

# Verbale Comitato mensa a.s. 2025/26 – 12 maggio 2026

## **Introduzione del Responsabile del Servizio Politiche Educative**

A seguito della trasmissione, da parte della Ditta Gemos, dei dati relativi ai questionari somministrati nelle scuole di Cervia per la rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza, il Dr. Fabio Savini, Responsabile del Servizio Politiche Educative del Comune di Cervia, condivide alcune considerazioni introduttive.

In particolare evidenzia le valutazioni molto positive assegnate dalle scuole alla qualità del servizio, con particolare riferimento alla cortesia del personale, all'igiene del personale, al servizio di distribuzione e alla qualità complessiva del servizio stesso, esprimendo apprezzamento nei confronti di Gemos per il lavoro svolto. Rileva inoltre che le valutazioni complessive relative alla "qualità del pasto" e al "gradimento del pasto" risultano comunque buone, attestandosi mediamente su valori compresi tra 7 e 8 in una scala da 0 a 10. Coglie infine l'occasione per ringraziare i componenti del Comitato Mensa per l'attenzione, la collaborazione ed il tempo dedicato al costante miglioramento del servizio offerto.

## **S.P. Carducci (Castiglione)**

### **Docente – Budini Cinzia**

Riferisce che i bambini consumano generalmente volentieri sia le verdure che l'insalata. Segnala che l'unica verdura che ha registrato un minore gradimento sono stati i broccoli. Valuta molto positivamente le proposte alimentari, sottolineando la cura nella preparazione dei piatti, i profumi gradevoli, l'estetica e il buon sapore delle pietanze, elementi che favoriscono l'accettazione del pasto da parte dei bambini.

Richiama un episodio isolato relativo a un menu caratterizzato dalla presenza di pasta al pesto verde, broccoli e kiwi, osservando come la predominanza del colore verde possa aver inciso negativamente sul gradimento. Riferisce invece un ottimo apprezzamento per arance, kiwi, fragole e risotti. Segnala che la pasta in bianco risulta talvolta dura.

Evidenzia inoltre la difficoltà di rilevare correttamente il gradimento alimentare di una bambina con disturbo dello spettro autistico e celiachia, che a scuola rifiuta alimenti normalmente consumati a casa. Segnala infine il tema dello spreco alimentare, osservando che alcune preparazioni, pur risultando buone e ben presentate, vengono scartate da parte dei bambini.

## **S.I. XXV Aprile**

### **Docente – Aniello Maria**

Comunica tramite mail che in alcune occasioni la pasta e la pizza sono risultate poco cotte. Riferisce inoltre che diversi bambini tendono a preferire il primo piatto, limitandosi spesso ad assaggiare i secondi e le verdure. Chiede infine, se possibile, una maggiore varietà nella frutta proposta.

## **S.I. Alessandrini**

### **Genitore – Guiducci Matteo**

Riferisce di aver effettuato diversi assaggi nel corso dell'anno scolastico, rilevando un significativo miglioramento generale del servizio, in particolare per quanto riguarda le verdure, giudicate molto più gradite rispetto al passato.

Evidenzia che i bambini apprezzano le preparazioni proposte, compresa la pasta in bianco.

Chiede chiarimenti in merito al condimento della pasta in bianco con parmigiano, domandando se sia possibile aggiungerlo esclusivamente al momento della somministrazione presso il plesso scolastico. Gemos precisa che la pasta non viene condita presso il centro cottura ma direttamente a scuola, tuttavia, si riservano di fare degli approfondimenti con la cucina. Ipotizza che la pasta in bianco possa risultare secca in quanto priva di sughi che ne mantengano maggiormente l'umidità.

Segnala inoltre un dubbio relativo al risotto allo zafferano servito il giorno precedente, percepito da alcuni come poco colorato. Riferisce infine un ottimo gradimento per i sardoncini già testati presso il centro cottura e sottolinea che, nelle occasioni di assaggio, i bambini manifestano generalmente apprezzamento per il cibo proposto.

## **S.P. Spallicci**

### **Genitore – Stanciu Lidia Elena**

Riferisce di non aver ricevuto particolari lamentele relativamente al plesso Spallicci, evidenziando che i propri figli usufruiscono regolarmente del servizio mensa. Osserva che alcuni alimenti non graditi a scuola non vengono consumati neppure in ambito familiare.

Riporta inoltre alcune segnalazioni per conto dei rappresentanti della scuola primaria Fermi, relative alla frequente presenza di bocconcini di pollo e tacchino e alla richiesta di una maggiore varietà sia nei menu ordinari sia nelle diete "senza carne". Evidenzia inoltre una limitata varietà nella frutta e nella verdura proposte nei giorni di rientro, con frequente ripetizione di arance, kiwi, mele, carote e finocchi, suggerendo l'introduzione di ulteriore frutta stagionale. Riferisce inoltre che la pizza somministrata la settimana precedente non è stata particolarmente apprezzata.

Con riferimento invece alla scuola Deledda, viene chiesto se le quantità dei pasti siano calibrate in base all'età degli alunni, segnalando che, in occasione della somministrazione delle crocchette di ceci avvenuta nella giornata stessa della riunione, era disponibile una sola porzione per bambino.

**Docente – Ferretti Monica**

Valuta positivamente la qualità generale del servizio, attribuendo un giudizio particolarmente favorevole alle arance, definite dolci e di buona qualità. Riferisce che l'insalata viene apprezzata soprattutto dai bambini già abituati a consumarla in ambito familiare e sottolinea l'importanza del ruolo educativo delle insegnanti nell'incentivare l'assaggio.

Segnala un episodio isolato relativo a carote cotte che presentavano un sapore di affumicato poco gradevole. Precisa tuttavia che i bambini prediligono generalmente le carote crude.

**S.P. Buonarroti**

**Genitore – Boschetti Danny**

Riferisce che si tratta del primo anno in qualità di referente mensa. Ha effettuato due assaggi e valuta positivamente sia il servizio sia la cordialità del personale.

Segnala che non sono pervenute particolari lamentele da parte dei genitori. Evidenzia tuttavia che alcuni bambini delle classi prime manifestano scarso appetito durante il pasto, ritenendo che tale difficoltà sia principalmente legata al gradimento del cibo proposto.

**Docente – Burioli Stefania**

Valuta positivamente la qualità del servizio e delle preparazioni. Segnala, per conto di una collega, che la pasta in bianco viene proposta frequentemente il lunedì e chiede una maggiore rotazione del menu.

Richiede inoltre una maggiore presenza di frutta stagionale diversa da kiwi e mele. Evidenzia infine che la pasta al sugo di tonno era stata particolarmente apprezzata dai bambini, pur essendo stata proposta soltanto nella prima parte dell'anno scolastico.

**S.P. Deledda**

**Genitore – Rao Francesca**

Comunica tramite mail l'impossibilità a partecipare all'incontro. Ringrazia il Comitato per il lavoro svolto e riferisce di non aver ricevuto particolari segnalazioni negative.

Per quanto riguarda la propria esperienza diretta, valuta positivamente qualità e sapore del cibo. Segnala tuttavia che le porzioni del post scuola continuano a essere percepite come scarse e ritiene opportuno mantenere alta l'attenzione sul tema.

**Docente – Farneti Silvia**

Valuta molto positivamente qualità, sapore e presentazione delle pietanze, nonché il servizio di somministrazione. Evidenzia apprezzamento per frutta e verdura.

Segnala che, in occasione della prova di una nuova tipologia di pizza, alcuni pezzi risultavano poco cotti, poco saporiti e con scarsa mozzarella, generando giudizi non del tutto positivi.

**S.I. Don Lorenzo Milani**

**Docente – Azzini Elisa**

Riferisce un generale apprezzamento per la qualità del servizio e segnala che i bambini consumano volentieri il pasto. Evidenzia che il consumo della verdura risulta più frequente tra i bambini già abituati a mangiarla in ambito domestico.

Individua nella pasta in bianco un elemento critico, in quanto spesso poco gradita sia dai bambini sia dai docenti, mentre la pasta condita risulta generalmente apprezzata.

**S.I. Gianni Rodari**

**Genitore – Cesaria Fausta**

Riferisce di aver effettuato due assaggi mirati su specifici menu, valutando molto positivamente il servizio. Segnala un ottimo gradimento per la pasta alle erbe aromatiche, i bocconcini di merluzzo, il riso al pomodoro e piselli e il tacchino, giudicato morbido e tenero. Evidenzia che i bambini hanno consumato volentieri anche le carote.

Riferisce invece uno scarso gradimento per gli spinaci, consumati soltanto da pochi bambini, attribuendo la criticità prevalentemente alle abitudini alimentari familiari.

In merito alle merende, ritiene che il tema sia già stato approfonditamente discusso nei precedenti incontri.

### **S.P. G. Mazzini**

#### **Genitore – Attisani Giuseppe**

Riferisce di aver effettuato due assaggi, valutando molto positivamente sia il servizio sia la qualità delle preparazioni.

Segnala soltanto una criticità relativa al pesce impanato, giudicato con una presenza eccessiva di pelle esterna.

Esprime invece particolare apprezzamento per il passato di verdure.

Riporta una segnalazione da parte del padre di un alunno relativa alla pasta, percepita come poco cotta. Evidenzia infine un giudizio favorevole sul ricambio delle pietanze, rispetto al quale in passato aveva espresso alcune perplessità.

#### **Docente – Falsetti Anna Maria**

Segnala che, nella giornata del 5 maggio, alcune patate presentavano colorazioni verdi. Riferisce inoltre che la pizza somministrata risultava talvolta attaccata e poco gradevole nel sapore.

Riporta un episodio relativo al ritrovamento di un ragnetto nell'insalata in data 7 maggio. Segnala inoltre che le arance vengono percepite come troppo grandi e difficili da sbucciare dai bambini, proponendo eventualmente l'introduzione di mandarini.

Osserva che la pasta in bianco risulta talvolta dura, pur venendo generalmente consumata dai bambini. Valuta invece positivamente il miglioramento del pesce e la qualità della verdura, sia cotta sia cruda. Nel complesso esprime soddisfazione per il servizio.

### **Interventi Gemos**

#### **Valentina Massari**

Precisa che la dietista effettua controlli presso ciascun plesso almeno due volte per semestre scolastico. Riferisce che tutte le segnalazioni relative alla necessità di una maggiore varietà saranno valutate nel rispetto delle frequenze previste dalle linee guida nutrizionali.

In merito alla richiesta di reintrodurre più frequentemente la pasta al tonno, chiarisce che la criticità principale riguarda l'abbinamento con il secondo piatto di pesce, che rischierebbe di penalizzare gli alunni che non consumano tale alimento.

Relativamente alla frutta, spiega che il periodo stagionale rappresenta una fase di transizione tra la frutta invernale e quella estiva e che il capitolato dell'appalto richiede prodotti biologici e nazionali. Precisa che, non appena disponibili, vengono progressivamente introdotti nuovi prodotti stagionali.

Illustra inoltre il progetto annuale di sperimentazione di nuove preparazioni alimentari presso il centro cottura, finalizzato a migliorare il gradimento dei pasti e incentivare l'assaggio di alcuni alimenti meno consumati.

Per quanto riguarda la pizza artigianale, riferisce che le prime somministrazioni avevano registrato un buon gradimento, mentre successivamente sono emerse alcune criticità relative a consistenza e distribuzione della mozzarella. Conferma comunque il monitoraggio costante del prodotto e il confronto diretto con il forno fornitore. Sul tema della pasta in bianco comunica che sono in corso ulteriori verifiche e prove di assaggio per migliorarne la resa finale. Evidenzia che la permanenza prolungata nei contenitori termici può favorire la formazione di una leggera crosticina superficiale dovuta all'olio.

In relazione ai "menu a colori", spiega che si tratta di un progetto educativo volto ad incentivare i bambini ad approcciarsi anche ad alimenti meno graditi, come quelli di colore verde. Sottolinea che l'assaggio stesso rappresenta già un risultato positivo.

Riferisce inoltre che il filetto di sarda proposto presso il centro cottura ha ottenuto un buon gradimento, nonostante le difficoltà generalmente legate all'accettazione del pesce da parte dei bambini.

Per quanto riguarda la segnalazione relativa alla presenza di un ragnetto nell'insalata, precisa che non è possibile stabilire con certezza in quale fase del processo — tra lavorazione, trasporto, permanenza nelle cucine scolastiche e somministrazione — tale presenza si sia verificata. Conferma comunque l'attenzione posta nelle procedure di controllo e manipolazione degli alimenti.

Sulle merende ricorda che la composizione è definita dalle linee guida regionali e che la loro funzione è quella di fornire uno spuntino equilibrato dal punto di vista nutrizionale. Segnala comunque l'ottimo gradimento registrato per biscotti al cacao e al cioccolato.

Illustra infine le attività laboratoriali e di educazione alimentare svolte presso il centro cottura, nonché l'esistenza del portale informativo dedicato a famiglie e insegnanti, contenente menu, giornate a tema, materiali informativi e approfondimenti sull'educazione alimentare.

### **Mirella Abbondanza**

Con riferimento alle richieste di personalizzazione delle diete legate al gradimento individuale degli alimenti, precisa che le modifiche possono essere effettuate esclusivamente sulla base di certificazione medica.

Sottolinea comunque che i questionari di gradimento vengono letti con attenzione e che il servizio cerca costantemente di adattarsi alle esigenze espresse da utenti e scuole, nel rispetto della massima collaborazione possibile.