



CITTÀ DI ARICCIA
(Città Metropolitana di Roma Capitale)

Area V – Amministrativa

VERBALE COMMISSIONE MENSA – ANNO SCOLASTICO 2025/2026

L'anno duemilaventicinque, il giorno ventisette, del mese di novembre, alle ore 15:30, presso la sala "Celeste" di Palazzo Chigi, si sono riuniti i componenti della Commissione Mensa, costituita con atto di Giunta Comunale n. 171 del 06/11/2025.

O.d.G.: 1. verifica andamento servizio anno scolastico 2025/2026
2. varie ed eventuali

Sono presenti:

per l'Amministrazione Comunale

- Cons. Irene Falcone – Consigliere Delegato alla Scuola
- Dott. Claudio Fortini – Dirigente Area V – Amministrativa
- Sig.ra Antonella Garofolo – Direttore esecutivo del contratto (det. 1192/2025)
- Dr.ssa Gloria Alfonsi – Direttore Operativo del contratto (det. 1192/2025)

per l'Istituto Comprensivo Statale "Vito Volterra"

- Rappresentanti docenti dei plessi scolastici (*foglio firma agli atti dell'ufficio Scuola*)
- Rappresentanti genitori dei plessi scolastici (*foglio firma agli atti dell'ufficio Scuola*)

per l'Impresa Dussmann Service s.r.l. , concessionaria del servizio mensa

- Sig.ra Rosaria Tilario – Responsabile del Servizio di Ristorazione
- Dott. Giorgio Maiorano – Dietista

per l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana M. Aleandri

- Dott. Luigi Lanni
- Dr.ssa Valeria Morena

Svolge la funzione di segretario verbalizzante della presente Commissione la Sig.ra Antonella Garofolo.

Prende la parola il **Dott. Claudio Fortini**, il quale, dopo aver presentato all'assemblea i rappresentanti del Comune, dell'Istituto Zooprofilattico e dell'Impresa Dussmann Service, concessionaria del servizio di refezione scolastica, spiega brevemente le condizioni alla base del nuovo affidamento in

concessione del servizio di mensa scolastica per gli anni scolastici 2025/2026, 2026/2027 e 2027/2028 all'Impresa Dussmann Service s.r.l., espletato a fronte di una gara ad evidenza comunitaria per la quale è stato elaborato un nuovo progetto, nel pieno rispetto delle disposizioni normative e conformemente alle specifiche tecniche e alle clausole contenute nei C.A.M. (Criteri Ambientali Minimi), di cui al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10/03/2020 con il quale sono stati adottati i “*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*”.

Spiega altresì che anche nel corso di questo nuovo affidamento è stato dato l'incarico all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana “M. Aleandri” finalizzato al controllo del servizio di mensa scolastica in tutte le sue fasi, dalla preparazione alla trasformazione, alla manipolazione e alla somministrazione dei prodotti alimentari, in ottemperanza alla normativa vigente in materia di ristorazione collettiva.

Dopo questa breve introduzione viene data la parola ai rappresentanti dei genitori e docenti, i quali, a rotazione, oltre a porre alcune domande e chiedere chiarimenti, esprimono dubbi, perplessità, ma anche apprezzamenti in merito ad alcuni alimenti proposti e all'andamento in generale del servizio. Si riportano di seguito i vari interventi e le risposte da parte dei rappresentanti dell'Ente, della Società concessionaria e dell'Istituto Zooprofilattico.

Paolella Francesca (genitore Villini – infanzia)

Chiede quando partirà il nuovo centro cottura.

Risponde il Dott. Fortini, comunicando che la consegna è prevista nel nuovo anno dopo le festività natalizie, salvo eventuali slittamenti per cause al momento non prevedibili.

Diglio Salvatore (genitore Fontana di Papa – infanzia)

- 1) Propone di fare le assemblee della Commissione una volta al mese.
- 2) Rappresenta che si ricorre alle variazioni del menù con troppa frequenza.
- 3) Chiede per quale motivo vengano alcune volte proposti i “nuggets” che a suo avviso dovrebbero essere vietati trattandosi di un prodotto processato.
- 4) Lamenta la scarsa grammatura del parmigiano.
- 5) Propone questionari per la gradibilità.

Tutti i presenti ritengono che non sia necessario dover procedere alla convocazione delle assemblee una volta al mese. Il Dott. Fortini precisa che in ogni caso, qualora si creasse la condizione, si provvederebbe senz'altro a riunire la Commissione, al di là dell'ordinario.

Per quanto riguarda le variazioni del menù, spiega il dietista, Dr. Maiorano, esse sono dovute a volte all'indisponibilità di uno o più prodotti oppure alla necessità di ricorrere a pasti più semplici nei giorni in cui sono previsti scioperi/assemblee, al fine di evitare gli sprechi.

In merito alla proposta dei “nuggets”, specifica la Sig.ra Tilaro, essi vengono somministrati esclusivamente in occasione dei menù speciali.

Interviene in proposito il Dott. Lanni (I.Z.S.) precisando che anche nei C.A.M. sono previste alcune deroghe e/o flessibilità.

Inoltre, aggiunge il Dott. Maiorano, la somministrazione di menù speciali, peraltro previsti tra gli aspetti migliorativi dell'offerta tecnica, si configura come un aspetto necessario all'educazione alimentare proprio per l'introduzione di alimenti “speciali” e in ogni caso necessita di un'autorizzazione comunale.

La Sig.ra Tilaro e il Dott. Maiorano ricordano che i questionari per la gradibilità esistono già e sono nella disponibilità delle maestre.

In riferimento alla grammatura del parmigiano la Sig.ra Tilaro riferisce che per tutti gli alimenti ci si attiene alle grammature previste nelle vigenti tabelle L.A.R.N. (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana).

Reyes Zabala Yohaira Altagracia (genitore Bernini – primaria)

Chiede perché non si fanno gli ordini per tutta la settimana.

Prende la parola il Dott. Fortini il quale, facendo di nuovo riferimento al progetto elaborato per il servizio di ristorazione scolastica, ribadisce che lo stesso è teso a valorizzare gli alimenti atti a garantire un buon servizio ed è proprio per questo che si ricorre all'agricoltura biologica e a fornitori locali. Pertanto, non trattandosi di prodotti commerciali, non si possono fare ordini a lungo termine.

De Sanctis Loredana (docente Don Milani – Bernini – entrambi primaria)

- 1) Chiede cosa fare nel caso in cui il pasto alternativo per diete speciali dovesse cadere.
- 2) Chiede altresì la possibilità di preparare due contenitori distinti per il primo e il secondo turno perché la pasta versata in un unico contenitore risulta poi troppo farinosa.

Il Dott. Maiorano risponde che si deve fare immediatamente una richiesta alla cucina. Per quanto riguarda la divisione in due contenitori viene risposto che si può fare.

Raia Carolina (docente Rodari – primaria)

Rappresenta l'insufficienza del parmigiano e dell'olio.

Viene ribadito che si rispettano le grammature previste.

Alle ore 16:20 escono la Sig.ra Reyes Zabala Yohaira Altagracia (genitore Bernini – primaria) e la Sig.ra Masseria Lorella (docente Tempesta – primaria).

Interviene il Dott. Lanni (I.Z.S.) il quale fa un discorso in generale finalizzato a far riflettere tutti su come in un servizio così delicato come la ristorazione scolastica, soprattutto all'inizio, ci sia bisogno di un periodo di assestamento per tutti gli aspetti che lo caratterizzano, dalla fornitura, alla preparazione, al gradimento. Per questo motivo i pasti non possono essere variati ogni 30 giorni. E' necessario un periodo più lungo per metabolizzare un cambiamento e in questo i genitori devono essere di supporto. Da una parte ci sono i C.A.M. con tutto il resto delle normative etc. e dall'altra ci sono i genitori.

Bernardi Elisabetta (genitore Don Milani – primaria)

Concorda con quanto detto e conferma che si parte dai genitori.

Chiede anche lei la possibilità di aumentare le grammature, riferendosi in particolare al pranzo al sacco.

Celli Francesca (docente Fontana di Papa – infanzia)

Chiede una maggiore puntualità nell'arrivo dei pasti perché altrimenti andare a mensa diventa una corsa anziché essere un momento educativo.

Riferisce che il pane piace molto di più e che le minestre piacciono a tutti.

In merito alla regola per la quale gli alimenti non devono essere portati a casa, sottolinea che essa deve essere valida per tutto, riferendosi alla frutta.

Prende nuovamente la parola il Dott. Lanni (I.Z.S.), il quale a proposito dei questionari di gradimento, suggerisce una proposta alternativa a quella di sottoporre detti questionari ai bambini che

consisterebbe nell'inviare il menù a casa e chiedere ai genitori cosa non apprezzano i bambini, procedendo poi a cancellarlo e ad inserire contestualmente proposte alternative.

Il Dott. Maiorano si ricollega al Dott. Lanni dicendo che il pasto da casa non è assolutamente allineato con quello della mensa e fa riferimento al ruolo della A.S.L. e all'aspetto bromatologico degli alimenti.

Raia Carolina (docente Rodari – primaria)

Si inserisce in chiusura dicendo che i bambini negli anni hanno imparato a mangiare.

Alle ore 17:20 terminano i lavori della Commissione.

La verbalizzante
Antonella Garofolo