

Commissione Mensa del 05/05/2026

Il giorno 05/05/2026 alle ore 18.00 si è riunita la Commissione Mensa così costituita:

- Talamona Ileana Commissario insegnanti scuola materna "COLLODI"
- De Felice Anna Commissario insegnanti scuola materna "DON MILANI"
- Bossi Chiara Commissario insegnanti scuola primaria "SAN FRANCESCO"
- Magrì Elisabetta Commissario insegnanti scuola primaria "SCHWARZ"
- Ferraresi Francesca Commissario insegnanti scuola primaria "RODARI"

- Simona Scarpa Commissario genitori scuola materna "San Francesco"
- Rossella Cafagna Commissario genitori scuola primaria "Schwarz" (elabora verbale riunione)
- Emanuela Bovo Commissario genitori scuola primaria "Rodari"
- Maria Chiara Brasola Commissario genitori scuola secondaria "B. Bossi"
- Nici Ermes Commissario genitori scuola materna "Don Milani"

Partecipano:

- D.ssa Silvia Merchione Direttore Azienda Speciale "A. Parmiani"
- D.ssa Michela Fumagalli impiegata Azienda Speciale A. Parmiani
- Dott. Luca Mazzilli responsabile servizio di ristorazione Sodexo S.p.a.
- D.ssa Silvia Gaglione coordinatrice servizio di ristorazione Sodexo S.p.a.
- Sig.ra Marilena Mignani coordinatrice servizio di ristorazione Sodexo S.p.a.

Presiede:

- Sig. Antonino Centorrino - Sindaco Comune di Arcisate - Presidente della Commissione Mensa- delegato dall'Assessore alla P.I. Monica Trabucchi

La riunione viene aperta dal Sindaco Antonino Centorrino il quale procede con la lettura dei punti all'O.d.g.

1° punto all'O.d.g.: Report ispezioni mensa effettuate dai commissari mensa

Ad oggi le ispezioni effettuate sono state 10: n.1 alla scuola Schwarz, n.3 alla scuola Rodari, e n.1 alla scuola Collodi, 2 alla scuola Don Milani, 2 alla scuola San Francesco e 1 alla scuola media Bossi. Sono state inoltre ricevute 4 segnalazioni dai commissari mensa insegnanti: 1 San Francesco, 2 collodi e 1 Schwarz.

Le criticità emerse durante le segnalazioni sembrano essere risolte o in via di risoluzione. Le riportiamo di seguito nello specifico:

- I bicchieri sono stati sostituiti in tutti i plessi. Si segnala che la qualità del nuovo materiale sembra essere meno buona di quella precedente.
- Problema aloni sui bicchieri c/o la scuola Schwarz: è stato chiamato il tecnico della lavastoviglie e a breve si sostituirà la macchina. Ad ogni buon fine i bicchieri che presentano aloni vengono prontamente sostituiti dalle addette mensa.
- Problema delle porzioni non sempre uguali (soprattutto per il pesce e la carne): il problema non si è più presentato, è migliorata la porzionatura.
- Risotto del giorno 04/05 poco cremoso: si usa una tipologia di riso che manteca poco; si cercherà di migliorare la mescolatura.
- Tipologia di formaggio: EDAMER alla scuola dell'infanzia è molto gradito mentre alla scuola primaria Schwarz non molto. La rotazione di formaggi prevede: ASIAGO, PROVOLONE, MOZZARELLA E FORMAGGIO SPALMABILE. Si decide di indicare nel menu la tipologia di formaggio del giorno in modo che gli alunni e le insegnati siano informati.
- Insalata: si decide di eliminare il radicchio che risulta essere poco gradito agli alunni
- Pomodori: molto graditi in tutte le scuole
- Informazioni sulla temperatura di conservazione dei fruttini: garantita la buona conservazione a temperatura ambiente
- Informazioni sulla panatura: quella attuale è molto "sbiadita" ma gradita agli alunni; in passato si era provato ad effettuare la panatura con la farina di mais ma non era piaciuta agli alunni, nonostante il colore fosse più invitante
- Spazi refettorio Schwarz: si segnala che sono stretti; si decide di rivedere la disposizione dei tavoli e l'apparecchiatura.

2° punto all'O.d.g.: Menù estivo 25/26

Si ricorda che il menu attualmente in vigore è quello allegato al capitolato di gara, validato da ATS ma con qualche modifica per andare incontro alle esigenze della nostra utenza. Gli alunni sembrano gradire le tipologie dei piatti serviti; non ci sono particolari criticità.

Dalla discussione emergono solo le seguenti osservazioni:

- Ananas poco gradito alla scuola Collodi
- Le quantità di scorta dei vari piatti sono sempre presenti
- Le porzioni di pesce servite sono conformi
- Pizza: in alcune scuole non è molto gradita (troppo alta e con troppa mozzarella) mentre in altre scuole è molto apprezzata



Azienda Speciale "A. Parmiani"
Ente strumentale del Comune di Arcisate
Sede legale: via Roma, 2
Arcisate 21051
p.i. 02725860122
azienda@as-parmiani.it
www.as-parmiani.it

3° punto all'O.d.g.: Menu a tema

I menu speciali per le ricorrenze di Natale, Carnevale, Pasqua sono stati graditi dall'utenza.
Per il menu di fine anno si decide di proporre la FOCACCIA RIPIENA, CON POMODORI E MAIS, GELATO PANNA E CIOCCOLATO.

4° punto all'O.d.g.: Varie ed eventuali

Il commissario mensa della scuola Rodari chiede se è possibile avere gli addobbi "CUOCO RIGOLO", già presenti nei refettori Schwarz e San Francesco, anche nel loro refettorio; si valuterà la proposta nell'ambito delle migliori proposte nel Capitolato della gara di appalto.

La commissione termina i lavori alle ore 19.02.

Come da verbale elaborato da Rossella Cafagna.

Letto, approvato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE
F.to Antonino Centorrino

Direzione – Servizi Amministrativi – Educativi- Sportivi- Culturali:

Via Giacomini 16 – 21051 – Arcisate Tel. 0332 -1807731 Fax 0332- 1807513 - Pec as-parmiani@legalmail.it

Farmacia comunale: Via Cavour, 40 – 21051 – Arcisate - Tel 0332/471777

Dispensario comunale: Via Monte Grappa, 9 – 21051 – Arcisate Tel. 0332/473434

Codice farmacia – VA 0524 CCIAA VARESE – REA – 281178 Pec 0399101@pec.federfarma.it
