



VERBALE COORDINAMENTO COMMISSIONI MENSA a.s. 2025/2026

28 /01/2026

Nella giornata di martedì 28 gennaio alle ore 17.00, si riunisce in video collegamento il Coordinamento della Commissione mensa, nella seguente composizione:

NOMINATIVI	ISTITUTO	PRESENTE in CALL (C)	ASSENTE
Affaba Samuele (genitore Presidente)	Lodi I	C	
Destefani Maria Luisa (Insegnante)	Lodi I	C	
Perta Marta (genitore Presidente)	Lodi II	C	
Di Biasi Attilia (Insegnante)	Lodi II	C	
Altavilla Luisa (genitore Presidente)	Lodi III		A
Grazioli Ida Marta (Insegnante)	Lodi III	C	
Zanoni Elena (genitore Presidente)	Lodi IV	C	
Daccò Giorgio (Insegnante)	Lodi IV	C	
Cordoni Massimiliano (genitore Presidente)	Lodi V	C	
Merella Sandrina (Insegnante)	Lodi V	C	
Zanaboni Stefania (Responsabile)	Ditta Serenissima	C	
Bresciani Monica (Dietista)	Ditta Serenissima	C	
Tagliaferri Laura (Assessore)	Comune di Lodi	C	
Guidi Valentina (Funzionario)	Comune di Lodi	C	
Seminara Alda (Funzionario verbalizzante)	Comune di Lodi	C	

Ordine del giorno:

1. Approvazione precedente verbale del 11.11.2025;
2. Organizzazione Open Day sulla ristorazione;
3. Informativa su nuovo corso FAD;
4. Varie ed eventuali.

1. Approvazione verbale precedente

Viene approvato all'unanimità il precedente verbale del 11 novembre 2025 e si dispone la pubblicazione sul sito del Comune alla pagina dedicata.

Il Coordinamento prende atto ed approva.

Tagliaferri apre la seduta ed illustra gli argomenti che verranno trattati.

2. ORGANIZZAZIONE OPEN DAY SULLA RISTORAZIONE

Tagliaferri illustra il programma di massima dell'Open Day sulla refezione scolastica, che quest'anno verrà proposto presso un centro cottura presumibilmente presso la scuola ARCOBALENO in una mattinata di sabato in una data da confermare tra l'11 e il 18 aprile p.v. alla presenza di Medici Pediatri di base (invio sarà rivolto a tutti i pediatri di base della città) o nel periodo autunnale.

L'incontro inizierà alle 9,30- 10,00 con una colazione a buffet, offerta dalla ditta di ristorazione, per genitori e bambini, al termine della quale i bambini verranno impegnati in gruppi, in laboratori organizzati da educatrici, mentre i genitori parteciperanno all'incontro.

La dott.ssa Bresciani evidenzia quanto poco successo abbia riscontrato il Progetto Educazione Alimentare e propone di allargare la partecipazione anche alle classi 2^a e 4^a.

Informa la commissione che è stato richiesto di proporre per il mese di marzo, tra i menu a tema, quello "inglese" in sostituzione del "menu antispreco".

Daccò, sottolinea che Lodi 4 ogni anno a marzo propone la Week Inglese, pertanto il menu a tema inglese senza dubbio è ben accetto.

Il Coordinamento prende atto ed approva.

3. INFORMATIVA SUL NUOVO CORSO FAD

Seminara da indicazioni in merito alla procedura per l'iscrizione al VIII^a Edizione del corso Fad per i commissari Mensa dal titolo "Consapevolezza in mensa. Promuovere scelte alimentari sane e sostenibili e contenere lo spreco di cibo" già disponibile dal 19 gennaio e aperto fino al 31 agosto 2026 sulla piattaforma FAD DI ATS Milano. Il modulo verrà inviato ai Presidenti di Commissione per l'inoltro al componente interessato sia all'argomento sia a svolgere i sopralluoghi nei refettori durante lo svolgimento del servizio di refezione scolastica. Una volta compilato dall'interessato il modulo dovrà essere restituito via mail alla sottoscritta o all'ufficio istruzione per l'inoltro ad ATS che provvederà ad inviare direttamente all'interessato il link di accesso al corso. Una volta terminato, con il superamento del relativo test, l'ufficio istruzione provvederà a rilasciare il tesserino per i sopralluoghi nei refettori.

Seminara comunica anche che ATS ha attivato la 5^a edizione Corso Fad rivolto ai docenti ed aperto fino al 31 agosto p.v. si invierà ai docenti componenti del Coordinamento e alle rispettive direzioni didattiche la relativa documentazione per l'eventuale iscrizione.

4. VARIE

Zanaboni riferisce che in base a verifiche due piatti risultano non graditi dalla maggioranza dei bambini nello specifico la farinata e lo scorfano; pertanto, propone le seguenti variazioni: il lunedì della 3^o settimana verrà proposta la frittata strapazzata con i fagiolini all'olio, mentre il martedì sformato di piselli gratinato (piatto sostitutivo della farinata) con i finocchi in insalata, mentre lo scorfano potrebbe essere sostituito con bocconcini di merluzzo gratinati (venerdì 4 settimana).

Comunica con l'occasione che a febbraio nel menu di carnevale verranno preparati i totani gratinati tanto graditi dai bambini.

Il Coordinamento prende atto ed approva.

Perta chiede la possibilità di realizzare menu a misura di bambini, oltre ad avere il “grana” per i primi patti tutti i giorni.

Zanaboni conferma che d’ora in poi il grana grattugiato sarà a disposizione per tutti i primi che verranno serviti, inoltre informa che per i celiaci verranno consegnate a breve posate ad uso esclusivo in acciaio, in sostituzione alle posate monouso.

Perta segnala che all’infanzia le lenticchie non vengono gradite mentre la polenta si.

Zanaboni propone sempre per l’infanzia hamburger/polpette di lenticchie in umido per accompagnare la polenta.

Il Coordinamento prende atto ed approva.

Perta segnala che a volte la frutta servita è troppo matura e chiede chiarimenti su “dieta leggera” e “pasta bianca”.

Zanaboni chiarisce che la dieta leggera viene chiesta per motivi di salute fino ad un massimo di 3 giorni come autocertificazione, per periodi più prolungati occorre il certificato medico; la richiesta di pasta bianca che viene accordata per max n. 4 volte al mese, legata invece solitamente al disgusto.

Di Biasi per esperienza diretta in Lodi 2, fa presente che gli insegnanti non si possono far carico di tenere il monitoraggio mensile delle richieste della pasta bianca per singolo alunno.

Cordoni ribadisce che la decisione di concedere la pasta bianca n. 4 volte al mese è stata deliberata, a suo tempo, dal Coordinamento.

Tagliaferri invierà a tutti Dirigente una nota da divulgare ai genitori di invito al rispetto della richiesta della pasta bianca per max n. 4 volte al mese.

Affaba chiede spiegazioni in merito al suo recente sopralluogo in mensa (primaria Cabrini) dove ha notato scarse porzioni sia del primo piatto sia del secondo che in quel giorno prevedeva la distribuzione di solo n. 3 polpette a testa.

Zanaboni: ribadisce che la grammatura viene sempre rispettata, a volte il risultato visivo può effettivamente trarre in inganno.

De Stefani conferma quanto affermato da Zanaboni sulle grammature anche alla luce di verifiche.

Dacco: condivide la segnalazione della collega Di Biasi sulla impossibilità per gli insegnanti di monitorare le singole richieste di pasta bianca. ABBANDONA la seduta alle ore 19,00.

Zanoni chiede di togliere l’aglio nella “pasta aglio, olio e prezzemolo” in quanto ha constatato che il piatto non è gradito a causa del sapore dell’aglio.

Zanaboni prede atto e propone la sostituzione il piatto con “pasta all’olio profumato alla salvia” (venerdì 4 settimana).

Il Coordinamento prende atto ed approva.

Non essendo sollevate altre questioni, la presente seduta del Coordinamento Mensa si conclude alle ore 19,15.

Il Segretario Verbalizzante
f.to Alda Seminara