Ricorda che il ruolo della commissione è di valutazione e di intermediazione nel dialogo tra amministrazione comunale e famiglie, vagliando il giudizio dei bambini per il tramite di occhi adulti. Si interfaccia con i commissari rispetto al funzionamento del nuovo software avendo riscontrato alcune anomalie nella compilazione delle schede.

Costa interviene sul tema della gradibilità dei pasti evidenziando come le insegnanti giochino un ruolo importante sul sentire dei bambini, influenzandone i comportamenti.

La commissione, a cominciare dalla docente Re, riporta quale criticità il tema relativo alle grammature che vengono segnalate come scarse e insufficienti a saziare i bambini, in particolare per quanto riguarda le porzioni di primo e i piatti unici come polenta e bruscit.

Viene lamentata la presenza nel menù di troppi legumi a discapito di carne e formaggio.

Preatoni chiarisce come quantità e tipologia di proteina somministrata sia orientata al rispetto delle linee guida di ATS che vanno nella direzione di ridurre le proteine animali e nel contenere le porzioni quale modalità per prevenire possibili implicazioni negative sulla salute. Si impegna in ogni caso a verificare, per i plessi maggiormente attenzionati (S. Ilario), il rispetto delle grammature e ad elaborare insieme con il cuoco dei correttivi a livello di gusto ai piatti che risultano più ostici in termini di gradimento. Riporta l'esperienza di altri servizi di ristorazione in cui l'utilizzo di spezie e di proposte meno tradizionali hanno avuto risposta positiva da parte dell'utenza.

Preatoni chiarisce l'episodio avvenuto in data 16 gennaio 2026 relativo alla sospensione della somministrazione della portata con crema di piselli a fronte della segnalazione di anomalia nel gusto (salato e acidulo) da parte di diversi plessi nonché di alcuni componenti della commissione presenti durante il servizio. Riferisce delle verifiche effettuate su un campione di prodotto classificando l'anomalia riscontrata come non conformità organolettica, con esclusione di possibili rischi per la salute. Riporta di aver proposto correttivi alla ricetta per ovviare alle possibili alterazioni di gusto connesse al grado di maturazione del prodotto.

La commissione chiede se è possibile avere delle modalità di comunicazione diretta con la ditta Sodexo in caso di anomalie o cambi menù.

Parrello chiarisce che la gestione del servizio è in capo al Comune e che pertanto fa capo a quest'ultimo il rapporto diretto con la ditta e la comunicazione con la commissione. Evidenzia come in caso di anomalie una comunicazione immediata tra ditta e commissione esponga al rischio che vengano affrettate risposte prima che siano attivate le procedure di verifica necessarie a dare risposte attendibili in quanto verificate.

Rispetto ai cambi menù Picco rinnova l'impegno a garantire tempestività nelle comunicazioni facendo tuttavia presente che ove i cambi non siano programmati ma si originino da circostanze impreviste quali mancate forniture di prodotto la comunicazione inevitabilmente ne risente non essendo possibile garantire il preavviso richiesto.

La commissione chiede di poter avere copia del ricettario di Sodexo.

Siano chiarisce che trattasi di documento interno spesso soggetto a modifica. Fa in ogni caso presente che è possibile far pervenire specifiche richieste in ordine alle preparazioni e che sarà loro premura dare riscontro. Propone inoltre ai commissari di organizzare in primavera delle visite guidate presso il centro cottura per illustrare le modalità di lavoro e mostrare la preparazione di un piatto da parte del cuoco.

In assenza di ulteriori interventi/comunicazioni, la riunione termina alle 20:00 circa.