



## UNIONE COMUNI DEL SORBARA

Provincia di Modena

### AREA SERVIZI EDUCATIVI E SCOLASTICI

#### VERBALE DI RIUNIONE

**DATA:** 19/03/2026

**ORARIO:** 18:00

Incontro in presenza presso Sala del Consiglio Comune di Nonantola

**PRESENTI:**

*Sindaca Comune di Nonantola Tiziana Baccolini*

*Assessora alle Politiche Educative Comune di Nonantola Stefania Grenzi*

*Patrizia Tagliazucchi – Dirigente Area Servizi Educativi e Scolastici dell'Unione Comuni del Sorbara*

*Marco Monti – Matilde Ristorazione*

*Debora Pedretti – Matilde Ristorazione*

*Luana Capponcelli – Matilde Ristorazione*

*Componenti i Comitati Mensa e Commissioni Mensa Nonantola per a.s.2025/2026*

*Giorgia Cavani - Servizi Educativi e Scolastici*

**ORDINE DEL GIORNO:**

*Verifica andamento servizio di refezione scolastica*

L'incontro è stato convocato per verificare l'andamento del servizio, per un confronto rispetto a problematiche, criticità riscontrate e ultime segnalazioni pervenute.

Si lascia la parola ai Commissari Mensa ai quali si chiede di riportare anche eventuali segnalazioni ricevute da altri genitori.

intervengono i referenti di:

**Nido Piccolo Principe:**

Per la sezione 2 si riporta:

- verdure crude che molti bambini non riescono a mangiare
- yogurt bianco al posto di yogurt alla frutta
- Pasta in bianco risulta molto sgradita in quanto quando viene servita è troppo gommosa e ammassata
- Richiesta di poter avere un quantitativo aggiuntivo per il bis

Per la sezione 1 si riporta:

- Stagionalità delle verdure
- Perplessità rispetto alle notizie recenti riguardanti il prosciutto cotto

- Stagionalità della frutta
- I piatti a base di legumi non sfamano adeguatamente i bambini

### **Plesso primaria Nascimbeni:**

Non sono state riscontrate particolari problematiche, sono graditi i legumi al posto dei piatti a base di carne. Durante gli assaggi si è riscontrata molta attenzione da parte del personale inserviente nell'esecuzione del servizio e complessivamente una buona gradibilità del pasto da parte dei bambini. Si segnala come criticità:

- Prosciutto cotto non risulta buono sia visivamente che come odore e sapore.

### **Plesso primaria F.lli Cervi:**

L'insegnante referente riscontra che le verdure rappresentano sempre un aspetto critico, ma difficilmente i bambini lasciano la mensa senza avere mangiato nulla. Vi sono piatti più o meno graditi, ma si cerca di fare assaggiare tutto. In alcune classi risultano molte richieste di pasto in banco.

In merito alle segnalazioni riguardanti la situazione igienica, il personale addetto al porzionamento risulta molto attento. In un caso è stata ritrovata una lisca nel pesce, che è stata subito portata all'attenzione del personale in servizio.

Da parte dei genitori si segnalano le seguenti criticità:

- l'insalata risulta sempre "cotta"
- peggioramento della qualità del pomodoro utilizzato, che ha un sapore troppo acido
- Il pesce ha spesso un odore/sapore poco gradevole

### **Infanzia Don Milani:**

Sono stati effettuati vari assaggi e si è riscontrato:

- Nel menù sono spesso previste crocchette o polpette, questo potrebbe fare pensare a "piatti di recupero"
- si riferisce, in generale, una gradibilità dei piatti non molto elevata

A livello di igiene non vengono riportate segnalazioni.

Per Matilde Ristorazione risponde Debora Pedretti:

- **verdure crude nei Nidi:** gli ultimi aggiornamenti delle linee guida prevedono l'inserimento della verdura cruda anche nei Nidi. In accordo con i Nidi viene servita anche verdura cotta, ma potrebbe essere utile aggiornarsi in merito ai quantitativi. Sono inoltre state limitate le verdure nell'insalata mista, in quanto è risultata preferibile la monoverdura. Per il periodo invernale la stagionalità non permette una scelta molto ampia, soprattutto carota e finocchio. La verdura cotta è un prodotto surgelato, a volte può essere stata servita una verdura cotta non di stagione, per garantire una maggiore variabilità.
- **Yogurt:** le linee guida in materia di ristorazione scolastica prevedono che fino all'anno di età venga somministrato lo yogurt bianco, oltre l'anno può essere somministrato lo yogurt alla frutta. Matilde Ristorazione gestisce le prenotazioni dei pasti in modo informatizzato, pertanto non può gestire un mix delle due tipologie in quanto occorrerebbe una gestione manuale dell'ordine.
- **Pasta:** la pasta viene fornita espressa e non condita (solo sgranata con poco olio). Nel veicolato si possono presentare delle criticità e per questo Matilde fornisce sempre un quantitativo di acqua di cottura. Si propone di recarsi a formare il personale ausiliario del Nido rispetto all'utilizzo dell'acqua di cottura e al servizio della pasta.

- **Prosciutto cotto:** E' già accaduto che venissero diffuse notizie di questo tipo. Nei menù di Matilde è previsto con una frequenza di una volta al mese.
- **Stagionalità della frutta:** si rispetta una rotazione, cercando di assecondare le preferenze che vi sono nei diversi terminali. La gestione della frutta è uno degli aspetti più complessi, in quanto la gestione della maturazione è molto difficile. Non è sempre possibile garantire contemporaneamente variabilità e stagionalità, a volte è necessario introdurre prodotti non di stagione per avere la variabilità.
- **Legumi:** la presenza dei legumi nel menù è richiesta da linee guida, per questo motivo non è possibile sostituire i piatti a base di legumi con piatti a base di carne.
- **Crocchette/polpette:** in alcuni casi è stata riscontrata una maggiore gradibilità. I numeri di pasti gestiti da Matilde rendono impossibile il recupero. Inoltre, come scelta educativa, si cerca di non camuffare mai gli alimenti
- **Pomodoro:** viene utilizzato un tipo di pomodoro BIO, la differenza di sapore può essere dovuta a questo.

Viene riferito di un episodio di ritrovamento corpo estraneo nel cibo accaduto il 25 marzo presso il plesso primaria F.lli Cervi, non segnalato né all'ufficio refezione né al personale di Matilde.

Si ricorda che i reclami devono essere inviati tempestivamente all'ufficio refezione utilizzando l'indirizzo e-mail [refezionescolastica@unionedelsorbara.mo.it](mailto:refezionescolastica@unionedelsorbara.mo.it) e devono essere puntuali e circostanziati e corredati da dati oggettivi. Nel caso venga la segnalazione riguardi il ritrovamento di un corpo estraneo occorre consegnarlo tempestivamente al personale di Matilde Ristorazione per le verifiche e i controlli di competenza.

L'incontro si conclude alle ore 20.00

<b>VERBALIZZANTE:</b> Giorgia Cavani
--------------------------------------