

COMUNE DI MANTOVA Settore Servizi Educativi e Pubblica Istruzione	TIPO RIUNIONE: COMMISSIONE MENSA Scuole dell'Infanzia Statali e Scuole Primarie	DATA: 10/02/2026 LUOGO: Biblioteca Baratta Sala delle Colonne
RIUNIONE INIZIATA ALLE ORE: 16:35		CONCLUSA ALLE ORE: 17:40
ORDINE DEL GIORNO: <ol style="list-style-type: none"> 1. Raccolta osservazioni menu Primavera/Estate; 2. Andamento menu e organizzazione mense; 3. Modalità operative per il rilevamento del gradimento del pasto; 4. Varie ed eventuali. 		
PRESENTI: Comune di Mantova: dott. Massimo Mazzoli, dott.ssa Cristina Zannier, dott.ssa Anita Borsari. Cirfood: dott.ssa Chiara Savoia, dott.ssa Monica Benazzi. Scuole dell'Infanzia statali: sono presenti i rappresentanti di tutte le scuole dell'Infanzia statali tranne che della Scuola dell'Infanzia Collodi - Sawyer. Scuole Primarie: sono presenti i rappresentanti di tutte le scuole tranne che della Scuola Primaria De Amicis.		

Apri l'assemblea il dott. Massimo Mazzoli, Dirigente del Settore Servizi Educativi e Pubblica Istruzione del Comune di Mantova e, dopo la presentazione dei colleghi presenti, apre la discussione secondo i punti all'ordine del giorno.

1) Raccolta osservazioni menu Primavera/Estate

SCUOLE PRIMARIE

TAZZOLI

Per il menu Primavera/Estate non viene avanzata nessuna osservazione.

ARDIGÒ:

Viene chiesta un po' più di cura nella composizione e somministrazione dei piatti. Si rileva inoltre che la frutta non è sempre di qualità.

POMPONAZZO

Viene chiesto di sostituire l'orzo al pesto presente al mercoledì della seconda settimana con la pasta al pesto perché l'orzo è poco gradito. La dott.ssa Benazzi chiarisce che le linee guida della ristorazione impongono un certo numero di cereali da mettere in menu e che quindi difficilmente si può rimuovere. Viene inoltre chiesto di invertire il menu del giovedì della seconda settimana con il menu del venerdì della quarta settimana, Cirfood approva la richiesta.

NIEVO:

Viene chiesto se invece del tortino di lenticchie e quinoa si può fare una crocchetta perché risulta visivamente più appetibile. Viene chiesta più varietà nelle proposte di verdura fresca: Cirfood propone di inserire le zucchine gratinate al martedì della prima settimana e di inserire un'insalata con cetrioli ad accompagnare la pizza (mercoledì della prima settimana).

MARTIRI DI BELFIORE

Nessuna osservazione da fare.

DON MAZZOLARI

Viene riferito che il cavolfiore è poco gradito.

Si riporta anche lo stesso problema della frutta già avanzato dalla Scuola Primaria Ardigò.

Viene inoltre chiesto se al posto delle erbe è possibile inserire le zucchine o comunque cambiare tipologia di verdure.

DON LEONI

Viene avanzata la richiesta di mettere la pizza in un giorno di rientro in modo che tutti gli iscritti alla mensa possano mangiarla.

La dott.ssa Savoia si riserva la parola in modo da poter vedere come organizzare i forni.

DON MINZONI

Viene evidenziato che la frutta spesso è di piccola pezzatura, acerba e che deperisce dopo poco tempo.

ALLENDE

Viene chiesto, come nella scuola Primaria Ardigò, di mettere la pizza in un giorno di rientro in modo che tutti gli iscritti alla mensa possano mangiarla.

ALLENDE – PRESSO LA SCUOLA BERNI

Viene chiesta più varietà di frutta e viene chiesto di inserire la platessa al posto del merluzzo perché più apprezzata.

SCUOLE DELL'INFANZIA STATALI

BERNI

Viene chiesto anche qui come all'Asilo Nido comunale Peter Pan di sostituire i piatti unici in menu. La dott.ssa Benazzi propone di sostituire i piatti unici con le seguenti combinazioni.

- pasta al tonno come primo piatto e frittata come secondo piatto (martedì della prima settimana);
- pasta all'olio come primo piatto e merluzzo al limone come secondo piatto (martedì della terza settimana).

La dott.ssa Zannier prende la parola facendo presente che la coordinatrice dell'Asilo Nido Comunale Peter Pan si è fatta portavoce della richiesta di inserire almeno un piatto di carne rossa nel menu.

RICORDO AI CADUTI

In linea di massima non ci sono segnalazioni da fare, ma viene chiesto un impiattamento più curato.

Si fa presente anche che i bimbi fanno fatica a sbucciare le arance e quindi non le mangiano, inoltre spesso la frutta non è matura.

Viene inoltre fatto presente da un rappresentante che tra la cucina d'asporto e la cucina interna c'è molto divario di qualità, facendo l'esempio della pasta che o arriva troppo cotta o troppo cruda; interviene il Dirigente dott. Mazzoli che spiega in modo dettagliato il carattere e l'organizzazione del servizio d'asporto, passando la parola alla dott.ssa Savoia spiegando come cercano di accontentare tutte le scuole, soprattutto dal punto di vista dell'orario di consegna dei pasti d'asporto.

Si rileva che presso questa scuola arriva la pasta già cotta, la dott.ssa Zannier rammenta a Cirfood che la pasta deve essere cotta in loco.

ANNA FRANK

Viene chiesto un macinacarote in quanto i bimbi più piccoli necessitano di avere le carote tritate molto finemente, la dott.ssa Savoia assicura che il pezzo di ricambio del macinacarote è stato ordinato ed è in dirittura d'arrivo.

Per la prima settimana viene proposto dalla rappresentante di invertire il pasto del martedì con il mercoledì.

Per il venerdì della prima settimana viene proposto dalla dott.ssa Benazzi di cambiare il fishburger di merluzzo perché poco apprezzato. Le varianti proposte sono la platessa o fishburger di scorfano.

Si chiede inoltre che la cuoca metta più cura nella presentazione dei piatti.

Anche in questo menu viene evidenziato che ci sono quattro frittate in un mese, una è stata sostituita con un fishburger andando a mettere due piatti di pesce nella stessa settimana.

Viene chiesta la sostituzione dei fagiolini perché poco apprezzati.

PACCHIONI

In merito alle quattro frittate si evidenzia che in questa scuola viene più gradita la frittata che il pesce.

Viene anche avanzato il dubbio che nello scorfano ci siano più lisce ma la dott.ssa Savoia tranquillizza i rappresentanti dicendo che essendo il filetto macinato per fare i fishburger le lisce non rappresentano un problema.

CAMPOGALLIANI

Nessuna osservazione da fare, si riporta che i pasti sono molto apprezzati.

La riunione prosegue con gli altri punti all'ordine del giorno:

2) Andamento menu e organizzazione mensa

La scuola Primaria Tazzoli evidenzia che per chi ha una dieta etico/religiosa spesso viene proposta la frittata per entrambi i giorni di rientro pomeridiano (lunedì e mercoledì).

La scuola Primaria Ardigò rileva che per i bambini piccoli che frequentano il doposcuola spesso il menù non viene rispettato: i bambini hanno riportato che a pranzo è sempre presente la pasta al pomodoro o comunque una pasta rossa. A proposito di questa osservazione interviene la dott.ssa Savoia smentendo, in quanto ritiene impossibile che il menu non venga rispettato.

La scuola Primaria Nievo riporta che le quantità delle porzioni sembra scarsa, la dott.ssa Savoia risponde che le grammature sono più che adeguate e che sono stabilite da ATS. Viene inoltre riportato che i bambini lamentano un calo di qualità dei prodotti e dei cibi cucinati, soprattutto nel caso di pollo e pesce; la dott.ssa Savoia di Cirfood risponde che la qualità dei prodotti è sempre la stessa con una grande quantità di prodotti bio.

La scuola dell'Infanzia statale Anna Frank riporta che il riso stracchino e barbabietole non viene apprezzato.

3) Modalità operative per il rilevamento del gradimento del pasto

Vengono fornite le istruzioni consegnando a inizio riunione il foglio con le disposizioni operative e il nuovo modulo di gradimento del pasto.

4) Varie ed eventuali

Non ci sono osservazioni.

La seduta termina alle ore 17:40.