

Il giorno 16 marzo 2026 alle ore 17:00 presso la sala riunioni della Biblioteca comunale, si è riunita la Commissione mensa scolastica del Comune di Tavagnacco, costituita con Deliberazione di Giunta comunale n. 161 del 04.11.2024 ai sensi del vigente Regolamento approvato dal Consiglio Comunale

PARTECIPANTI

- **FC:** Floriana Ciccio - Rappresentante dei genitori Scuola Infanzia Feletto
- **SP:** Semeraro Paolo - Rappresentante dei genitori Scuola Infanzia Tavagnacco
- **MA:** Messina Arianna – Rappresentante dei genitori Scuola Infanzia Adegliacco
- **VD:** Venica Daniela - Rappresentante dei genitori Scuola Infanzia Colugna
- **PM:** Paola Molaro - Rappresentante dei genitori Scuola Primaria Colugna
- **MP:** Mancani Patrizia – Presidente Consiglio d’Istituto – *Ingresso ore 18:15*
- **AS:** ins. Aita Sonia – Rappresentante docenti scuola primaria
- **ZF:** prof. Zelco Fabrizio – Rappresentante docenti scuola secondaria – *Ingresso ore 17:40*
- **AC:** Azzurra Cascino - Rappresentante Coop. Insieme per il Tempo Integrato
- **LO:** dott.ssa Loredana Oviszsch – Rappresentante ditta CAMST soc. coop. a r.l.
- **CS:** dott.ssa Chiara Seletti - Dietista ditta CAMST soc. coop. a r.l.
- **PL:** dott. Piero Lagomarsino - Tecnologo alimentare e direttore dell’esecuzione del contratto (Incaricato dal Comune)

Conduzione e verbalizzazione: Pecile Elena e Giusi Simiz, personale del Servizio Istruzione e scolastico

ORDINE DEL GIORNO

1. Analisi dei report di monitoraggio compilati dai genitori durante i sopralluoghi (prove organolettiche);
2. Valutazione degli scarti e accettabilità dei piatti;
3. Presentazione delle nuove Linee Guida alimentari;
4. Risultati del questionario di gradimento somministrato a gennaio;
5. Varie ed eventuali (stoviglie, comunicazione, progetti regionali).

SVOLGIMENTO DELLA SEDUTA

1. Analisi dei Report

PL apre la seduta presentando il riepilogo dei report degli ultimi tre mesi (da fine novembre). Sono state raccolte **28 schede**, che evidenziano una presenza costante dei genitori nei refettori (media di 2 visite a settimana).

- **Esito:** I valori di gradimento emersi dai report risultano molto alti. Emerge tuttavia un paradosso: il cibo è qualitativamente apprezzato dai genitori, ma ad oggi alcuni bambini faticano a consumare l'intero pasto o alcune pietanze.
- **LO** evidenzia un miglioramento rispetto all'anno precedente, con una sensibile diminuzione degli scarti relativi alle minestre. Anche la frutta risulta generalmente apprezzata. Sottolinea l’inserimento di pietanze che lo scorso anno non sono risultate molto gradite mentre quest’anno sono state abbastanza accettate

2. Accettabilità e Nuove Linee Guida

LO sottolinea l'ottimo lavoro del personale di cucina e l'accettazione di ricette meno "popolari" inserite a menu. **PL** precisa che, nonostante alcune resistenze fisiologiche, l'accettabilità nei plessi scolastici del Comune è superiore rispetto ad altre realtà scolastiche. Vengono presentate brevemente le **nuove Linee Guida della ristorazione scolastica della Regione FVG**, che prevedono, tra l'altro:

- incremento dei legumi e somministrazione come secondo piatto in ogni settimana e non solo come presenza in un primo piatto;
- riduzione della carne rossa e bianca garantendo una frequenza settimanale di almeno una delle due referenze e una volta ogni quattro settimane la presenza delle due referenze di carni;
- eliminazione dello yogurt alla frutta (sostituito da yogurt bianco o frutta).
- eliminazione dolce, se non per occasioni speciali (es. 1 volta al mese in occasione di menu speciali);
- coinvolgimento degli insegnanti a percorsi di formazione coerente al Servizio di ristorazione

Il menu primavera/estate tiene conto di queste nuove indicazioni, fermo restando che il passaggio sarà graduale.

3. Monitoraggio degli Scarti e Questionari di gradimento alunni e insegnanti

LO comunica che i dati sul monitoraggio degli scarti saranno pubblicati sul sito istituzionale Ristorazione Scolastica di Camst a fine anno scolastico. I dati attuali, raccolti dal 15/09 al 17/12, mostrano che il totale dello spreco, rilevato visivamente, si attesta sul 25%, così suddivisi:

- **Infanzia:** 15% di scarto (criticità su pesto di radicchio, legumi, spinaci e biette, contorni cotti e di stagione in generale).
- **Primaria:** 29% di scarto (criticità su pesto di radicchio, legumi, spinaci e bieta).
- **Secondaria:** 38% di scarto (stesse criticità di cui sopra; valore ritenuto comunque buono per la fascia d'età).

LO evidenzia che le criticità dei contorni riguardano tutti i gradi di scuola, tuttavia dovendo seguire la stagionalità delle materie prime, è inevitabile presentare le verdure tipiche della stagione invernale.

CS passa poi ad illustrare gli esiti dei questionari somministrati a gennaio 2026. In totale hanno partecipato 49 classi (815 alunni). Il gradimento è maggiore all'infanzia (dati più alti) e alla primaria, mentre alla secondaria è decisamente più basso. Contemporaneamente, il questionario somministrato al corpo docente (n. 64 questionari raccolti) evidenzia un alto gradimento nella valutazione del servizio in generale e nella secondaria in particolare. Sono stati infine presi in considerazione i suggerimenti dati dagli insegnanti per la tipologia di piatti e la varietà e viene confermata l'intenzione di contattare tutti gli insegnanti per cercare di capire insieme come migliorare ulteriormente il servizio.

4. Gestione Menu e Merende

- **Piatto Unico:** **AS** approva la scelta di servire legumi e pasta separatamente, modalità che favorisce l'assaggio.
- **Dolci e Merende:** in linea con le nuove normative, il dolce sarà limitato a un "Menu Speciale" mensile quando si potranno festeggiare anche i compleanni del mese. Le merende prevederanno in più occasioni gallette di mais/legumi e frutta.

- **Frutta:** AS segnala criticità sulla maturazione dei kiwi; LO propone l'introduzione dell'ananas per le scuole dell'infanzia.

5. Segnalazioni dei Genitori e Operatività

FC solleva il problema del disallineamento tra menu su App e piatto effettivamente servito; la dietista invita a consultare sempre il "Menu Speciale" per le variazioni, pubblicate sotto gli avvisi nella homepage del sito Camst Ristorazione Scolastica. Viene inoltre richiesto di evitare abbinamenti di difficile digestione o poco graditi (es. legumi+broccoli oppure minestra+uova).

LO annuncia la partecipazione alla **Green Food Week** (13-17 aprile) con menu dedicati per veicolare un'alimentazione più sana e sostenibile. Comunica inoltre che, visto alcune sperimentazioni che sono state ben accolte, si introdurranno gradualmente alcune spezie (curry, curcuma) anche al fine di ridurre l'apporto di sale.

6. Sicurezza e Stoviglie

In merito alla segnalazione di FC riguardante una criticità verificatasi con un bicchiere di vetro alla scuola dell'infanzia, LO chiarisce che, secondo i nuovi CAM (**Criteri Ambientali Minimi**), l'uso di stoviglie riutilizzabili in vetro e ceramica è obbligatorio e preferibile alla plastica che nel tempo si deteriora, anche nei nidi. L'ufficio valuterà la proposta avanzata dal commissario di chiarire le indicazioni sulle stoviglie.

7. Confronto su Grammature e Proteine

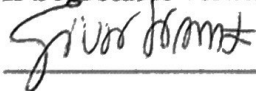
SP e alcuni insegnanti chiedono chiarimenti sulla riduzione della carne a favore dei legumi, percepita talvolta come una carenza quantitativa. CS e LO confermano che le grammature della carne rispettano rigorosamente le tabelle dietetiche dell'Azienda Sanitaria e che l'equilibrio nutrizionale (trattandosi di un secondo piatto) è garantito dall'insieme delle portate.

8. Comunicazione e Progetti

- AC riferisce che al Tempo Integrato il personale stimola attivamente l'assaggio e gestisce i rifiuti in dialogo con le famiglie.
- **Progetti:** Si dà atto dell'adesione di alcune classi ai progetti regionali (distribuzione di latte e frutta), gestiti in autonomia dall'Istituto Comprensivo sulla base delle adesioni comunicate dai singoli docenti.
- **Elezioni:** I genitori chiedono che le future elezioni per la Commissione Mensa siano pubblicizzate con maggior anticipo. Il personale del Servizio Istruzione si prende l'impegno di inviare mail di promemoria per le elezioni dei commissari e breve introduzione su Comitati e Commissione.

La seduta si chiude alle ore 18:30.

Il Segretario verbalizzante



Per conto del Presidente della Commissione (membro C.M. Floriana Ciccio)

