VERBALE RIUNIONE DELLA COMMISSIONE MENSA DEL 23 APRILE 2026

Il giorno giovedì 23 aprile 2026 alle ore 16.45 presso la sala Giunta del Comune di Rapallo si è riunita la Commissione Mensa.

All'incontro sono presenti i Sigg.ri

Dott.ssa Laura Mastrangelo	– Presidente Commissione Mensa Assessore delegato Pubblica Istruzione
Ins. Atzori Marcella	– Rappresentante Scuola primaria Marconi
Ins. Spera Ruben	– Rappresentante Scuola primaria Pascoli
Ins. Tognazzi Linda	– Rappresentante Scuola infanzia Rainusso
Dott.ssa Frumento Anna	– Coordinatore d'Appalto Ditta Markas
Dott.ssa Santo Silvia	– Dietista di Area Ditta Markas
Dott.ssa Valle Valentina	– Dietista d'Appalto Ditta Markas
Dott.ssa Eliana Berisso	– Funzionario dell'Ufficio Pubblica Istruzione

Introduce la riunione la Dott.ssa Mastrangelo la quale comunica di aver avuto numerose rimostranze circa i reiterati cambi di menù e piatti molto salati.

Durante l'incontro si è evidenziato da parte degli insegnanti quanto segue:

- minestra e polpettone troppo saporiti;
- pomodoro acido nei ravioli e nelle scaloppine;
- carne delle polpette e pollo con gusto sgradevole;
- frutta per la merenda pomeridiana di difficile gestione preferibili banane, prugne, albicocche;
- platessa più volte non gradita per via della cottura;
- la frutta per le classi prime e seconda viene fornita sbucciata ma solo mezza porzione ciascuno;
- alcuni abbinamenti non sono graditi come ad esempio lenticchie e fagioli per i pasti no carne;
- porzioni poco abbondanti soprattutto per i bambini più grandi;
- troppe minestre nel menù estivo;
- riso più volte acquoso;
- alcune classi a moduli lamentano di ricevere spesso le stesse pietanze;
- viene riportato il pensiero di alcune insegnanti che, nonostante le riunioni, non vi siano cambiamenti.

Viene inoltre chiesto dagli insegnanti:

- parmigiano da aggiungere in autonomia sul primo piatto;
- introduzione del pinzimonio;
- grana in cubetti e stracchino in sostituzione della mozzarella.

In merito alle segnalazioni il personale della Ditta Markas risponde:

- il gusto sgradevole del pollo e delle polpette è attribuito alla fornitura della materia prima biologica; infatti tale problematica è sorta nelle giornate "bio" con utilizzo di carne biologica che risulta dal sapore più forte;
- per la platessa sono stati provati diversi tipi di cottura;
- la frutta distribuita per la merenda dovrebbe essere banana o frutta stagionale di semplice gestione; la fornitura di arance o mele avviene quando i prodotti da distribuire non sono conformi a quanto richiesto dal Capitolato, la frutta deve rispettare quanto disposto dal

Capitolato d'appalto, nello specifico stagionalità e origine Italia; in alternativa potrebbe essere data la polpa di frutta che nella precedente Commissione era stata contestata;

- la frutta sbucciata per le classi 1° e 2° viene tagliata a metà e distribuita in mezza porzione per volta per evitare gli sprechi;
- i menù per i bambini che non mangiano carne prevedono nella settimana le seguenti somministrazioni: due volte legumi o hamburger di soia, due volte formaggio, una volta tonno; gli alunni di diverse etnie non sono abituati al consumo di legumi e restii al consumo di piatti a loro sconosciuti;
- la mezza porzione di formaggio viene data in abbinamento ai primi piatti che da Linee Guida sono considerati già "piatti unici" tipo lasagne, pizza, pasta al ragù; se il pasto venisse consumato completamente questo apporterebbe il giusto bilancio calorico;
- le minestre nel menù estivo devono essere somministrate almeno 1 volta alla settimana indipendentemente dalla stagione per rispettare quanto disposto dalle Linee Guida della Regione Liguria;
- le porzioni rispettano le grammature da Linee Guida specifiche per fasce d'età;
- il menù varia settimanalmente, può quindi succedere che per le classi a moduli le pietanze si ripropongano;
- è stato cambiato il fornitore del pane in quanto il precedente non produce più in quantità industriali;
- non è possibile dare il parmigiano da aggiungere in autonomia sul primo piatto in un bicchiere come avveniva in passato in quanto verrebbe considerato un "bis";
- verrà presa in considerazione la possibilità di introdurre il pinzimonio e il grana in cubetti o stracchino in sostituzione della mozzarella.

La Dott.ssa Mastrangelo, in riferimento al pensiero riferito di alcune insegnanti, che nonostante le riunioni non vi siano cambiamenti, precisa che in questi anni si è cercato di venire incontro alle varie richieste ottenendo ad esempio la fornitura del pesto della Ditta "Novella", la base della pizza da un forno locale, l'acquisto dei cuoci pasta, ecc.
Molte richieste non possono essere accolte per rispettare le Linee Guida ed il Capitolato, e inoltre alcune preparazioni devono essere compatibili con le esigenze organizzative di una cucina che prepara circa 1000 pasti al giorno.
Viene ribadito che occorrerebbe un percorso di educazione alimentare condiviso a partire dalle famiglie.

Le Dietiste della Ditta Markas evidenziano l'aumento delle diete speciali soprattutto per selettività alimentare e chiedono una maggiore regolamentazione attraverso il rilascio di certificati medici più dettagliati, coinvolgendo, qualora necessario, la Medicina Scolastica dell'ASL.

La Dott.ssa Mastrangelo su proposta della Consigliera Canale chiede l'istituzione di una giornata con menù senza glutine per tutti nella settimana della Celiachia, prevista dall'11 al 17 maggio p.v..
La richiesta viene accolta suggerendo la preparazione di un pasto che non stravolga il menù, ed esempio riso, arrosto e patate.
La Dott.ssa Frumento precisa che per evitare qualsiasi tipo di contaminazione le diete speciali verranno comunque cucinate e somministrate come abitualmente.

La Dott.ssa Mastrangelo conclude la seduta alle ore 17.50.

IL PRESIDENTE
Dott.ssa Laura Mastrangelo