

COMMISSIONE MENSA 2024-25

Verbale della Commissione Mensa n° 3 del 27/05/2025

In data 27 maggio 2025 alle ore 16:30, si riunisce presso l'aula consiliare del Comune di Salzano, la Commissione per discutere il seguente ordine del giorno:

- 1. Riscontro servizio vari plessi al 25/05/2025;
- 2. Relazione finale;
- 3. Rotazione menù (criticità menù estivo 2025);
- 4. Resoconto segnalazioni;
- 5. Riscontro gestione servizio con sciopero indetto;
- 6. Aggiornamenti sull' attuazione del recupero dello scarto umido a seguito della proposta dell'Insegnante Martignon;
- 7. Riscontro incontro di educazione alimentare;
- 8. Aggiornamento sul Bando per il nuovo affidamento del Servizio di refezione scolastica (costi e criteri, con particolare attenzione alla necessità di una rotazione orizzontale del menù per una migliore offerta alle classi a tempo parziale, a tal proposito si chiede che venga ripristinata la condivisione del menù prima della sua pubblicazione, gestione degli importi residui caricati dai genitori dopo la fine del servizio;
- 9. Aggiornamenti sul cronoprogramma del progetto per la realizzazione della nuova mensa presso il plesso della scuola S.G.Bosco e aggiornamento sulla condivisione delle scelte effettuate con i soggetti fruitori della mensa;
- 10. Logo Commissione mensa (tempistiche e soggetti realizzatori);
- 11. Riflessioni sugli obiettivi dalla commissione (archiviazione nella documentazione, partecipazione, trasmissione delle informazioni, implementazione del sito web, gestione riscontri segnalazioni, criticità nel plesso di Robegano di trovare genitori che si rendono disponibili come commissari);
- 12. Varie ed eventuali.

Sono presenti i sottoelencati membri:

COMPONENTE		GENITORI
Albanese	Stefano	Presente
Cuogo	Eleonora	Presente

De Marchi	Ilenia	Presente
De Marchi	Valeria	Presente
Heinz Sara		Presente
Pellizzon	Silvia	Presente
Rigo	Francesca	Assente
Sartore	Sara	Presente
Serafini	Giada	Assente
COMPONENTE PERSONALE DOCENTE		
Martignon	Samuela	Presente
Milan Mara		Assente
Sanzi	Debora	Presente
ASSESSORE CON DELEGA ALLA PUBBLICA ISTRUZIONE		
Munarin	Alberto	Presente

DIRIGENTE		SCOLASTICO O SUO DELEGATO
Vito	Sallustio	Assente
RESPONSABILE		DELLA STRUTTURA AMMINISTRATIVA
Busolin	Alessandra	Presente
SINDACO		
Betteto	Luciano	Assente

Sono inoltre presenti inoltre:

per l'Ufficio Istruzione: ///

per la Ditta incaricata del Servizio (Sodexo): Armando Crivellaro

Constatato il numero legale, viene dichiarata valida la seduta e si passa ai vari punti dell'O.d.g.:

1. **Riscontro servizio nei vari plessi**

- Osservazioni a cura dell'insegnante Sanzi Debora, referente del plesso **Primaria San Pio X Robegano**
 - **apprezzamento-** viene espressa una **valutazione positiva nei confronti del servizio** svolto dalle operatrici addette alla somministrazione dei pasti, per professionalità ed attenzione;
 - **apprezzamento-** in merito alla precedente segnalazione, riguardante la **pericolosità dei tappi dei succhi di frutta** (di piccole dimensioni), si evidenzia con soddisfazione la **risoluzione della problematica** grazie alla

sostituzione del prodotto da parte di Sodexo, in conformità alle normative di sicurezza;

- **criticità-** si conferma la problematica legata alla **scarsa appetibilità del pesce** da parte degli alunni, dovuta in particolare al forte odore percepito. In questo contesto, si sottolinea il ruolo fondamentale degli insegnanti come mediatori nell'incoraggiare almeno l'assaggio delle pietanze proposte;
- **criticità-** viene segnalata la **scarsa appetibilità dello spezzatino** di carne che risulta essere stopposo e duro;
- **criticità-** viene sottolineato ancora il **limitato gradimento del pane integrale** da parte dei bambini. A tal proposito il personale Sodexo propone una possibile sostituzione con un pane ai 5 cereali, nella speranza di migliorarne l'accettazione;
- **criticità-** infine, viene riferito che il menù speciale "Pizza Party" non ha incontrato pienamente le aspettative degli alunni.

Osservazioni a cura dell'insegnante Martignon Samuela, referente della scuola **Infanzia Girotondo:**

apprezzamento- viene **elogiata l'efficienza del servizio** svolto dalle scodellatrici, sottolineando la disponibilità e l'accortezza con cui svolgono quotidianamente la mansione;

- **criticità-** la somministrazione di **alcuni alimenti**, in particolare uova e pesce, **generano odori sgradevoli negli ambienti scolastici**, che tendono a persistere anche nei giorni successivi nonostante le pulizie vengano effettuate mediante l'utilizzo di aceto. A tal proposito viene richiesta l'adozione di ulteriori prodotti specifici e più efficaci per la neutralizzazione di odori;
- **criticità-** si segnala che, in data 23/05/2025, il **pasto** previsto (paella accompagnata da un secondo piatto di verdure) è stato **ampiamente rifiutato** dai bambini, molti dei quali hanno saltato completamente il pasto;
- **criticità-** è stato osservato che, nel periodo recente, il gelato è stato servito con maggiore frequenza rispetto alla frutta. In una di tali occasioni, inoltre, **non è stato previsto alcun alimento alternativo** per i bambini che seguono un menù speciale per motivi di intolleranza o allergie;
- **criticità-** anche per la scuola dell'infanzia viene confermata la scarsa appetibilità del pesce. In risposta, Sodexo ha proposto alcune alternative più gradite, tra cui burger di pesce, pepite di pesce, filetti di merluzzo (non fritti) e merluzzo mantecato.

- **proposta-** Sodexo suggerisce inoltre la possibilità, da parte dell'Ente comunale, di introdurre per il futuro avvenire una deroga al menù approvato dal SIAN, al fine di sostituire piatti poco graditi con alternative più accettabili, nel rispetto degli standard nutrizionali. La presente proposta sarà sottoposta alla valutazione degli Uffici comunali, al fine di verificarne la fattibilità tecnica e amministrativa.

L'insegnante Milan referente del plesso **Primaria S. G. Bosco**, è assente ma viene condiviso quanto fatto da lei pervenire via mail:

- **apprezzamento-** l' apprezzamento per i menù a tema;
- **Criticità** - lo scarso gradimento delle cocottine con uovo, verdure fresche o cotte spesso rifiutate;
- **Criticità** - porzioni ritenute scarse come quantità per alunni di quinta soprattutto nei piatti unici;
- **apprezzamento-** la collaborazione sempre offerta dalle signore della mensa.
- In merito alla recente segnalazione di pasti somministrati freddi si riferisce che non sono state riscontrate altre lamentele.
- **proposta-** L' insegnante ci tiene a ribadire la difficile situazione logistica delle mense di Salzano (locali e suppellettili) e auspica un avvio immediato dei lavori per la nuova mensa in modo da poterne fruire già dal nuovo anno scolastico.

2. Relazione finale

La relazione finale verrà redatta entro la fine dei lavori di questa commissione e conterrà gli esiti dettagliati degli assaggi, corredati da documentazione fotografica e dalle relative schede valutative.

Nel corso dell'anno scolastico **sono stati effettuati 30 assaggi** presso i due plessi scolastici, dai quali è emerso un giudizio generalmente positivo in merito alla qualità delle pietanze e del cibo somministrato.

La Commissione Mensa resta in attesa di un riscontro da parte degli enti competenti in merito alla misurazione delle temperature dei pasti, al fine di dare seguito ad alcune segnalazioni ricevute via e-mail che riportano la somministrazione di pietanze ritenute (dai segnalatori) non sufficientemente calde.

Al termine della stesura, la relazione finale, verrà pubblicata sul sito del Comune (all'interno della sezione "Andare alla mensa scolastica" alla sottosezione "Commissione Mensa"), corredata dagli eventuali documenti ed ulteriori allegati al fine di poter essere visionata e condivisa con tutte le famiglie.

3. Rotazione e variazioni menu

Ancora una volta è stata rappresentata la criticità riguardante la ripetitività del menù durante alcuni giorni della settimana, che nello specifico interessa le classi con orario normale, ovvero quelle che usufruiscono del servizio mensa un giorno per settimana.

Come già evidenziato alcuni **piatti più appetibili si ripetono infatti nella stessa giornata** ed essendo i rientri del tempo modulo, sempre negli stessi pomeriggi, i bambini si ritrovano lo stesso menù ogni quattro settimane.

Sulla base delle preferenze alimentari espresse dai bambini e delle osservazioni raccolte dalla Commissione nel corso degli assaggi, è stata ribadita l'importanza di garantire una rotazione dei piatti più efficace, al fine di evitare ridondanze e garantire un'offerta alimentare più varia e bilanciata.

Alla luce di quanto emerso, la Commissione ha formulato alcuni suggerimenti ai Rappresentanti Comunali, con l'obiettivo di promuovere una maggiore sensibilità e attenzione nella stesura del nuovo bando di gara. In particolare, si propone di **inserire criteri premianti** volti a valorizzare una **rotazione del menù che sia funzionale ed equilibrata**.

Si auspica inoltre la possibilità di includere nel bando elementi premianti per quei concorrenti che dimostrino particolare cura e innovazione nella pianificazione nutrizionale.

4. Resoconto segnalazioni

Si ricorda che è a disposizione una **mail di riferimento** per le segnalazioni: refezionescolastica.salrob@gmail.com

Alla mail sono pervenute n. 2 mail

-segnalazione arancia (buccia puntinata)

-segnalazione pasti serviti freddi

Si rappresenta che le segnalazioni sono state condivise con gli interessati dal Servizio e si raccomanda e sollecita il riscontro da parte della Ditta.

5. Scioperi e gestione.

In occasione dello sciopero del 4 aprile è stato attuato il protocollo concordato per lo sciopero. La scuola S.Pio X di Robegano a causa dello sciopero non è stata aperta, il servizio mensa è stato sospeso con comunicazione da parte della scuola entro i tempi stabiliti. A seguito dello sciopero previsto per il 04/04/2025 è stata trasmessa da sodexo in data 02/04/2025 la comunicazione di variazione del menù, che ha permesso di ridurre lo spreco modificando le preparazioni.

La possibilità di attuare il Menù sciopero dipende molto dalla tempestività nella comunicazione alla ditta del previsto sciopero. Purtroppo l'indizione di sciopero viene

spesso comunicata con scarso preavviso dagli Uffici Centrali.

Si sottolinei comunque la collaborazione dell' Istituto e della Ditta nell'applicare il protocollo previsto.

6. **Aggiornamento sull'attuazione del recupero dello scarto umido a seguito della proposta delle insegnanti**

Riprendendo l'analisi già effettuata nei mesi pregressi e riguardante l'avanzo alimentare, si rappresenta che il periodo di monitoraggio ha evidenziato che l'avanzo di cibo in teglia non risulta sufficiente per attivare un processo strutturato di donazione degli alimenti, considerando il numero dei pasti distribuiti e il fatto che a ogni bambino viene comunque somministrata almeno una porzione minima per l'assaggio.

Il riferimento allo **scarto alimentare (umido)** che, al contrario di quanto auspicato, si conferma piuttosto abbondante, **sono state avanzate nuove e certamente interessanti proposte** per il suo recupero e reimpiego in ambito alimentare-animale. Queste proposte, che si intrecciano con una visione più sostenibile, verranno opportunamente valutate dagli enti competenti al fine di individuare le migliori soluzioni di equilibrio tra spreco e riutilizzo.

7 **Riscontro incontro educazione alimentare**

L'incontro extrascolastico di educazione alimentare, tenutosi in data 09/04/2025, finalizzato a sensibilizzare le famiglie sui temi della salute e dell'alimentazione, nonché a informarle sulle scelte e gli orientamenti che guidano l'organizzazione del menù scolastico, non ha registrato la partecipazione attesa.

8 **Aggiornamento sul Bando per il nuovo affidamento del Servizio di refezione** Presso la scuola elementare "San Giovanni Bosco" è previsto, a breve, l'avvio dei lavori di costruzione/ristrutturazione dei nuovi spazi destinati alla mensa scolastica, con conclusione prevista per l'estate del 2026.

In relazione al nuovo bando, l'Ente comunale sta valutando l'introduzione di nuovi criteri per la determinazione del costo del buono mensa, tenendo conto anche dell'adeguamento ISTAT, per il quale si ipotizza una possibile copertura, seppur parziale, da parte del Comune.

I rappresentanti comunali ricordano, inoltre, che le famiglie in condizioni di difficoltà economica possono rivolgersi agli uffici comunali per richiedere eventuali forme di sostegno.

L'azienda Sodexo comunica a tutti i genitori che eventuali crediti e debiti presenti sul portafoglio virtuale verranno trasferiti automaticamente all'ente che risulterà aggiudicatario del nuovo appalto. Non è previsto quindi alcun obbligo in tal senso per le famiglie.

Le **iscrizioni al nuovo servizio di mensa scolastica** per l'anno 2025/2026 potranno essere effettuate solo al termine delle procedure di individuazione dell'ente aggiudicatario del nuovo appalto, e in ogni caso **prima dell'avvio del nuovo anno scolastico**. Tutte le comunicazioni relative saranno fornite ufficialmente dal Comune e diffuse anche da questa Commissione attraverso i consueti canali informativi utilizzati nel corso dell'anno scolastico.

Per mancanza di tempo è necessario rimandare la discussione degli ultimi punti all'ordine del giorno:

Aggiornamenti sul cronoprogramma del progetto per la realizzazione della nuova mensa presso il plesso della scuola S.G.Bosco e aggiornamento sulla condivisione delle scelte effettuate con i soggetti fruitori della mensa;

9. Logo Commissione mensa (tempistiche e soggetti realizzatori);

10. Riflessioni sugli obiettivi dalla commissione (archiviazione nella documentazione, partecipazione, trasmissione delle informazioni, implementazione del sito web, gestione riscontri segnalazioni, criticità nel plesso di Robegano di trovare genitori che si rendono disponibili come commissari)

11. Varie ed eventuali

L'incontro della Commissione Mensa termina alle ore 18.30.

In assenza del segretario verbalizzante il presente verbale, sottoscritto dal Presidente, è stato redatto con la collaborazione del Sig. Stefano Albanese

Salzano, 27 maggio 2025

Il Presidente



RELAZIONE FINALE a.s. 2024/25

PREMESSE

In data 24/10/2024 si sono svolte presso i plessi interessati dal servizio le elezioni dei rappresentanti genitori per la formazione della commissione mensa per l' a.s. 2024-25;

In data 19 NOVEMBRE 2024 alle ore 16:30 presso la sala Consiliare del Comune di Salzano si è tenuta la prima riunione della Commissione Mensa a.s. 2024-25 (si veda il Verbale n. 1 a.s. 2024-25);

In data 13 FEBBRAIO 2025 alle ore 16:30 presso la sala Consiliare del Comune di Salzano si è tenuta la seconda riunione della Commissione Mensa a.s. 2024-25 (si veda il Verbale n. 2 a.s. 2024-25);

In data 9 aprile ore 18:30 incontro "CIBO SALUTE E SOSTENIBILITÀ - Un viaggio educativo per genitorie bambini", tenuto dal Dott.Alberto Gaudenzio, dietista Sodexo, presso l' aula consiliare del Comune di Salzano;

In data 09 MAGGIO 2025 ore 11:00 visita al punto di cottura Sodexo, sede Padova;

In data 27 MAGGIO 2025 alle ore 16:30 presso la sala Consiliare del Comune di Salzano si è tenuta la terza riunione della Commissione Mensa a.s. 2024-25 (si veda il Verbale n. 3 a.s. 2024-25);

Affidamento incarico Servizio di refezione scolastica alla ditta Sodexo (DETERMINAZIONE N. 420 DEL 28/08/2025 - Presa d' atto aggiudicazione appalto alla società SODEXO ITALIA S.P.A. (Codice fiscale e P.IVA n. 00805980158), con sede legale a Cinisello Balsamo (MI), in via F.lli Gracchi n. 36 e sede operativa a Padova (PD), in via Cile n. 9;

In data 19/09/2025 incontro di presentazione del Progetto della nuova mensa scolastica della scuola primaria S.G.Bosco presso S.G. Bosco.

Considerato che contestualmente alla condivisione del verbale n.2 a.s. 2024-25 è stata trasmessa LA RELAZIONE INTERMEDIA A.S. 2024/25, la presente relazione è da considerarsi parte integrante di quanto già precedentemente trasmesso.

La relazione risulta così strutturata:

- **PREMESSE**
- **RIEPILOGO SCHEDE DI VALUTAZIONE AS.2024-25;**
- **DESCRIZIONE SINTETICA ASSAGGIO E DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA dal 01/02/2025 AL 28/10/2025**
- **SCHEDE DI VALUTAZIONE**
- **CONCLUSIONI**

Si ricorda inoltre che:

- per qualsiasi necessità relativa al Servizio di Refezione Scolastica è stata messa a disposizione la seguente mail quale canale ufficiale per comunicazioni, osservazioni, richieste di chiarimenti e segnalazioni: refezionescolastica.salrob@gmail.com

- la documentazione ufficiale riguardo ai lavori svolti dalla commissione è pubblicata e consultabile al seguente link (sottosezione COMMISSIONE MENSA):

https://sportellotelematico.comune.salzano.ve.it/action%3Ac_h735%3Aristorazione.scolastica

Si precisa che tutte le segnalazioni, osservazioni o richieste sono state e possono essere trasmesse al seguente indirizzo, gestito dal presidente della commissione:

refezionescolastica.salrob@gmail.com

Nome e Cognome

Risposta breve

- 0 (0%): Nessuna risposta
- Ilenia de marchi
- Francesca Rigo
- Stefano Albanese
- Ilenia de marchi
- Ilenia de marchi
- Heinz sara
- Valeria De Marchi
- Sara Sartore
- Giada Serafini
- Ilenia de marchi
- Sara Heinz
- Francesca Rigo
- Ilenia De Marchi
- Sara Sartore
- Eleonora Cuogo
- Valeria De Marchi
- Silvia Pellizzon
- Francesca Rigo
- Ilenia De Marchi
- Ilenia De Marchi
- Sara Sartore
- Giada Serafini
- Ilenia De Marchi
- Sara Heinz
- Stefano Albanese
- Ilenia De Marchi
- Ilenia De Marchi
- Francesca Rigo
- Ilenia De Marchi
- De Marchi Valeria
- Alberto Munarin

Ruolo componente comitato mensa

Pulsanti di scelta

1. 30 (97%): Genitore
2. 1 (3%): Ufficio Istruzione
3. 0 (0%): Nessuna risposta
4. 0 (0%): Personale scolastico

Plesso di assaggio

Pulsanti di scelta

1. 15 (48%): San Pio X (Robegano primaria)
2. 11 (35%): San Giovanni Bosco (Salzano primaria)
3. 5 (16%): Girotondo (Salzano infanzia)
4. 0 (0%): Nessuna risposta

Inserisci il primo piatto assaggiato

Risposta breve

- 0 (0%): Nessuna risposta
- Pasta al burro
- Paella
- Pasta al pomodoro
- Fusilli alla parmigiana
- Risotto alle verdure
- Crema di verdure e patate
- Riso ai peperoni
- Pasta al pesto
- Crema di zucchine con pasta
- Pasta con sugo vegetale alle zucchine
- Risotto di asparagi
- Pastina con ceci
- Risotto con piselli
- Pasta integrale al pomodoro
- Riso alle erbe
- Pasta alla pizzaiola
- Riso alla parmigiana
- Risotto agli spinaci
- Lasagne
- Pasta amatriciana
- Pizza margherita
- Crema di verdure con crostini
- Risotto agli spinaci
- Pasta al pomodoro
- Pasta al ragù
- Pasta alla zucca
- Spaghetti al pomodoro
- Pasta integrale al pesto
- Risotto alle erbe
- Crema di porri e patate con cereale orzo
- Pasta al ragu'

Seleziona le caratteristiche del piatto assaggiato (il primo)

Caselle di selezione

1. 31 (100%): Pietanza calda
2. 29 (94%): Pietanza BUONA
3. 27 (87%): Porzioni GIUSTE
4. 26 (84%): Pasto GRADITO dai bambini
5. 20 (65%): Il cibo NON e' stato avanzato (si intende anche avanzato poco)
6. 19 (61%): I bambini hanno fatto il bis
7. 8 (26%): I bambini NON hanno fatto il bis
8. 5 (16%): Il cibo e' stato avanzato (si intende in maniera significativa)

9. 3 (10%): Porzioni ABBONDANTI
10. 2 (6%): Pasto NON GRADITO dai bambini
11. 0 (0%): Nessuna risposta
12. 0 (0%): Pietanza fredda
13. 0 (0%): Pietanza troppo salata
14. 0 (0%): Pietanza NON BUONA
15. 0 (0%): Porzioni INSUFFICIENTI

Inserisci il secondo piatto assaggiato

Risposta breve

- 0 (0%): Nessuna risposta
- Pesce al limone
- Caponata di melanzane e patate, pomodoro a fette
- Bocconcini di pollo al forno con panatura
- Merluzzo mantecato con pomodoro
- Merluzzo dorato con zucchine
- Patate al forno e polpette
- Hamburger di carni bianche e zucchine trifolate
- Prosciutto cotto
- Cotoletta con patate al forno
- Hamburger di manzo con patate al rosmarino
- Uova sode e zucchine
- Ricotta e zucchine alla menta
- Prosciutto Cotto con cappuccio
- Polpetta di pesce e spinaci
- Merluzzo al forno
- Pesce al forno (merluzzo) e carote julienne
- Filetè di merluzzo al forno carote all'olio
- Pollo gratinato e fagiolini
- Grana Padano e finocchi julienne
- Hamburger vegetale con bieta
- BIETA alla parmigiana e carote alla julienne
- Pollo alla cacciatora con patate al forno
- Bocconcini di pollo gratinati
- Totani e caroterattugiate
- Formaggio
- Omelette
- Pesce al forno
- Uova in cocotte e finocchi lessati
- Tonno all'olio
- maiale al forno
- Cavolo cappuccio e carote

Seleziona le caratteristiche del piatto assaggiato (il secondo)

Caselle di selezione

1. 28 (90%): Porzioni GIUSTE
2. 26 (84%): Pietanza BUONA
3. 21 (68%): Pasto GRADITO dai bambini
4. 20 (65%): Pietanza calda
5. 18 (58%): Il cibo NON e' stato avanzato (si intende anche avanzato poco)

6. 13 (42%): I bambini hanno fatto il bis per terminare
7. 10 (32%): I bambini NON hanno fatto il bis
8. 8 (26%): Pasto NON GRADITO dai bambini
9. 8 (26%): Il cibo e' stato avanzato (si intende in maniera significativa)
10. 5 (16%): Pietanza fredda
11. 2 (6%): Pietanza NON BUONA
12. 0 (0%): Nessuna risposta
13. 0 (0%): Pietanza troppo salata
14. 0 (0%): Porzioni INSUFFICIENTI

Sei soddisfatto della varietà e qualità dei menù proposti?

Pulsanti di scelta

1. 21 (68%): Soddisfatto
2. 5 (16%): Poco soddisfatto
3. 5 (16%): Molto soddisfatto
4. 0 (0%): Nessuna risposta
5. 0 (0%): Non soddisfatto

Se “no” o “poco” motiva la tua risposta:

Risposta breve

- 24 (77%): Nessuna risposta
- Come affrontato in altre sedi, il menu di lunedì (giorno in cui mangiano le classi prime e seconde del tempo normale) ha poca rotazione e manca sovente dei menu speciali.
- Il primo piatto era buono e saporito, ma la ricotta poco gustosa non e' stata del tutto apprezzata dai bambini.
- Il gusto della polpetta di pesce non era buono
- OI
- Nella stessa settimana con la presenza del menù speciale indiano il pollo è stato somministrato due volte a breve distanza di tempo
- Bisognerebbe scalare i menù in modo tale che tutti possano avere pasticcio Pizza ecc
- Con particolare riferimento alla pasta alla zucca si evidenzia che il sugo risultava cremoso ma molto allungato, il sapore era poco percepibile e il sugo piuttosto insipido, la quantità di zucca troppo scarsa.

Il menù del giorno è stato rispettato nella tipologia dei piatti?

Pulsanti di scelta

1. 27 (87%): Sì
2. 4 (13%): No
3. 0 (0%): Nessuna risposta

Se “no” specifica le difformità riscontrate:

Risposta breve

- 27 (87%): Nessuna risposta
- È stato servito un tortino monoporzione in cocottina di alluminio e non un hamburger
- Variazione menù da: maiale al latte a pollo alla cacciatora
- Prevista pasta all'ortolana e serviti fusilli al ragù

- Il contorno prevedeva spinaci all'olio, sembrava in realtà un misto di spinaci e altra verdura tipo bieta

Ritieni soddisfacente la stagionalità dei contorni a base di ortaggi/verdure?

Pulsanti di scelta

1. 20 (65%): Sì
2. 9 (29%): Abbastanza
3. 1 (3%): Poco
4. 1 (3%): Per niente
5. 0 (0%): Nessuna risposta
6. 0 (0%): No

Ritieni che la proposta di dessert/frutta sia variegata?

Pulsanti di scelta

1. 25 (81%): Sì
2. 5 (16%): No
3. 1 (3%): Nessuna risposta

Il refettorio si presenta pulito e in ordine?

Pulsanti di scelta

1. 31 (100%): Sì
2. 0 (0%): Nessuna risposta
3. 0 (0%): No

il servizio da parte del personale mensa viene svolto in maniera efficiente?

Pulsanti di scelta

1. 31 (100%): Sì
2. 0 (0%): Nessuna risposta
3. 0 (0%): No

Se “no” motiva la risposta:

Risposta breve

- 31 (100%): Nessuna risposta

C'è qualcosa che vorresti migliorasse del servizio mensa e delle pietanze che vengono proposte?

Testo lungo

- 12 (39%): Nessuna risposta
- Assaggio del 16/05/2025 -De Marchi Ilenia- San Pio X Menù (*pasto bianco) - Fusilli alla parmigiana(*fusilli in bianco) - merluzzo mantecato(*formaggio pasta tenera) - pomodori (*patate lesse) - gelato -Secondo: Merluzzo mantecato, sminuzzato finemente e amalgamato con prezzemolo, servito freddo e piacevolmente fresco, asciutto, gusto molto

buono. Piatto appena appena assaggiato dai bambini, non gradito ma veramente buono. Scelta azzardata. La ricetta è molto buona si potrebbe provare a cambiare la presentazione. Molto rilevante lo scarto. Pane bianco, all'apparenza con una bella doratura peccato che in bocca risultasse di più difficile masticazione rispetto al solito, leggermente più cotto del solito ma mancava di morbidezza.

- Assaggio del 07/05/2025 Menù (*pasto bianco) - Riso alle verdure di stagione(*riso bianco) - merluzzo dorato(*formaggio) - zucchine trifolate (*patate e carote lesse) - Mela rossa - Pane integrale Primo: Non particolarmente gustoso forse perché le verdure sono poche e frullate. Secondo: Fettina di merluzzo, asciutta ma non stopposa, ricoperta da pane grattugiato con spezie (che si vedono ma non si avvertono particolarmente). La doratura purtroppo non è gratinata anzi risulta umida probabilmente una doratura più croccante ne avrebbe migliorato l'appetibilità.gusto delicato forse un po' particolare. Piatto non eccezionale ma buono, purtroppo non gradito dai bambini (credo di aver contato circa cinque bambini che hanno mangiato tutto il pesce) in molti lo hanno appena assaggiato e poi hanno spostato il piatto. Menù che merita una riflessione soprattutto per il secondo di pesce non gradito dai bambini. Il cui scarto è stato quasi totale. Il pomodoro non era buona. Era sfaldato e farinoso
- Nel menù di oggi le patate al forno sono state avanzate in abbondante quantità probabilmente non gradite dagli alunni
- La proposta di questo menu ha dei punti di forza, la minestra di ceci è apprezzata dai bambini, pane integrale morbido, mela molto gradita ma la ricotta proposta con le zucchine non è stata mangiata da molti
- Il secondo di oggi dovrebbe essere un po' più gustoso in modo che i bambini lo apprezzino
- Risotti con verdure/erbe varie poco apprezzati
-
- Probabilmente il piatto a base di pollo si ripresenta spesso nel menù
- -I fagiolini serviti a gennaio,nonostante fossero gradevoli, non sono un prodotto stagionale, preferirei sempre prodotti stagionali -valutare un maggior numero di dessert da alternare alla frutta che nel periodo invernale è meno varia
- Il pane comune deve essere presentato a giro tutti i giorni
- Si segnala la richiesta, da parte del personale docente, di una rotazione più funzionale ex equilita del menù.
- La pasta abbinata al sugo vegetale puo essere migliorata poiché il sugo risulta molto allungato e poco saporito per la scarsa quantità di zucca. Inoltre il sugo così assemblato fa appiccicare la pasta che diventa un insieme di piccoli blocchi poco gradevoli. L' omelette per consistenza era più simile ad un uovo strapazzato piuttosto asciutto. Il cibo è stato quasi completamente somministrato ma la quantità di cibo avanzato e buttato è stata piuttosto elevata. La frutta (2 mandarini) se non mangiata è stata portata a casa dai bambini come da indicazione degli insegnanti. Il menù oggetto di assaggio è risultato complessivamente al limite della sufficienza senza infamia e senza lode.
- Il menu del giorno era molto buono anche se il secondo di pesce non è stato molto apprezzato dai bambini purtroppo, in molti comunque hanno almeno assaggiato. Le carote e il primo erano comunque porzioni abbondanti.i bis richiesti sono stati soddisfatti. Nelle teglie l'avanzo è stato poco perché comunque tutti i bambini hanno ricevuto una porzione, anche ridotta per chi lo richiede almeno per assaggiare. Si può ragionare sullo scarto come avanzo da somministrare a qualche rifugio/fattoria
- Come prima esperienza di assaggio ho trovato una buona qualità del cibo, le quantità standard adattate alle esigenze e al gradimento del bambino, si può chiedere anche solo un assaggio o fare il bis, con conseguente attenzione alla somministrazione del cibo e particolare sensibilità verso la riduzione dello spreco. La cottura del cibo corretta, il gusto delicato non elaborato, piatti gradevoli anche alla vista. La preparazione degli ambienti e la somministrazione del cibo da parte degli operatori è stata attenta organizzata, puntuale e

tempestiva considerato il numero dei pasti somministrati e il numero di personale impiegato per il servizio.

- Si potrebbe variare di più le verdure, vengono proposte solo carote, zucchine, patate, e cappuccio, e basta. Nota sul primo assaggiato: una parte di bambino hanno gradito facendo il bis, e un'altra parte non ha gradito lasciando avanzata o neanche toccata la prima porzione. Il secondo è stato gradito di più.

DESCRIZIONE SINTETICA ASSAGGIO E DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA dal 01/02/2025

14/02/2025 Venerdì - ASSAGGIO - San Pio x – De Marchi Ilenia

MENÙ (*Pasto bianco):

- Pasta amatriciana(*pasta in bianco)
- Hamburger Vegetale (*formaggio)
- Bieta (*patate lesse)
- Pane bianco
- Arancia

La pasta amatriciana aveva un gusto prevalente di pomodoro e i bambini hanno identificato la pasta come pasta al pomodoro. Il gusto della pancetta/guanciale non si avvertiva. La pancetta/guanciale è stata frullata quindi non c'erano pezzi di carne nel sugo, la carne non era riconoscibile né al gusto né alla vista, il sugo risulta leggermente meno vellutato di una classica passata. La Pasta era piuttosto asciutta. I bambini hanno comunque apprezzato questo primo piatto, tanto che una decina scarsa ha fatto il bis mentre alcuni hanno rinunciato perché la pasta nella teglia era terminata.

Si chiede di rivalutare la quantità di pancetta nel sugo.

Il secondo piatto TORTINO vegetale (era previsto un Hamburger mentre è stato servito un tortino monoporzionamento in cocotte di alluminio) buono, delicato, caldo e dalla consistenza molto morbida non è stato apprezzato, pochissimi bambini lo hanno mangiato, con conseguente scarto molto elevato. Idem per la bieta, buona, calda, morbida, delicata ma non apprezzata.

Pane bianco e arancia distribuiti su ogni posto.

Il personale attento e veloce nell'allestimento della mensa e nella somministrazione dei pasti ordinario, in bianco e delle diete speciali.



21/02/2025 - ASSAGGIO - S. Giovanni Bosco – Francesca Rigo

MENÙ (*Pasto bianco):

- Riso agli spinaci(*pasta in bianco)
- Bocconcini di pollo gratinati (*formaggio)
- Fagiolini (*patate lesse)
- Pane bianco
- arancia

Il primo piatto si presenta tiepido, il riso è ben amalgamato, il gusto è sapido, viene aggiunto a gradimento del formaggio grattugiato. I bambini lo gradiscono per la maggior parte, viene avanzato in qualche piatto, non ci sono richieste di bis.

Il secondo piatto: bocconcini gratinati, caldi, dalla consistenza molto morbida, gusto piacevole e sapido accompagnati da fagiolini tiepidi e anche gustosi; il pollo è stato molto apprezzato, sono stati richiesti bis di pollo, ma nelle teglie non è stato esaurito del tutto. I fagiolini sono stati mangiati da pochi, e c'è stato un consistente avanzo nelle teglie.

Pane bianco e arancia distribuiti su ogni posto, il pane bianco è stato mangiato dai più grandi che lo hanno gradito, chi non l'ha consumato l'ha portato a casa, lo stesso per la frutta.



07/03/2025 - ASSAGGIO - S. Infanzia Girotondo – Silvia Pelizzon

MENÙ (*Pasto bianco):

- Riso alla parmigiana(*pasta in bianco)
- Filetto di merluzzo al forno (*formaggio)
- carote all'olio (*patate lesse)
- Pane bianco
- mela

Il primo piatto si presenta caldo il giusto, il riso è ben amalgamato, buono il gusto, viene aggiunto del formaggio grattugiato per chi desidera. I bambini lo gradiscono, qualche avanzo nei piatti, tanti bis, completamente finito nelle teglie. Il secondo piatto: pesce caldo, morbido e gusto buono, corretto di sale. Carotine all'olio gustose. Sono stati richiesti bis di carote, non di pesce ma in generale secondo apprezzato e pochissima rimanenza nelle teglie (1 filetto di pesce, poche carote). Pane bianco e mele verranno mangiati in seguito, come d'abitudine. Aspetto della frutta buono.



11/03/2025 - ASSAGGIO - S. Infanzia Girotondo – Valeria De Marchi

MENÙ (*Pasto bianco):

- Pasta alla pizzaiola(*pasta in bianco)
- Filetto di merluzzo al forno (*formaggio)
- carote julienne (*patate lesse)
- Pane bianco
- mela

N.B: presenza del RLS (responsabile sicurezza) che ha supervisionato tutta la procedura di somministrazione del pasto. Nessun pasto in bianco. Il primo piatto si presenta caldo il giusto, pasta cotta al punto giusto, né al dente né stracotta. Ben amalgamata al sugo, salata al giusto e gustosa. Viene aggiunto parmigiano grattugiato per chi lo desidera. Piatto molto apprezzato dai bambini. Pesce caldo,

odore delicato e gradevole, così come il sapore, il Pesce merluzzo si presenta a cubetti, molto tenero. Gradito dalla maggior parte dei bambini. Carote condite senza troppo olio, salate in modo giusto. Graditissime dai bambini. Il pane viene dato a chi lo richiede il resto è conservato nei contenitori e verrà usato per la merenda pomeridiana, così come la frutta, come da consuetudine al girotondo. Lo scarto in teglia del primo è praticamente nullo, così come delle carote. Del pesce è rimasto un pò di più. Scodellatrici veloci e attente, indossano cuffia, grembiule e grembiule monouso



20/03/2025 - ASSAGGIO - S. Infanzia Girotondo – Eleonora Cuogo

MENÙ (*Pasto bianco):

- Riso alle erbette(*pasta in bianco)
- Filetto di merluzzo al forno
- (*formaggio)
- insalata (*patate lesse)
- Pane bianco
- mela

Primo: Il piatto si presenta caldo, cotto e saporito al punto giusto. In linea con la stagione primaverile delle erbette. Secondo: il merluzzo a filetti ha un buon sapore, si percepivano le spezie come il rosmarino. Contorno: l'insalata, tagliata a striscioline, è condita al punto giusto. Il pane viene consegnato al termine del pasto per chi lo desidera, mentre il rimanente viene conservato negli appositi contenitori per la merenda del pomeriggio. Anche le mele vengono consegnate nel pomeriggio (quelle che avanzano verranno date lunedì mattina). A mio parere il cibo è risultato al di sopra delle aspettative, considerando sempre che si tratta di una mensa e non di un ristorante. Nel complesso il menù è stato gradito dai bambini e non c'è stato uno scarto eccessivo. C'è da dire che ci sono stati bambini che non hanno mangiato il riso, come bambini che hanno fatto il bis del primo e poi non hanno mangiato il pesce. Quindi il gradimento delle pietanze è del tutto soggettivo.

Le maestre mi hanno fatto presente che il pesce, così servito, è perlopiù gradito dai bambini, mentre quello servito in modalità tortino piace meno, in quanto è amalgamato con verdure, che non tutti amano.



25/03/2025 - ASSAGGIO - S. Giovanni Bosco – Sara Sartore

MENÙ (*Pasto bianco):

- pasta integrale al pomodoro(*pasta in bianco)
- polpette di pesce
- (*formaggio)
- spinaci (*patate lesse)
- pane bianco
- arancia

Primo: Il piatto si presenta bene, caldo al punto giusto, anche la cottura della pasta va bene. Il pomodoro è buono, leggermente dolce.

Qualche bambino non apprezza la pasta integrale ma la maggior parte la mangia. Chi vuole può avere il grana. Secondo: viene servita una polpetta (della misura di un hamburger circa). Il gusto non è gran buono, non sa di nulla. La consistenza è morbida e viene servito appena tiepido. Contorno: gli spinaci all'olio sono buoni, caldi, conditi con un po' di olio ma non unti. Pane e frutto presenti sul tavolo fin dall'inizio.

Chi non lo mangia lo porta via. A tutti i bambini è stato servito sia il primo che il secondo con il contorno. Gran parte del pesce è finito nel cestino. Parecchi anche gli spinaci.



26/03/2025 - ASSAGGIO - San Pio x – De Marchi Ilenia

Menù (*pasto bianco)

- Riso ai piselli (*riso bianco)
- Prosciutto cotto (*mozzarella)
- cappuccio julienne (*patate)
- Mela
- Pane integrale

Primo: Il riso si presenta cremoso, ben amalgamato, delicato e tiepido al punto giusto.

I piselli non si riconoscono visivamente poiché il riso arriva bianco e poco prima del servizio il sugo di piselli passati viene accorpato dalle scodellatrici che amalgamano il tutto. Il gusto è buono. Qualche buccia di pisello si avverte ma



non dà particolarmente fastidio. I bambini lo gradiscono. Una decina scarsa di bambini richiede il bis e tutto il riso presente nella teglia viene somministrato. Secondo: il prosciutto cotto è di buona qualità, ha un buon sapore, l'odore è buono. Sono due fette piegate di spessore medio. Se fossero state tagliate più sottili la qualità del Prosciutto sarebbe stata maggiormente valorizzata ma la somministrazione sarebbe stata più complessa. I bambini lo gradiscono molto, tanto che la fila per il bis è molto lunga e le scodellatrici fanno il possibile per accontentare il maggior numero di ragazzi. Nonostante l'appetibilità del piatto alcuni lo assaggiano ma non lo finiscono, a sostegno del fatto che la gradibilità è molto soggettiva e spesso non è strettamente legata alle caratteristiche del prodotto.

Contorno: cappuccio tagliato sottilissimo, saporito e condito bene ma non eccessivamente Buonissimo. Chi vuole con il supporto delle insegnanti può richiedere l'aceto. Molto gradito dai bambini, somministrato in quantità generose. Alcuni bambini chiedono il bis altri lo assaggiano. Il pane e le mele gialle biologiche sono disposte su ogni posto a sedere. I pasti bianchi somministrati 2. Il menù è stato gradito dai bambini e lo scarto ridotto rispetto alla media. La sala si presenta ordinata, accogliente e pulita, il personale attento ed efficiente, anche nella gestione dei pasti bianchi e delle diete speciali.

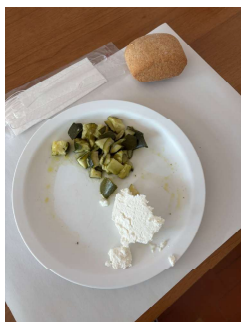
09/04/2025 - ASSAGGIO - S. Giovanni Bosco – Francesca Rigo

MENÙ (*Pasto bianco):

- Minestra di ceci (*pasta in bianco)
- Formaggio ricotta (*formaggio)
- zucchine alle menta (*patate lesse)
- Pane integrale
- mela

Le stanze della mensa sono pulite, organizzate dal personale che ha preparato ogni posto con cura. Il primo piatto minestra di ceci è saporito, tiepido, a richiesta viene aggiunto del formaggio grattugiato. I bambini lo gradiscono per la maggior parte, non ci sono richieste di bis.

Il secondo piatto: ricotta servita con le zucchine trifolate alla menta; la ricotta è buona, non particolarmente gustosa, le zucchine con gusto delicato, il piatto viene mangiato velocemente dai bambini è gradito ma non sono richiesti bis; la quantità del secondo non è abbondante, la ricotta viene avanzata nelle teglie. Il pane integrale viene mangiato da tanti bambini, vedo poco avanzo e anche le mele vengono mangiate da alcuni, altrimenti portate a casa. Mele grandi, fresche e croccanti. Il personale è disponibile e attento, i bambini interagiscono positivamente con le somministratrici che li aiutano. I bambini si muovono in autonomia per riporre i piatti con ordine e collaborazione.



15/04/2025 - ASSAGGIO - S. Giovanni Bosco – Sara Heinz Menù Speciale?

Assaggio di oggi classe 3 c è 3 d San Giovanni Bosco risotto di asparagi molto buono e delicato, gradito dalla maggioranza dei bambini, pochissimo scarto, la mia porzione era più piccola. Di secondo c'era uovo intero e zucchine, mi si è cancellata la foto per errore, le zucchine a mio gusto erano un po' troppo dure e l'uovo era freddo, ma cmq gradito dai bambini parecchi hanno fatto il bis, poi c'era pane integrale e ovetto di cioccolata.

23/04/2025 - ASSAGGIO - San Pio x – De Marchi Ilenia

MENÙ (*Pasto bianco):

- Pasta al sugo vegetale di zucchine(*pasta in bianco)
- Hamburger di manzo (*Bocconcini di pollo)
- Patate al rosmarino (*patate al rosmarino)
- Pane integrale

- banana

Il primo piatto si presenta caldo, ben amalgamato il sugo morbido, cremoso con zucchine frullate, il gusto è delicato, viene aggiunto a gradimento del formaggio grattugiato. I bambini lo gradiscono, viene avanzato in qualche piatto, alcuni bambini chiedono il bis. poco l'avanzo in teglia. Il secondo piatto: hamburger di manzo impastato a mano da macinato, carne ben cotta ma morbida, gusto buono, si sente bene il gusto del macinato di manzo. La maggior parte dei bambini lo gradisce, alcuni compongono un panino con il pane. Come contorno patate aromatizzate al rosmarino, morbide e calde, apprezzate dai bambini. Il rosmarino insaporisce in modo delicato e gradevole.

Distribuito su ogni posto pane integrale e banana matura al punto giusto molti bambini la consumano a fine pasto se non consumata viene portata a casa.

Menù gradito nel suo complesso. Personale attento, efficiente e disponibile. Pasti bianchi circa un paio.

30/04/2025 - ASSAGGIO - San Pio x – Giada Serafini

-Primo piatto:

Crema di zucchine con pasta

Piatto profumato e saporito, caldo e di consistenza cremosa. Pastina presente in giusta quantità a mio avviso troppo cotta. Piatto buono

-Secondo piatto:

Cotoletta con patate al forno

Pollo sottile con fine panatura molle, caldo dal sapore "industriale"

Patate lessate molto morbide e friabili, saporite e calde, molto oleose e, a parer mio, non erano passate al forno. Complessivamente piatto discreto.



Pane e frullato di frutta. Nessun avanzo nelle teglie per la minestra e la cotoletta, alcuni bambini hanno fatto il bis del primo e del secondo piatto. Però gran parte delle patate al forno sono rimaste nella teglia perché probabilmente non molto gradite.

06/05/2025 - ASSAGGIO - S. Giovanni Bosco – Sara Sartore

Primo piatto:

Pasta al pesto, la pasta è cotta bene anche se ogni tanto si sentiva una pasta molliccia.

Il gusto era buono. Ai bambini è piaciuta. Qualcuno ha fatto il bis

Secondo piatto:

Prosciutto cotto servito con pomodori.

Il prosciutto (due fettine) è buono e non salato.

Se fosse stato un po' più sottile forse sarebbe stato meglio, comunque è stato gradito molto dai bambini.

Il pomodoro invece era sfaldato, farinoso e senza sapore. Era un po' condito e questo lo rendeva un po' più gradevole.

Alcuni bambini non se lo sono fatto mettere nel piatto.

Frutta: banana, quelle che ho visto erano belle, gialle e non ammaccate.

Lo scarto è stato poco. Poco anche l'avanzo



07/05/2025 - ASSAGGIO - San Pio x – De Marchi Ilenia

Menù (*pasto bianco)

- Riso alle verdure di stagione(*riso bianco)
- merluzzo dorato(*formaggio)
- zucchini trifolati (*patate e carote lesse)
- Mela rossa
- Pane integrale

Primo: Il riso si presenta cremoso, al dente, ben amalgamato, non grumi delicato e tiepido al punto giusto.

Non particolarmente gustoso forse perché le verdure sono poche e frullate. Alcuni bambini lo gradiscono particolarmente altri lo assaggiano, in generale lo gradiscono.

Secondo: Fettina di merluzzo, asciutta ma non stopposa, ricoperta da pane grattugiato con spezie (che si vedono ma non si avvertono particolarmente). La doratura purtroppo non è gratinata anzi risulta umida probabilmente una doratura più croccante ne avrebbe migliorato l'appetibilità. Gusto delicato forse un po' particolare. Piatto non eccezionale ma buono, purtroppo non gradito dai bambini (credo di aver contato circa cinque bambini che hanno mangiato tutto il pesce) in molti lo hanno appena assaggiato e poi hanno spostato il piatto. Un vero peccato. Molto rilevante lo scarto. Negli ambienti non si percepisce odore sgradevole di pesce come più volte segnalato dalle insegnanti in presenza di questa pietanza.

Contorno: zucchini trifolati, alcune croccanti ma non dure altre più cotte ma non scotte, fresche non surgelate data la stagionalità, condite al punto giusto per mantenere un gusto delicato non salato. Alcuni bambini chiedono il bis altri le assaggiano. Il pane e le mele rosse biologiche sono disposte su ogni posto a sedere. I pasti bianchi somministrati sono 2 o poco più. Per questa giornata era previsto un potenziale sciopero. È stato comunque somministrato il menù previsto da calendario. Menù che merita una riflessione soprattutto per il secondo di pesce non gradito dai bambini. Il cui scarto è stato quasi totale. La sala si presenta ordinata, accogliente e pulita, il personale attento ed efficiente, anche nella gestione dei pasti bianchi e delle diete speciali.



13/05/2025 - ASSAGGIO - S. Infanzia Girotondo – Valeria De Marchi

Menù (*pasto bianco)

- Riso ai peperoni(*riso bianco)
- hamburger di carni bianche (*formaggio)
- zucchini trifolati (*patate e carote lesse)
- banana
- Pane bianco

Il primo si presenta caldo, gusto buono e delicato. I peperoni sono frullati quindi quasi invisibili. Sembra quasi un riso in bianco, il sapore dei peperoni è molto lieve e delicato. Parmigiano somministrato a chi lo chiedeva. Apprezzato dai bambini.

Il secondo si presenta caldo il giusto, hamburger viene servito già a pezzetti. Gusto buono, morbido all'interno, lieve crosticina esterna. Zucchini trifolati di buon sapore. Anche il secondo è stato gradito dalla maggior parte dei bambini. Dopo essere stato servito primo e secondo si distribuiscono i bis per chi gradisce. Pane bianco somministrato a chi lo richiedeva, il resto, come da consuetudine al Girotondo è conservato nei contenitori e usato per le merende del pomeriggio e mattina successiva, come la banana.

Avanzo in teglia quasi nullo, il più è umido.

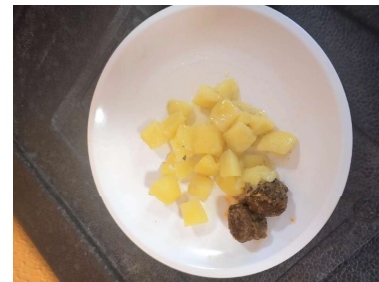
Pasto in generale gradito dai bambini.

Scodellatrici, sempre le stesse, attente e veloci nella somministrazione del pasto e nel riassetto.



14/05/2025 - ASSAGGIO - S. Giovanni Bosco – Sara Heinz

1 turno presenti 4c 4b, primo piatto minestra di verdure e patate con d'italiano buono il gusto e saporita, cottura pasta buona apprezzata da molti bambini fatto bis e tris scartata però da 7. Secondo piatto patate al forno e polpette secco do me entrambe con poco sale, le patate giusta consistenza buone e apprezzate Dai bimbi alcuni hanno fatto il bis, le polpette invece erano molto dure, pastose e poco saporite infatti non è stato fatto il bis e c'è stato uno scarto dai piatti. Fruttino da bere e pane. Refettorio pulito e in ordine, scodellatrice veloce e attenta ai piatti speciali e in bianco.



16/05/2025 - ASSAGGIO - San Pio x – De Marchi Ilenia

Menù (*pasto bianco)

- Fusilli alla parmigiana(*fusilli in bianco)
- merluzzo mantecato(*formaggio pasta tenera)
- pomodori (*patate lesse)
- gelato
- Pane bianco

Primo: fusilli caldi, cottura giusta, si presentano alla vista molto semplici poi sono una vera sorpresa al gusto molto molto buoni. Sono conditi con una crema di parmigiano non stomachevole, non cremosissimo ma nemmeno troppo asciutto. Piatto molto



buono, lo scarto c'è ma il piatto risulta apprezzato dai bambini. In molti fanno il bis e non c'è avanzo. Secondo: Merluzzo mantecato, sminuzzato finemente e amalgamato con prezzemolo, servito freddo e piacevolmente fresco, asciutto, gusto molto buono. Piatto appena appena assaggiato dai bambini, non gradito ma veramente buono. Scelta azzardata. La ricetta è molto buona, si potrebbe provare a cambiare la presentazione. Molto rilevante lo scarto. Contorno: pomodori conditi non salati tagliati sottili, freschi, buoni, non farinosi. I bambini li gradiscono, in molti li mangiano, non si limitano ad assaggiare, e completano la porzione. Gelato panna e cioccolato: servito alla giusta temperatura, cremoso, gusto buono. I bambini lo super gradiscono! Pane bianco, all'apparenza con una bella

doratura peccato che in bocca risultasse di più difficile masticazione rispetto al solito, leggermente più cotto del solito ma mancava di morbidezza. I pasti bianchi somministrati 2 o poco più. La sala si presenta ordinata, accogliente e pulita, il personale sempre attento molto efficiente e disponibile, anche nella gestione dei pasti bianchi e delle diete speciali.



19/05/2025 - ASSAGGIO - S. Giovanni Bosco – Stefano Albanese

Menu:

- pasta al pomodoro
- pollo al forno
- fagiolini al tegame
- mela
- pane



Primo piatto CLASSICO in quest'anno per le prime e seconde. Fusilli (semintegrali) al pomodoro cotti al dente, leggermente asciutti ma serviti ad una buona temperatura. Graditi da quasi da tutti nonostante si sentisse la leggera variante dovuta alla parte integrale. Per secondo sono stati serviti bocconcini di pollo leggermente panati e cotti al forno. Ben apprezzati dai bambini nonostante la temperatura tiepida. Contorno di fagiolini lessi e senza condimento nonostante fossero salati al punto giusto. In compenso risultavano avere una giusta cottura. Ovviamente questa pietanza ha avuto uno scarto maggiore.

Pane morbido e ben cotto.

Mela rossa dall'ottimo aspetto e consistenza. Saporita e non farinosa.

A tal proposito posso dire che ho apprezzato il servizio offerto dalla scodellatrice che, a richiesta e con alzata di mano, ha tagliato la mela a spicchi con un semplice tagliamela.

A domanda mi ha detto che gli è stato fornito da un'insegnante e che non tutti i plessi ne sono dotati.

23/05/2025 - ASSAGGIO - S. Giovanni Bosco – Francesca Rigo

Menu Speciale festa di Spagna

- paella
- caponata di verdure
- pomodoro
- budino



- pane bianco

Primo piatto: paella servita calda, ben amalgamato il riso, pollo presente e morbidissimo, gusto buono e sapido. Piatto che è stato gradito specialmente dalle classi terza e quinta, mentre nelle prime e seconde tanti non l'hanno nemmeno assaggiato. Purtroppo scarto consistente. Secondo piatto: caponata con patate e melanzane, calda e saporita, melanzane gustose forse per questo non gradite, mangiate da pochissimi. Meglio i pomodori a fette, buoni, farinosi, alcuni bambini hanno richiesto il bis di pomodori. Anche per il secondo tanto scarto e anche avanzo. Budino al caramello gradito da tutti. Personale super paziente, preparato e attento; tutto pulito e in ordine. Una maestra di prima ha presentato il menù speciale e invogliato i bambini all'assaggio!



15/10/2025 - Assaggio del 15/10/2025- San Pio X -De Marchi Ilenia- Menù (*pasto bianco)

- Gnocchetti sardi al burro(*penne in bianco)
- pesce al limone(*formaggio pasta tenera)
- radicchio rosso (*carote lesse)
- 2 miyagawa
- Pane integrale

Si precisa che sono stata servita dopo che tutti i bambini avevano ricevuto il loro pasto (quindi dopo che tutti avevano ricevuto la pasta e dopo che tutti avevano ricevuto il secondo per verificare la temperatura del cibo)

Primo: gnocchetti sardi al burro formato vincente, tiepidi, cottura al dente, formaggio a richiesta. Piatto semplice e buono. Piatto molto gradito dai bambini, lo scarto quantificabile in un 15 %, porzioni somministrate abbondanti, molte le richieste di bis ma non c'era abbastanza avanzo, quel che rimaneva è stato distribuito.

Contorno radicchio rosso tipo Chioggia tagliato a striscioline sottili, ben condito, non amaro, buono, somministrato in quantità generosa

Secondo Pesce al limone servito in bocconcini (3 a testa porzione normale) sapore del pesce buono asciutto ma non stopposo, ammorbidito da un leggero sugo di limone dal gusto delicato non prevaricante, tiepido buono.

.contorno e secondo molto apprezzati da pochi, assaggiati ed avanzati da molti.

Consistente sia l'avanzo che lo scarto.

Nonostante tutto il pesce è stato quanto meno assaggiato da molti (=dato almeno un morso/mangiato almeno 1 bocconcino)



Frutta n.2 miyagawa molto graditi dai bambini che hanno iniziato a mangiarli in molti tra il primo e il secondo

ACQUA somministrata dalla caraffa come avviene per i bambini. Non si percepiscono odori o sapori diversi dal normale gusto dell'acqua

Pane integrale morbido cotto al punto giusto

La sala si presenta ordinata, accogliente e pulita, il personale sempre attento molto



efficiente e disponibile, anche nella gestione dei pasti bianchi e delle diete speciali.



AVANZO RADICCHIO



AVANZO PESCE

VISITA al centro cottura SODEXO



Sodexo è stata accogliente, professionale, disponibile ed esaustiva. Ci hanno spiegato la catena del cibo dall'arrivo del prodotto allo stoccaggio diversificato nei vari magazzini per tipologia (frutta, merende speciali, salumi, latticini, verdura, pane) di fronte ad ogni deposito c'è l'ambiente di lavorazione corrispondente, poi c'è un grande ambiente di cottura con 6 forni alti quasi due metri, particolari "pentole" per cucinare e bollitori enormi per la pasta. Poi c'è un ambiente per la preparazione delle pietanze fredde, una cucina molto più piccola ma con le medesime strumentazioni della cucina enorme per la preparazione delle diete speciali.

Un altro grande ambiente con 5 linee per la preparazione/pesatura delle teglie da distribuire per ogni scuola (ogni mattina alle operatrici viene consegnato l'ordine con le quantità aggiornato alle nove a seconda degli ordini/disdette scaricate).

L'area di carico e scarico dei pranzi pronti per la consegna. Infine l'area di sanificazione e lavaggio di tutte le teglie.

Gestiscono circa 5000 pasti al giorno e sono impegnati circa 200 operatori.

Ci hanno fatto assaggiare il menù del giorno: pasta alle zucchine, bocconcini di pollo e bieta al limone, tutto buono!

SCHEDE DI VALUTAZIONE

n.20 Scheda valutazione Comitato Mensa 2024-2025 dal 01/02/2025 al 28/10/2025

Ilenia De Marchi

TRASMESO lunedì 20 ottobre 2025 13:26- ASSAGGIO DEL 15/10/2025

Nome e Cognome

Ilenia de marchi

Ruolo componente comitato mensa

Genitore

Plesso di assaggio

San Pio X (Robegano primaria)

Inserisci il primo piatto assaggiato

Pasta al burro

Seleziona le caratteristiche del piatto assaggiato (il primo)

Pietanza calda; Pietanza BUONA; Porzioni GIUSTE; Pasto GRADITO dai bambini; I bambini hanno fatto il bis; Il cibo NON e' stato avanzato (si intende anche avanzato poco)

Inserisci il secondo piatto assaggiato

Pesce al limone

Seleziona le caratteristiche del piatto assaggiato (il secondo)

Pietanza calda; Pietanza BUONA; Pasto NON GRADITO dai bambini; I bambini NON hanno fatto il bis; Il cibo e' stato avanzato (si intende in maniera significativa)

Sei soddisfatto della varietà e qualità dei menù proposti?

Soddisfatto

Il menù del giorno è stato rispettato nella tipologia dei piatti?

Sì

Ritieni soddisfacente la stagionalità dei contorni a base di ortaggi/verdure?

Sì

Ritieni che la proposta di dessert/frutta sia variegata?

Sì

Il refettorio si presenta pulito e in ordine?

Sì

il servizio da parte del personale mensa viene svolto in maniera efficiente?

Sì

C'è qualcosa che vorresti migliorasse del servizio mensa e delle pietanze che vengono proposte?

Risposta anonima
venerdì 23 maggio 2025 13:19

Nome e Cognome
Francesca Rigo

Ruolo componente comitato mensa
Genitore

Plesso di assaggio
San Giovanni Bosco (Salzano primaria)

Inserisci il primo piatto assaggiato
Paella

Seleziona le caratteristiche del piatto assaggiato (il primo)
Pietanza calda; Porzioni ABBONDANTI; Pasto GRADITO dai bambini; I bambini NON hanno fatto il bis; Il cibo e' stato avanzato (si intende in maniera significativa)

Inserisci il secondo piatto assaggiato
Caponata di melanzane e patate, pomodoro a fette

Seleziona le caratteristiche del piatto assaggiato (il secondo)
Pietanza calda; Pietanza BUONA; Porzioni GIUSTE; I bambini NON hanno fatto il bis; Il cibo e' stato avanzato (si intende in maniera significativa); Pasto NON GRADITO dai bambini

Sei soddisfatto della varietà e qualità dei menù proposti?
Molto soddisfatto

Il menù del giorno è stato rispettato nella tipologia dei piatti?
Sì

Ritieni soddisfacente la stagionalità dei contorni a base di ortaggi/verdure?
Sì

Ritieni che la proposta di dessert/frutta sia variegata?
Sì

Il refettorio si presenta pulito e in ordine?
Sì

il servizio da parte del personale mensa viene svolto in maniera efficiente?
Sì

Risposta anonima
lunedì 19 maggio 2025 17:08

Nome e Cognome
Stefano Albanese

Ruolo componente comitato mensa
Genitore

Plesso di assaggio
San Giovanni Bosco (Salzano primaria)

Inserisci il primo piatto assaggiato
Pasta al pomodoro

Seleziona le caratteristiche del piatto assaggiato (il primo)
Pietanza calda; Pietanza BUONA; Porzioni GIUSTE; Pasto GRADITO dai bambini

Inserisci il secondo piatto assaggiato
Bocconcini di pollo al forno con panatura

Seleziona le caratteristiche del piatto assaggiato (il secondo)
Pietanza fredda; Pietanza BUONA; Porzioni GIUSTE; Pasto GRADITO dai bambini

Sei soddisfatto della varietà e qualità dei menù proposti?
Poco soddisfatto

Se “no” o “poco” motiva la tua risposta:
Come affrontato in altre sedi, il menu di lunedì (giorno in cui mangiano le classi prime e seconde del tempo normale) ha poca rotazione e manca sovente dei menu speciali.

Il menù del giorno è stato rispettato nella tipologia dei piatti?
Sì

Ritieni soddisfacente la stagionalità dei contorni a base di ortaggi/verdure?
Sì

Ritieni che la proposta di dessert/frutta sia variegata?
Sì

Il refettorio si presenta pulito e in ordine?
Sì

il servizio da parte del personale mensa viene svolto in maniera efficiente?
Sì

Ilenia De Marchi

TRASMESSO domenica 18 maggio 2025 22:02 - Assaggio del 16/05/2025

Nome e Cognome

Ilenia de marchi

Ruolo componente comitato mensa

Genitore

Plesso di assaggio

San Pio X (Robegano primaria)

Inserisci il primo piatto assaggiato

Fusilli alla parmigiana

Seleziona le caratteristiche del piatto assaggiato (il primo)

Pietanza calda; Pietanza BUONA; Porzioni GIUSTE; Pasto GRADITO dai bambini; I bambini hanno fatto il bis; Il cibo NON e' stato avanzato (si intende anche avanzato poco)

Inserisci il secondo piatto assaggiato

Merluzzo mantecato con pomodoro

Seleziona le caratteristiche del piatto assaggiato (il secondo)

Pietanza fredda; Pietanza BUONA; Porzioni GIUSTE; Pasto NON GRADITO dai bambini; I bambini NON hanno fatto il bis; Il cibo e' stato avanzato (si intende in maniera significativa)

Sei soddisfatto della varietà e qualità dei menù proposti?

Soddisfatto

Il menù del giorno è stato rispettato nella tipologia dei piatti?

Sì

Ritieni soddisfacente la stagionalità dei contorni a base di ortaggi/verdure?

Sì

Ritieni che la proposta di dessert/frutta sia variegata?

Sì

Il refettorio si presenta pulito e in ordine?

Sì

il servizio da parte del personale mensa viene svolto in maniera efficiente?

Sì

C'è qualcosa che vorresti migliorasse del servizio mensa e delle pietanze che vengono proposte?

Ilenia De Marchi

TRASMESO domenica 18 maggio 2025 21:59 - Assaggio del 07/05/2025

Nome e Cognome

Ilenia de marchi

Ruolo componente comitato mensa

Genitore

Plesso di assaggio

San Pio X (Robegano primaria)

Inserisci il primo piatto assaggiato

Risotto alle verdure

Seleziona le caratteristiche del piatto assaggiato (il primo)

Pietanza calda; Pietanza BUONA; Porzioni GIUSTE; Pasto GRADITO dai bambini; I bambini NON hanno fatto il bis; Il cibo e' stato avanzato (si intende in maniera significativa)

Inserisci il secondo piatto assaggiato

Merluzzo dorato con zucchine

Seleziona le caratteristiche del piatto assaggiato (il secondo)

Pietanza calda; Pietanza BUONA; Porzioni GIUSTE; Pasto NON GRADITO dai bambini; I bambini NON hanno fatto il bis; Il cibo e' stato avanzato (si intende in maniera significativa)

Sei soddisfatto della varietà e qualità dei menù proposti?

Soddisfatto

Il menù del giorno è stato rispettato nella tipologia dei piatti?

Sì

Ritieni soddisfacente la stagionalità dei contorni a base di ortaggi/verdure?

Sì

Ritieni che la proposta di dessert/frutta sia variegata?

Sì

Il refettorio si presenta pulito e in ordine?

Sì

il servizio da parte del personale mensa viene svolto in maniera efficiente?

Sì

C'è qualcosa che vorresti migliorasse del servizio mensa e delle pietanze che vengono proposte?

Risposta anonima
mercoledì 14 maggio 2025 12:23

Nome e Cognome
Heinz sara

Ruolo componente comitato mensa
Genitore

Plesso di assaggio
San Pio X (Robegano primaria)

Inserisci il primo piatto assaggiato
Crema di verdure e patate

Seleziona le caratteristiche del piatto assaggiato (il primo)
Pietanza calda; Pietanza BUONA; Porzioni GIUSTE; Pasto GRADITO dai bambini; I bambini hanno fatto il bis; Il cibo NON e' stato avanzato (si intende anche avanzato poco)

Inserisci il secondo piatto assaggiato
Patate al forno e polpette

Seleziona le caratteristiche del piatto assaggiato (il secondo)
Pietanza calda; Porzioni GIUSTE; Pasto GRADITO dai bambini; I bambini NON hanno fatto il bis; Il cibo NON e' stato avanzato (si intende anche avanzato poco)

Sei soddisfatto della varietà e qualità dei menù proposti?
Soddisfatto

Il menù del giorno è stato rispettato nella tipologia dei piatti?
Sì

Ritieni soddisfacente la stagionalità dei contorni a base di ortaggi/verdure?
Sì

Ritieni che la proposta di dessert/frutta sia variegata?
Sì

Il refettorio si presenta pulito e in ordine?
Sì

il servizio da parte del personale mensa viene svolto in maniera efficiente?
Sì

C'è qualcosa che vorresti migliorasse del servizio mensa e delle pietanze che vengono proposte?

Risposta anonima
martedì 13 maggio 2025 12:39

Nome e Cognome
Valeria De Marchi

Ruolo componente comitato mensa
Genitore

Plesso di assaggio
Girotondo (Salzano infanzia)

Inserisci il primo piatto assaggiato
Riso ai peperoni

Seleziona le caratteristiche del piatto assaggiato (il primo)
Pietanza calda; Pietanza BUONA; Porzioni GIUSTE; I bambini hanno fatto il bis; Il cibo NON e'
stato avanzato (si intende anche avanzato poco)

Inserisci il secondo piatto assaggiato
Hamburger di carni bianche e zucchine trifolate

Seleziona le caratteristiche del piatto assaggiato (il secondo)
Pietanza calda; Porzioni GIUSTE; Pasto GRADITO dai bambini; I bambini hanno fatto il bis per
terminare; Il cibo NON e' stato avanzato (si intende anche avanzato poco)

Sei soddisfatto della varietà e qualità dei menù proposti?
Soddisfatto

Il menù del giorno è stato rispettato nella tipologia dei piatti?
Sì

Ritieni soddisfacente la stagionalità dei contorni a base di ortaggi/verdure?
Abbastanza

Ritieni che la proposta di dessert/frutta sia variegata?
Sì

Il refettorio si presenta pulito e in ordine?
Sì

il servizio da parte del personale mensa viene svolto in maniera efficiente?
Sì

C'è qualcosa che vorresti migliorasse del servizio mensa e delle pietanze che vengono proposte?

Risposta anonima
martedì 6 maggio 2025 14:37

Nome e Cognome
Sara Sartore

Ruolo componente comitato mensa
Genitore

Plesso di assaggio
San Giovanni Bosco (Salzano primaria)

Inserisci il primo piatto assaggiato
Pasta al pesto

Seleziona le caratteristiche del piatto assaggiato (il primo)
Pietanza calda; Pietanza BUONA; Porzioni GIUSTE; Pasto GRADITO dai bambini; Il cibo NON e' stato avanzato (si intende anche avanzato poco)

Inserisci il secondo piatto assaggiato
Prosciutto cotto

Seleziona le caratteristiche del piatto assaggiato (il secondo)
Pietanza BUONA; Pasto GRADITO dai bambini; Il cibo NON e' stato avanzato (si intende anche avanzato poco)

Sei soddisfatto della varietà e qualità dei menù proposti?
Soddisfatto

Il menù del giorno è stato rispettato nella tipologia dei piatti?
Sì

Ritieni soddisfacente la stagionalità dei contorni a base di ortaggi/verdure?
Abbastanza

Ritieni che la proposta di dessert/frutta sia variegata?
Sì

Il refettorio si presenta pulito e in ordine?
Sì

il servizio da parte del personale mensa viene svolto in maniera efficiente?
Sì

C'è qualcosa che vorresti migliorasse del servizio mensa e delle pietanze che vengono proposte?
Il pomodoro non era buona. Era sfaldato e farinoso

Risposta anonima
mercoledì 30 aprile 2025 14:20

Nome e Cognome
Giada Serafini

Ruolo componente comitato mensa
Genitore

Plesso di assaggio
San Pio X (Robegano primaria)

Inserisci il primo piatto assaggiato
Crema di zucchine con pasta

Seleziona le caratteristiche del piatto assaggiato (il primo)
Pietanza calda; Pietanza BUONA; Porzioni GIUSTE; Pasto GRADITO dai bambini; I bambini hanno fatto il bis; Il cibo NON e' stato avanzato (si intende anche avanzato poco)

Inserisci il secondo piatto assaggiato
Cotoletta con patate al forno

Seleziona le caratteristiche del piatto assaggiato (il secondo)
Pietanza calda; Pietanza BUONA; Porzioni GIUSTE; Pasto GRADITO dai bambini; I bambini hanno fatto il bis per terminare; Il cibo NON e' stato avanzato (si intende anche avanzato poco)

Sei soddisfatto della varietà e qualità dei menù proposti?
Soddisfatto

Il menù del giorno è stato rispettato nella tipologia dei piatti?
Sì

Ritieni soddisfacente la stagionalità dei contorni a base di ortaggi/verdure?
Sì

Ritieni che la proposta di dessert/frutta sia variegata?
Sì

Il refettorio si presenta pulito e in ordine?
Sì

il servizio da parte del personale mensa viene svolto in maniera efficiente?
Sì

C'è qualcosa che vorresti migliorasse del servizio mensa e delle pietanze che vengono proposte?
Nel menù di oggi le patate al forno sono state avanzate in abbondante quantità probabilmente non gradite dagli alunni

Risposta anonima

TRASMESO martedì 29 aprile 2025 21:43 - ASSAGGIO del 23/04/2025

Nome e Cognome

Ilenia de marchi

Ruolo componente comitato mensa

Genitore

Plesso di assaggio

San Pio X (Robegano primaria)

Inserisci il primo piatto assaggiato

Pasta con sugo vegetale alle zucchine

Seleziona le caratteristiche del piatto assaggiato (il primo)

Pietanza calda; Pietanza BUONA; Porzioni GIUSTE; Pasto GRADITO dai bambini; I bambini hanno fatto il bis; Il cibo NON e' stato avanzato (si intende anche avanzato poco)

Inserisci il secondo piatto assaggiato

Hamburger di manzo con patate al rosmarino

Seleziona le caratteristiche del piatto assaggiato (il secondo)

Pietanza calda; Pietanza BUONA; Porzioni GIUSTE; Pasto GRADITO dai bambini; I bambini hanno fatto il bis per terminare; Il cibo NON e' stato avanzato (si intende anche avanzato poco)

Sei soddisfatto della varietà e qualità dei menù proposti?

Soddisfatto

Il menù del giorno è stato rispettato nella tipologia dei piatti?

Sì

Ritieni soddisfacente la stagionalità dei contorni a base di ortaggi/verdure?

Abbastanza

Ritieni che la proposta di dessert/frutta sia variegata?

Sì

Il refettorio si presenta pulito e in ordine?

Sì

il servizio da parte del personale mensa viene svolto in maniera efficiente?

Sì

C'è qualcosa che vorresti migliorasse del servizio mensa e delle pietanze che vengono proposte?

Risposta anonima
martedì 15 aprile 2025 12:24

Nome e Cognome
Sara Heinz

Ruolo componente comitato mensa
Genitore

Plesso di assaggio
San Giovanni Bosco (Salzano primaria)

Inserisci il primo piatto assaggiato
Risotto di asparagi

Seleziona le caratteristiche del piatto assaggiato (il primo)
Pietanza calda; Pietanza BUONA; Porzioni GIUSTE; Pasto GRADITO dai bambini

Inserisci il secondo piatto assaggiato
Uova sode e zucchine

Seleziona le caratteristiche del piatto assaggiato (il secondo)
Pietanza fredda; Pietanza NON BUONA; Pasto GRADITO dai bambini; Il cibo e' stato avanzato (si intende in maniera significativa)

Sei soddisfatto della varietà e qualità dei menù proposti?
Molto soddisfatto

Il menù del giorno è stato rispettato nella tipologia dei piatti?
Sì

Ritieni soddisfacente la stagionalità dei contorni a base di ortaggi/verdure?
Sì

Ritieni che la proposta di dessert/frutta sia variegata?
Sì

Il refettorio si presenta pulito e in ordine?
Sì

il servizio da parte del personale mensa viene svolto in maniera efficiente?
Sì

C'è qualcosa che vorresti migliorasse del servizio mensa e delle pietanze che vengono proposte?

Risposta anonima
mercoledì 9 aprile 2025 12:38

Nome e Cognome
Francesca Rigo

Ruolo componente comitato mensa
Genitore

Plesso di assaggio
San Giovanni Bosco (Salzano primaria)

Inserisci il primo piatto assaggiato
Pastina con ceci

Seleziona le caratteristiche del piatto assaggiato (il primo)
Pietanza calda; Pietanza BUONA; Porzioni GIUSTE; Pasto GRADITO dai bambini; I bambini NON hanno fatto il bis

Inserisci il secondo piatto assaggiato
Ricotta e zucchine alla menta

Seleziona le caratteristiche del piatto assaggiato (il secondo)
Pietanza fredda; Pietanza BUONA; Porzioni GIUSTE; Pasto NON GRADITO dai bambini; I bambini NON hanno fatto il bis

Sei soddisfatto della varietà e qualità dei menù proposti?
Poco soddisfatto

Se “no” o “poco” motiva la tua risposta:
Il primo piatto era buono e saporito, ma la ricotta poco gustosa non e' stata del tutto apprezzata dai bambini.

Il menù del giorno è stato rispettato nella tipologia dei piatti?
Si

Ritieni soddisfacente la stagionalità dei contorni a base di ortaggi/verdure?
Si

Ritieni che la proposta di dessert/frutta sia variegata?
Si

Il refettorio si presenta pulito e in ordine?
Si

il servizio da parte del personale mensa viene svolto in maniera efficiente?
Si

C'è qualcosa che vorresti migliorasse del servizio mensa e delle pietanze che vengono proposte?
La proposta di questo menu ha dei punti di forza, la minestra di ceci è apprezzata dai bambini, pane integrale morbido, mela molto gradita ma la ricotta proposta con le zucchine non è stata mangiata da molti

Risposta anonima
mercoledì 26 marzo 2025 21:25

Nome e Cognome
Ilenia De Marchi

Ruolo componente comitato mensa
Genitore

Plesso di assaggio
San Pio X (Robegano primaria)

Inserisci il primo piatto assaggiato
Risotto con piselli

Seleziona le caratteristiche del piatto assaggiato (il primo)
Pietanza calda; Pietanza BUONA; Porzioni GIUSTE; Pasto GRADITO dai bambini; I bambini hanno fatto il bis; Il cibo NON e' stato avanzato (si intende anche avanzato poco)

Inserisci il secondo piatto assaggiato
Prosciutto Cotto con cappuccio

Seleziona le caratteristiche del piatto assaggiato (il secondo)
Pietanza BUONA; Porzioni GIUSTE; Pasto GRADITO dai bambini; I bambini hanno fatto il bis per terminare; Il cibo NON e' stato avanzato (si intende anche avanzato poco)

Sei soddisfatto della varietà e qualità dei menù proposti?
Soddisfatto

Il menù del giorno è stato rispettato nella tipologia dei piatti?
Sì

Ritieni soddisfacente la stagionalità dei contorni a base di ortaggi/verdure?
Abbastanza

Ritieni che la proposta di dessert/frutta sia variegata?
Sì

Il refettorio si presenta pulito e in ordine?
Sì

il servizio da parte del personale mensa viene svolto in maniera efficiente?
Sì

C'è qualcosa che vorresti migliorasse del servizio mensa e delle pietanze che vengono proposte?

Risposta anonima
martedì 25 marzo 2025 13:46

Nome e Cognome
Sara Sartore

Ruolo componente comitato mensa
Genitore

Plesso di assaggio
San Giovanni Bosco (Salzano primaria)

Inserisci il primo piatto assaggiato
Pasta integrale al pomodoro

Seleziona le caratteristiche del piatto assaggiato (il primo)
Pasto GRADITO dai bambini; I bambini NON hanno fatto il bis; Il cibo NON e' stato avanzato (si intende anche avanzato poco); Pietanza calda

Inserisci il secondo piatto assaggiato
Polpetta di pesce e spinaci

Seleziona le caratteristiche del piatto assaggiato (il secondo)
Pietanza calda; Pietanza NON BUONA; Porzioni GIUSTE; Pasto NON GRADITO dai bambini; Il cibo NON e' stato avanzato (si intende anche avanzato poco)

Sei soddisfatto della varietà e qualità dei menù proposti?
Poco soddisfatto

Se “no” o “poco” motiva la tua risposta:
Il gusto della polpetta di pesce non era buono

Il menù del giorno è stato rispettato nella tipologia dei piatti?
Sì

Ritieni soddisfacente la stagionalità dei contorni a base di ortaggi/verdure?
Sì

Ritieni che la proposta di dessert/frutta sia variegata?
Sì

Il refettorio si presenta pulito e in ordine?
Sì

il servizio da parte del personale mensa viene svolto in maniera efficiente?
Sì

C'è qualcosa che vorresti migliorasse del servizio mensa e delle pietanze che vengono proposte?
Il secondo di oggi dovrebbe essere un po' più gustoso in modo che i bambini lo apprezzino

Risposta anonima
venerdì 21 marzo 2025 12:17

Nome e Cognome
Eleonora Cuogo

Ruolo componente comitato mensa
Genitore

Plesso di assaggio
Girotondo (Salzano infanzia)

Inserisci il primo piatto assaggiato
Riso alle erbe

Seleziona le caratteristiche del piatto assaggiato (il primo)
Pietanza calda; Pietanza BUONA; Porzioni GIUSTE; Pasto GRADITO dai bambini; Il cibo NON e'
stato avanzato (si intende anche avanzato poco); I bambini hanno fatto il bis

Inserisci il secondo piatto assaggiato
Merluzzo al forno

Seleziona le caratteristiche del piatto assaggiato (il secondo)
Pietanza calda; Pietanza BUONA; Porzioni GIUSTE; Pasto GRADITO dai bambini; Il cibo NON e'
stato avanzato (si intende anche avanzato poco)

Sei soddisfatto della varietà e qualità dei menù proposti?
Molto soddisfatto

Il menù del giorno è stato rispettato nella tipologia dei piatti?
Sì

Ritieni soddisfacente la stagionalità dei contorni a base di ortaggi/verdure?
Sì

Ritieni che la proposta di dessert/frutta sia variegata?
Sì

Il refettorio si presenta pulito e in ordine?
Sì

il servizio da parte del personale mensa viene svolto in maniera efficiente?
Sì

C'è qualcosa che vorresti migliorasse del servizio mensa e delle pietanze che vengono proposte?

Risposta anonima
martedì 11 marzo 2025 13:02

Nome e Cognome
Valeria De Marchi

Ruolo componente comitato mensa
Genitore

Plesso di assaggio
Girotondo (Salzano infanzia)

Inserisci il primo piatto assaggiato
Pasta alla pizzaiola

Seleziona le caratteristiche del piatto assaggiato (il primo)
Pietanza calda; Pietanza BUONA; Porzioni GIUSTE; Pasto GRADITO dai bambini; I bambini hanno fatto il bis; Il cibo NON e' stato avanzato (si intende anche avanzato poco)

Inserisci il secondo piatto assaggiato
Pesce al forno (merluzzo) e carote julienne

Seleziona le caratteristiche del piatto assaggiato (il secondo)
Pietanza calda; Pietanza BUONA; Porzioni GIUSTE; Pasto GRADITO dai bambini; I bambini hanno fatto il bis per terminare; Il cibo NON e' stato avanzato (si intende anche avanzato poco)

Sei soddisfatto della varietà e qualità dei menù proposti?
Soddisfatto

Il menù del giorno è stato rispettato nella tipologia dei piatti?
Sì

Ritieni soddisfacente la stagionalità dei contorni a base di ortaggi/verdure?
Abbastanza

Ritieni che la proposta di dessert/frutta sia variegata?
Sì

Il refettorio si presenta pulito e in ordine?
Sì

il servizio da parte del personale mensa viene svolto in maniera efficiente?
Sì

C'è qualcosa che vorresti migliorasse del servizio mensa e delle pietanze che vengono proposte?

Risposta anonima
venerdì 7 marzo 2025 12:31

Nome e Cognome
Silvia Pellizzon

Ruolo componente comitato mensa
Genitore

Plesso di assaggio
Girotondo (Salzano infanzia)

Inserisci il primo piatto assaggiato
Riso alla parmigiana

Seleziona le caratteristiche del piatto assaggiato (il primo)
Pietanza calda; Pietanza BUONA; Porzioni GIUSTE; Pasto GRADITO dai bambini; I bambini hanno fatto il bis; Il cibo NON e' stato avanzato (si intende anche avanzato poco)

Inserisci il secondo piatto assaggiato
Filetè di merluzzo al forno carote all'olio

Seleziona le caratteristiche del piatto assaggiato (il secondo)
Pietanza calda; Pietanza BUONA; Porzioni GIUSTE; Pasto GRADITO dai bambini; I bambini hanno fatto il bis per terminare

Sei soddisfatto della varietà e qualità dei menù proposti?
Soddisfatto

Il menù del giorno è stato rispettato nella tipologia dei piatti?
Sì

Ritieni soddisfacente la stagionalità dei contorni a base di ortaggi/verdure?
Abbastanza

Ritieni che la proposta di dessert/frutta sia variegata?
Sì

Il refettorio si presenta pulito e in ordine?
Sì

il servizio da parte del personale mensa viene svolto in maniera efficiente?
Sì

C'è qualcosa che vorresti migliorasse del servizio mensa e delle pietanze che vengono proposte?
Risotti con verdure/erbe varie poco apprezzati

Risposta anonima
venerdì 21 febbraio 2025 13:48

Nome e Cognome
Francesca Rigo

Ruolo componente comitato mensa
Genitore

Plesso di assaggio
San Giovanni Bosco (Salzano primaria)

Inserisci il primo piatto assaggiato
Risotto agli spinaci

Seleziona le caratteristiche del piatto assaggiato (il primo)
Pietanza calda; Pietanza BUONA; Porzioni ABBONDANTI; I bambini NON hanno fatto il bis;
Pasto GRADITO dai bambini

Inserisci il secondo piatto assaggiato
Pollo gratinato e fagiolini

Seleziona le caratteristiche del piatto assaggiato (il secondo)
Pietanza calda; Pietanza BUONA; Porzioni GIUSTE; Pasto GRADITO dai bambini; I bambini hanno fatto il bis per terminare; Il cibo NON e' stato avanzato (si intende anche avanzato poco); Il cibo e' stato avanzato (si intende in maniera significativa)

Sei soddisfatto della varietà e qualità dei menù proposti?
Molto soddisfatto

Il menù del giorno è stato rispettato nella tipologia dei piatti?
Sì

Ritieni soddisfacente la stagionalità dei contorni a base di ortaggi/verdure?
Sì

Ritieni che la proposta di dessert/frutta sia variegata?
Sì

Il refettorio si presenta pulito e in ordine?
Sì

il servizio da parte del personale mensa viene svolto in maniera efficiente?
Sì

C'è qualcosa che vorresti migliorasse del servizio mensa e delle pietanze che vengono proposte?

Ilenia De Marchi
giovedì 20 febbraio 2025 23:28

Nome e Cognome
Ilenia De Marchi

Ruolo componente comitato mensa
Genitore

Plesso di assaggio
San Pio X (Robegano primaria)

Inserisci il primo piatto assaggiato
Lasagne

Seleziona le caratteristiche del piatto assaggiato (il primo)
Pietanza calda; Pietanza BUONA; Porzioni GIUSTE; Pasto GRADITO dai bambini; I bambini hanno fatto il bis; Il cibo NON e' stato avanzato (si intende anche avanzato poco)

Inserisci il secondo piatto assaggiato
Grana Padano e finocchi julienne

Seleziona le caratteristiche del piatto assaggiato (il secondo)
Pietanza BUONA; Porzioni GIUSTE; Pasto GRADITO dai bambini; I bambini hanno fatto il bis per terminare; Il cibo NON e' stato avanzato (si intende anche avanzato poco)

Sei soddisfatto della varietà e qualità dei menù proposti?
Soddisfatto

Il menù del giorno è stato rispettato nella tipologia dei piatti?
Sì

Ritieni soddisfacente la stagionalità dei contorni a base di ortaggi/verdure?
Abbastanza

Ritieni che la proposta di dessert/frutta sia variegata?
Sì

Il refettorio si presenta pulito e in ordine?
Sì

il servizio da parte del personale mensa viene svolto in maniera efficiente?
Sì

C'è qualcosa che vorresti migliorasse del servizio mensa e delle pietanze che vengono proposte?
Menù speciale di carnevale. Il primo piatto lasagne alla bolognese (calde saporite morbide) è stato particolarmente apprezzato dai bambini tanto che in molti si sono messi in coda per il bis. Il secondo grana padano anche questo molto apprezzato dai bambini che hanno completato o comunque assaggiato la porzione consegnata (anche in questo caso ci sono stati diversi bambini che hanno richiesto il bis tanto da svuotare quasi completamente la quantità consegnata dalla ditta). I finocchi ben conditi, tagliati sottili sono risultati gradevoli. Per questi lo scarto è stato comunque considerevole. La pera è stata consumata subito da alcuni bambini mentre altri hanno preferito portarla a casa. È stato distribuito pane bianco. Il personale veloce e attento indossava la divisa, il camice monouso, capelli raccolti e protetti dalla cuffietta monouso

Ilenia De Marchi
lunedì 17 febbraio 2025 23:44

Nome e Cognome
Ilenia De Marchi

Ruolo componente comitato mensa
Genitore

Plesso di assaggio
San Pio X (Robegano primaria)

Inserisci il primo piatto assaggiato
Pasta amatriciana

Seleziona le caratteristiche del piatto assaggiato (il primo)
Pietanza calda; Pietanza BUONA; Porzioni GIUSTE; Pasto GRADITO dai bambini; I bambini hanno fatto il bis; Il cibo NON e' stato avanzato (si intende anche avanzato poco)

Inserisci il secondo piatto assaggiato
Hamburger vegetale con bieta

Seleziona le caratteristiche del piatto assaggiato (il secondo)
Pietanza calda; Pietanza BUONA; Porzioni GIUSTE; Pasto NON GRADITO dai bambini; I bambini NON hanno fatto il bis; Il cibo e' stato avanzato (si intende in maniera significativa)

Sei soddisfatto della varietà e qualità dei menù proposti?
Soddisfatto

Il menù del giorno è stato rispettato nella tipologia dei piatti?
No

Se “no” specifica le difformità riscontrate:
È stato servito un tortino monoporzione in cocottina di alluminio e non un hamburger

Ritieni soddisfacente la stagionalità dei contorni a base di ortaggi/verdure?
Sì

Ritieni che la proposta di dessert/frutta sia variegata?
Sì

Il refettorio si presenta pulito e in ordine?
Sì

il servizio da parte del personale mensa viene svolto in maniera efficiente?
Sì

C'è qualcosa che vorresti migliorasse del servizio mensa e delle pietanze che vengono proposte?
La pasta amatriciana aveva un gusto prevalente di pomodoro e i bambini hanno identificato la pasta come pasta al pomodoro. Il gusto della pancetta/guanciale non si avvertiva. La pancetta/guanciale è stata frullata quindi non c'erano pezzi di carne nel sugo, non era riconoscibile né al gusto né alla vista, il sugo risulta leggermente meno vellutato di una classica passata. La Pasta era piuttosto asciutta. i bambini hanno comunque apprezzato questo primo piatto, tanto che una decina ha fatto il

bis mentre alcuni hanno rinunciato perché la pasta nella teglia era terminata.

Si chiede di rivalutare la quantità di pancetta nel sugo.

Il secondo piatto tortino vegetale buono, delicato e dalla consistenza molto morbida non è stato apprezzato, pochissimi bambini lo hanno mangiato, con conseguente scarto molto elevato. Idem per la bieta, buona, morbida, delicata ma non apprezzata.

CONCLUSIONI:

Questa commissione, con particolare riferimento al ruolo svolto dalla componente genitori, in conformità al regolamento, si è data i seguenti obiettivi ed ha registrato i seguenti esiti:

OBIETTIVO CREAZIONE ARCHIVIO

Per favorire una continuità dei lavori della commissione visto il rinnovo annuale delle cariche

RISULTANZE:

è stato implementato il drive relativo alla mail refezionescolastica.salrob@gmail.com, nel drive è possibile trovare i documenti relativi a convoche, verbali, relazioni, documentazione fotografica, menù.

L'accesso al drive è stato concesso con una password a tutti i membri della componente genitori che ne hanno manifestato interesse.

OBIETTIVO COMUNICAZIONE

-Ogni referente di Plesso è stato inserito all'interno di una chat per condividere con i rappresentanti di classe le informazioni relative al servizio, per giungere attraverso questa rete ai genitori.

-Si è deciso tra noi rappresentanti genitori della commissione di condividere una relazione intermedia e finale, completa delle foto dei piatti e descrizione precisa dell'esito del nostro assaggio.

-Tutta la documentazione ufficiale è stata pubblicata dal comune nella sezione dedicata.

RISULTANZE:

-Si è cercato in qualche modo di rendere i genitori maggiormente informati sul servizio, iniziando a condividere le foto dei piatti somministrati ed assaggiati. Registrando un riscontro molto positivo da parte dei genitori.

-Implementazione del sito con informazioni di libero accesso a tutti i fruitori del servizio attuali e potenziali.

OBIETTIVO MODALITA' SEGNALAZIONI

Si è cercato di promuovere la trasmissione delle segnalazioni attraverso lo strumento della mail dedicata.

RISULTANZE:

Le segnalazioni via mail sono state poche (non più di 5), purtroppo alcune ancora in attesa di riscontro da parte della ditta.

Alcune segnalazioni continuano ad arrivare attraverso le chat e non si concretizzano con una formale segnalazione.

OBIETTIVO CONDIVISIONE RISULTANZE ASSAGGI

Ad ogni assaggio ogni membro della commissione è tenuto alla compilazione di una scheda come previsto dal regolamento

RISULTANZE:

L'accesso concesso dal Comune al Presidente per la consultazione delle schede trasmessa ha permesso il tempestivo monitoraggio dell'esito degli assaggi, che è stato di volta in volta riportato in assemblea.

OBIETTIVO SENSIBILIZZAZIONE ALL' ASSAGGIO

Per favorire una maggiore consapevolezza del Servizio, la componente genitori, si è posta un obiettivo minimo di assaggi. Il numero di assaggi per ogni componente non era obbligatorio ma caldamente consigliato

RISULTANZE:

La sensibilizzazione ha permesso di aumentare in modo sensibile il numero di assaggi rispetto agli anni precedenti e di migliorare l'attendibilità di valutazione del servizio, che nel suo giudizio rileva un forte indice di soggettività per gradibilità.

OBIETTIVO GESTIONE DELLO SPRECO:

- Attuazione di un protocollo condiviso in caso di sciopero
- Valutazione di riutilizzo dell'avanzo

RISULTANZE:

- il protocollo, nei casi in cui si sono verificati i presupposti per attuarlo, ha dato esito positivo. Da confermare la sua attuazione visto il cambio del Dirigente Scolastico
- l'avanzo purtroppo non può essere una risorsa per le ragioni evidenziate nei verbali.

OBIETTIVO FORMAZIONE EDUCAZIONE ALIMENTARE

Questa Commissione si è impegnata ad attuare e sostenere con la collaborazione di Sodexo un incontro sull'EDUCAZIONE ALIMENTARE rivolto alle famiglie. L'incontro data l'importanza dei temi si è svolto nonostante le premesse di frequenza degli anni precedenti non fossero confortanti.

RISULTANZE:

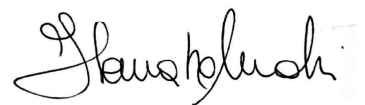
Spiace constatare che l' incontro non abbia riscosso successo, soprattutto perchè sono state fornite risposte a domande di genitori che, se presenti, avrebbero potuto trovare risposte e sviluppare una maggiore consapevolezza e fiducia nel sistema di scelte che vengono attuate e nella professionalità del servizio.

PROPOSTE SOSPENSE:

- CREAZIONE DEL LOGO
- GESTIONE DELLO SCARTO (erano stati individuati dei soggetti interessati, da verificare con l' attuale Ds la disponibilità a sostenere l' iniziativa, verificare la concreta fattibilità)
- NUOVA MENSA (dai verbali sono emerse delle necessità rappresentate vuoi dalla referente di plesso vuoi dalle esperienze fatte anche nei locali dedicati della S.Pio X, con particolare riferimento all' INSONORIZZAZIONE DEI LOCALI, LA GESTIONE DEGLI ODORI ATTRAVERSO MEZZI DI VENTILAZIONE MECCANICA, NECESSITA' DI ARREDI E SPAZI COMMISURATI ALL' UTENZA - Nell' incontro aperto di Presentazione del progetto sono state rappresentate queste necessità. Essendo il progetto in fase di esecuzione dovrà essere monitorata)

Si conclude sottolineando la valutazione complessivamente buona del Servizio, la disponibilità di tutte le parti alla fattiva collaborazione per il miglioramento dello stesso, soprattutto per quanto riguarda l' attenzione per migliorare la gradibilità dei piatti nel rispetto degli indirizzi previsti.

Il Presidente
Ilenia De Marchi



Salzano, 28 ottobre 2025