

VERBALE COMMISSIONE SERVIZI SCOLASTICI COMUNE DI SALA BOLOGNESE

Incontro del **05 Febbraio 2026** dalle ore 17:30 alle ore 19:00 – Sala del Consiglio di Sala Bolognese

PRESENTI: Riberto Eleonora, Assessora alla Scuola, Cultura e Comunità digitale; Mortara Elisa, Pedagogista; Naldi Sofia, Istruttore amministrativo Ufficio Scuola; Ventura Benedetta, Responsabile Ufficio Scuola; Pedretti Debora e Capponcelli Luana, Direzione Cucina Centralizzata di Matilde Ristorazione; Facchini Silvia, Biologa nutrizionista di Matilde Ristorazione; Rappresentanza di genitori e educatrici per le scuole di Sala Bolognese.

L'incontro ha inizio con un discorso introduttivo tenuto da Eleonora Riberto, che sottolinea l'importanza della collaborazione tra il Comune e Matilde Ristorazione e del momento di confronto che rappresenta la commissione mensa. Segue la presentazione del personale presente dell'Ufficio Scuola e di Matilde Ristorazione. Successivamente, la biologa nutrizionista ha presentato e discusso "Pillole di alimentazione", una serie di slide che trattano della composizione del menù di Matilde, motivando le scelte dei piatti proposti, del tema dell'educazione alimentare e della ristorazione scolastica.

Terminata la presentazione viene lasciato spazio per eventuali domande e chiarimenti.

Un genitore della primaria fa notare che al mattino viene sempre data la frutta come merenda e chiede maggiore varietà e più prodotti secchi. Debora Pedretti risponde dicendo che la merenda del mattino è la frutta che sarebbe prevista a fine pasto. Per evitare sprechi, diverse scuole, in accordo con i Comuni, hanno deciso di darla al mattino perché a pranzo non veniva mangiata. Per quanto riguarda i prodotti secchi devono essere limitati come indicato nelle linee guida seguite per la creazione del menù.

Segue un intervento di un'insegnante dell'infanzia che fa presente che i bambini del posticipo restano a scuola fino alle 18:00 e hanno solo la frutta come merenda del pomeriggio. Sostiene che sia troppo poco e che abbiano fame. Debora fa presente che, alla scuola dell'infanzia, la frutta come merenda del pomeriggio è prevista solo due volte nel menù, mentre gli altri tre giorni hanno altri prodotti come cracker, yogurt, stregchette etc... Per motivi organizzativi, è stata una decisione della scuola quella di dare la merenda del pomeriggio al mattino, di conseguenza al pomeriggio viene data sempre la frutta. Debora comunica che tale questione potrà essere valutata con l'Amministrazione Comunale.

Un genitore della Primaria di Osteria Nuova riporta che il pesce non è gradito e suggerisce di utilizzare delle salse di accompagnamento per renderlo più gradevole. Debora Pedretti risponde dicendo che a livello produttivo è molto difficile proporre nella stessa giornata due salse a causa della mancanza di attrezzature disponibili. Ad esempio, quando è prevista la salta tomato in accompagnamento all'hamburger di manzo c'è la pasta in bianco perché in cucina non riescono a produrre due salse.

Due genitori della Primaria Osteria e Primaria Padulle fanno presente che spesso rimane troppo pane. Si discute del fatto che se è imbustato si può portare a casa, altrimenti viene buttato.

Prende la parola Benedetta Ventura dicendo che si ragionerà su eventuali integrazioni per quanto riguarda le merende. Inoltre, ribadisce l'importanza della parte educativa legata al pasto e della

collaborazione con educatori e insegnanti per poter migliorare il momento del pasto: tale aspetto viene sottolineato anche da Elisa Mortara.

Conclude l'incontro Ventura Benedetta riassumendo i temi emersi durante la riunione e facendo presente che potranno essere ripresi durante il secondo incontro con Matilde Ristorazione che si terrà direttamente nel centro pasti.

Alle 19:00 si è conclusa la riunione.