



Comune di
San Donato Milanese
CITTA' METROPOLITANA DI MILANO

AREA SVILUPPO DI COMUNITA'

Ufficio Istruzione

VERBALE N. 1 - Anno Scolastico 2025/2026 - COMMISSIONE MENSA

DATA 14/10/2025

ORE 18.00

ORDINE DEL GIORNO

1. Avvio anno scolastico 2025/2026;
2. Menù autunno/inverno 2025/2026;
3. Varie ed eventuali.

La riunione si tiene in presenza presso la Sala Consiliare Comunale.

Partecipano all'incontro:

PRESENTI

CIRFOOD Soc. Coop. italiana di ristorazione

Galimberti Lorena (Responsabile Commerciale) – Oliva Alessandra (Referente Servizio)
Cassanmagnago Luca (Dietista) – Tiziana Marangoni (Amministrativa) -

Amministrazione Comunale e consulenti

Tassinari Licia (Dirigente) - Marzani Valentina (Assessore Istruzione) – Bianchini Mario
(Coordinatore dell'Ufficio Istruzione) -

Commissari Mensa

Per l'Istituto Comprensivo Via Libertà: Anfossi Silvia – Faienza Luisa – Tanzi Luisa;

Cocca Lucia Libera – Fioroni Elisabetta – Saccheri Tea;

Per l'Istituto Comprensivo Margherita Hack: Micheli Maria Riso - Patrizi Giulia – Soergel Heidi –
Bonanno Carla – Faseli Samanta – Nocilla Giuseppina – Romano Ornella;

Dirigenti Scolastici -

Si dà inizio ai lavori alle ore 18.15, e vengono di seguito riportati, in sintesi, i contenuti degli interventi dei membri della Commissione.

L'Assessore Marzani Valentina saluta i presenti e introduce il primo punto all'ordine del giorno:

1. Avvio anno scolastico 2025/2026

Assessore presenta la nuova proposta di razionalizzazione del servizio di refezione scolastica, che prevede l'unificazione di due cucine, ovvero:

- i pasti per i plessi Mazzini di via Kennedy e Rodari di via Moro saranno fisicamente tutti preparati presso la cucina di Mazzini e veicolati nel plesso Rodari, dove saranno sporzionati e distribuiti;
- i pasti per i plessi King di via Di Vittorio e Arcobaleno di via Di Vittorio saranno fisicamente tutti preparati presso la cucina di Arcobaleno e veicolati nel plesso King, dove saranno sporzionati e distribuiti;

Nei plessi dove i pasti saranno veicolati sarà comunque presente il personale Cirfood per la suddivisione e distribuzione dei pasti.

La manovra è stata decisa per permettere il contenimento dei costi (legati al rinnovo contrattuale del personale del comparto) e un riammodernamento di parte delle attrezzature presenti nelle cucine.

Commissaria chiede se cucina di Mazzini, che attualmente vede la preparazione di un centinaio di pasti anche per le classi che da via Europa sono provvisoriamente collocate presso la media Galilei, sarà in grado di affrontare anche la preparazione dei pasti per il plesso Rodari.

Galimberti di Cirfood rassicura sulle procedure di razionalizzazione del servizio, che non inciderà nell'organizzazione complessiva dello stesso.

Insegnante di via Europa che mangia provvisoriamente presso la media Galilei riporta un riscontro positivo dalla cucina di plesso Mazzini.

Presentata la nuova procedura per la riorganizzazione del servizio di refezione scolastica, si procede con il punto 2.

2. Menù autunno/inverno 2025-2026

Cassanmagnago di Cirfood si appresta a presentare le nuove proposte elaborate a seguito dell'invio ai Commissari della prima bozza di menù e dei riscontri da questi ricevuti.

Viene di seguito riassunta la discussione e in confronto che portano alle determinazioni riportate di seguito schematicamente:

- I° settimana: la proposta è in linea con il parere dei commissari; viene poi spostato dalla quarta settimana il riso alla barbabietola da alternare col riso al pomodoro per la giornata di mercoledì
- II° settimana: - lunedì si propone l'adozione dei broccoli al posto delle erbe e si sposta la pasta al pesto dalla IV settimana;
 - polpette di pesce alternate al merluzzo il martedì;
 - il giovedì vengono confermati i bocconcini di tacchini;
- III° settimana: - il rollè di uova del martedì viene spostato in IV settimana;
 - il lunedì viene proposta pasta agli aromi al posto di pasta olio e parmigiano;
 - martedì viene introdotta vellutata di zucca e ceci con crostini;
 - mercoledì si inserisce pasta integrale alle zucchine;
 - giovedì inserito prosciutto cotto;
 - limanda pomodoro e olive viene proposta per venerdì;
- IV° settimana: - Il martedì si porta il rollè di uova dalla III settimana;
 - piselli in umido inseriti nella giornata di mercoledì;
 - il giovedì con il purè di patate si decide di alternare fusi di pollo con cotoletta.

In linea generale si decide poi di inserire la torta al cacao nel gruppo torte e di monitorare il gradimento del merluzzo (il venerdì).

Si passa poi alle varie ed eventuali

3. Varie ed eventuali

Un Commissario chiede che venga assicurata la presenza dei coltelli nelle classi terze, quarte e quinte dei plessi Mazzini (via Kennedy) e Matteotti (via della Libertà).

Un insegnante chiede di analizzare e valutare la fattibilità di progetti che possano introdurre criteri premianti alle classi che producono meno “scarti” di cibo, o che per lo meno si cerchino espedienti per stimolare l’assaggio di tutti i piatti proposti.

Si comunica che nella settimana dal 2 al 6 febbraio sarà proposto un menù speciale a tema olimpico, in occasione del passaggio della fiamma olimpica, previsto per il 5 febbraio.

Per quanto riguarda il sistema gestionale e-Civis, viene richiesta la possibilità di disabilitare la richiesta dei pasti “bianchi” fuori dall’orario consentito, ovvero dalle 8 di sera alle 9 della mattina dopo, in quanto è possibile richiederlo anche dopo le ore 9 (anche se viene inviato messaggio di non accettazione dell’operazione).

Alle ore 19.45 terminano i lavori della Commissione.