

Verbale Comitato mensa a.s. 2025/26 – 13 gennaio 2026

S.P. Carducci (Castiglione)

Genitore – D'alessandro Vincenzo

Ha effettuato l'assaggio in data odierna. Riferisce che i bambini consumano il pasto senza particolari difficoltà. Non si registrano lamentele rilevanti; segnala tuttavia che la pizza talvolta risulta poco cotta e che la mozzarella presenta una consistenza molto filante e appiccicosa.

S.P. Fermi (Pisignano)

Genitore – Solfrini Francesca

Non riporta segnalazioni o osservazioni specifiche.

Docente – Nori Cristina

Esprime apprezzamento per la qualità del cibo e del servizio, valutandoli in modo molto positivo.

S.I. Montessori (Savio)

Genitore – Coveri Michael

Segnala difficoltà nella consultazione del menu dal sito istituzionale del Comune di Cervia.

Docente – Napolitano Immacolata

Richiede una maggiore varietà nelle merende e che vengano serviti più spesso gli spaghetti. Riferisce che il servizio è complessivamente ottimo.

S.I. Missiroli (Castiglione)

Genitore – Terziu Indrit

Ha effettuato l'assaggio e riferisce una valutazione complessivamente positiva. Segnala che la zuppa non riscuote un gran successo, che i contorni risultano scarsi e che l'hummus è poco apprezzato dai bambini.

Docente – Brunetti Maria Rosa

Rileva un significativo miglioramento del servizio e valuta positivamente il lavoro delle operatrici e la relazione con Gemos. Segnala che i bocconcini di petto di pollo risultano talvolta asciutti. Suggerisce di abbinare, in caso di zuppa di verdura, un secondo non a base di verdura in modo che tutti i bambini che faticano a consumare la verdura possano mangiare almeno un piatto tra primo e secondo. Rileva inoltre una limitata varietà delle merende. Valutazione positiva del pesce.

S.I. XXV Aprile (Pisignano)

Docente – Aniello Maria

Riferisce che il servizio è soddisfacente. Richiede una maggiore varietà nei contorni. Segnala un episodio riguardante una docente celiaca che ha ricevuto il 12 gennaio della pasta scotta e poco cotta insieme e del formaggio con lattosio, chiedendo maggiore attenzione. Riporta che i bambini hanno apprezzato particolarmente il primo piatto di oggi.

S.I. Alessandrini

Genitore – Guiduzzi Matteo

Valuta il servizio molto migliorato e richiede una maggiore varietà nelle merende.

Docente – Zauli Franca

Evidenzia maggiore attenzione nella preparazione dei pasti rispetto all'anno precedente. Valuta molto positivamente il pesce. Segnala una scarsa varietà delle merende e porzioni contenute dei secondi. Chiede chiarimenti sull'abbinamento zuppa di legumi e pizza; la dietista AUSL chiarisce che l'abbinamento è nutrizionalmente corretto ma si può valutare di ridurne la frequenza. Segnala inoltre una limitata varietà nelle diete per bambini di religione musulmana.

S.I. Casa dei Bimbi 1

Genitore – Magnani Stefania

Non segnala particolari criticità. Riferisce che la pizza talvolta risulta poco cotta. Richiede contorni più vari e maggiormente appetibili.

Docente – Giva Anna

Individua nelle verdure, in particolare quelle cotte, un elemento critico. Chiede se sia possibile introdurre piccole variazioni nella preparazione (ad esempio spinaci serviti freddi e conditi con del limone che possa dare freschezza). La pasta in bianco arriva spesso secca perché non viene dato il brodo alle operatrici di Gemos. Chiede cosa contengono le polpette di carne perché hanno qualcosa di croccante dentro, i bambini le chiamano "le polpette croccanti". Zuppe piacciono molto ai bambini.

S.I. Casa dei Bimbi 2

Genitore – Alpini Giulia

Inviato alla mail perché non può essere presente: riferisce un notevole miglioramento della qualità del servizio nell'anno in corso, con cibi freschi e graditi. Segnala un episodio isolato di errata cottura della pasta, risolto tempestivamente. Chiede, nel periodo invernale, una riduzione delle verdure crude a favore di quelle cotte.

Docente – Coletta Michela

Valuta il servizio complessivamente molto migliorato. Rileva tuttavia una scarsa varietà delle merende.

S.P. Spallicci

Genitore – Stanciu Lidia Elena

Riferisce che i bambini mangiano volentieri e che il primo piatto somministrato nella giornata odierna è stato apprezzato. Segnala che la pizza risulta spesso poco gradita e viene buttata.

Docente – Ferretti Monica

Non segnala criticità. Evidenzia un netto miglioramento della qualità e del sapore dei cibi e valuta il servizio come ottimo. Segnala che ieri 12 gennaio i piselli risultavano duri (seppie e piselli).

S.P. Buonarroti**Genitore – Boschetti Danny**

Inviato alla mail perché non può essere presente: segnala che alcuni bambini mangiano poco a scuola, con conseguenti difficoltà nel corso della giornata. Riferisce che alcuni piatti risultano poco invitanti e suggerisce di rendere le preparazioni più appetibili, mantenendo il rispetto delle linee guida nutrizionali AUSL.

S.P. Deledda**Genitore – Rao Francesca**

Ha effettuato due assaggi nel corso dell'anno e valuta positivamente il servizio. Segnala porzioni scarse nel secondo turno, scarsa varietà delle verdure e ripetitività dei menu. Evidenzia criticità per le diete celiache per quanto riguarda la pasta, il riso risulta più gradito. Segnala inoltre problematiche legate alla capacità del boiler dell'acqua calda.

Docente – Farneti Silvia

Conferma le problematiche tecniche relative al boiler. Per il resto valuta positivamente il servizio. Segnala difficoltà di accesso al menu sul portale Cresciamo insieme di Gemos.

S.P. Manzi**Genitore – Gasperoni Katia**

Rileva un miglioramento del servizio e della qualità del cibo. Segnala merende poco varie per le scuole dell'infanzia, mancano i cereali nello yogurt. Riporta due esperienze di assaggio con valutazioni positive per il riso e le verdure gratinate, mentre la pasta risultava poco cotta e il pollo asciutto. Valuta positivamente il lavoro delle operatrici e la gestione delle diete speciali, inizialmente critiche ma poi risolte. Molto apprezzato il minestrone dai bambini, chiede di eliminare la combinazione legumi + latticini perché creano dei disagi alla pancia dei bambini. Suggerisce di variare le merende anche con grana e frutta secca.

Docente – Civiello Livia

Conferma quanto espresso dalla rappresentante dei genitori e riferisce l'assenza di ulteriori criticità.

S.P. Pascoli**Docente – Zimbardi Mattia**

Riferisce che non vi sono segnalazioni da parte dei docenti e che il servizio è migliorato rispetto all'anno precedente.

S.I. Don Lorenzo Milani**Docente – Azzini Elisa**

Riferisce che i bambini usufruiscono regolarmente del servizio e mangiano bene. Segnala che alcune verdure non sono gradite, attribuendo la difficoltà anche all'educazione alimentare familiare. Critica la pasta in bianco, che risulta dura e asciutta, e segnala che la frutta talvolta è di consistenza poco gradevole.

S.I. Gianni Rodari

Genitore – Cesaria Fausta

Valuta positivamente il miglioramento del servizio nel corso degli anni. Segnala la necessità di una merenda più sostanziosa.

Docente – Bianchi Emanuela

Rileva scarsa varietà delle merende e limitata scelta di verdure. Suggerisce alternative più adatte ai bambini più piccoli in alternativa al latte con i cereali. Lo yogurt viene somministrato poche volte. Valuta positivamente alcune preparazioni di verdure, molto apprezzati dai bambini i cavolfiori al forno e le zucchine trifolate. Chiede che vengano servite più spesso le tagliatelle al ragù e gli spaghetti. Segnala che la pizza è poco apprezzata.

S.P. Martiri Fantini

Docente – Ruocco Assunta

Rileva un miglioramento del gusto dei piatti, in particolare dei primi e dei secondi. Segnala un buon gradimento per zuppe, passati di verdura, seppia e frittate di verdura. Evidenzia che la pasta in bianco risulta talvolta gommosa.

S.P. G. Mazzini

Genitore – Attisani Giuseppe

Non segnala feedback negativi. Chiede se sia possibile differenziare maggiormente i menu in base all'età degli alunni.

Docente – Falsetti Anna Maria

Richiede un miglioramento nelle porzioni dei secondi che spesso sono scarse. Valuta positivamente il miglioramento del pesce.

Sante Pezzi: illustra che i pasti vengono preparati presso il centro di cottura di Montaletto e che tra la cottura e la somministrazione intercorre un tempo tecnico inevitabile. Precisa che il nuovo appalto ha introdotto alcune modifiche, in merito alla pasta in bianco, si evidenzia che si tratta di una preparazione particolarmente complessa nell'ambito del servizio in asporto. Viene comunicato che si stanno effettuando prove di regolazione dei tempi di cottura per migliorarne la resa finale.

Relativamente alle temperature di somministrazione, precisa che i cibi devono rispettare parametri di sicurezza alimentare (65°C per i piatti caldi e 4°C per quelli freddi) e che tali vincoli limitano alcune modalità di servizio richieste, come la somministrazione di verdure a temperature intermedie.

Per quanto riguarda la pizza, chiarisce che non è cruda, ma che il mantenimento in contenitori termici ne può compromettere la croccantezza. Si può valutare una cottura leggermente più prolungata, pur riconoscendo i limiti tecnici legati al trasporto.

In relazione alla mozzarella, specifica che si tratta di fior di latte biologico di elevata qualità eppure viene percepita dai bambini e insegnanti come troppo filante e scartata. Si possono fare dei ragionamenti per togliere la mozzarella dalla pizza e servirne una grammatura leggermente più abbondante solo con il pomodoro.

Sul tema delle carni, in particolare il petto di pollo, evidenzia che la tipologia di taglio e le modalità di cottura richieste per garantire la sicurezza alimentare possono influire sulla percezione di

morbidezza. Viene comunque valutata la possibilità di modificare la tecnica di cottura nei limiti consentiti.

Per le merende, riconosce che il tema della varietà è stato segnalato da più componenti del Comitato. Viene comunicata la disponibilità a valutare nuove proposte compatibili con l'equilibrio nutrizionale complessivo della giornata alimentare, si può provare con una ciambella o una torta di carote.

In merito alle grammature, ribadisce che vengono rispettate le indicazioni AUSL e che esiste una differenziazione tra fasce di età. Si prende l'impegno di verificare le segnalazioni relative al secondo turno del plesso Deledda.

Relativamente alle polpette al pomodoro, chiarisce che la carne viene macinata da Gemos il giorno stesso della somministrazione e che verrà effettuato un controllo sulla grana della macinatura per migliorarne la consistenza.

Sulle diete speciali, sottolinea l'importanza di un'attenzione costante e del confronto con AUSL. Precisa che le diete speciali rappresentano circa il 10% dei pasti giornalieri e che vengono preparate quotidianamente da personale qualificato, indipendentemente dalla presenza degli alunni, per garantire la corretta organizzazione del servizio. Per quanto riguarda il formato di pasta per le diete speciali, si cerca di dare il formato di pasta più simile a quello che mangiano gli altri ma si può valutare.

In generale si tende a non somministrare la pasta lunga nell'asporto ma visto che in diversi hanno segnalato di volere più volte gli spaghetti e le tagliatelle al ragù si può valutare di metterle in menù. Il comitato mensa deve essere l'occasione per trovare delle soluzioni alle problematiche in maniera costruttiva.

In merito alla pasta, comunica che è in corso la valutazione di un nuovo fornitore di pasta biologica dell'Emilia-Romagna, al fine di migliorare la qualità del prodotto in termini di cottura e tenuta. Stiamo cercando di chiudere un contratto con le garanzie necessarie per l'appalto.

Infine, in relazione alle problematiche tecniche del plesso Deledda, comunica che gli interventi sulla lavastoviglie sono stati completati, siamo in attesa di un pezzo mancante che dovrebbe arrivare a giorni. Dopodiché non dovrebbe più esserci il problema dell'acqua calda.