



CITTA' DI ALBANO LAZIALE
Città metropolitana di Roma Capitale
 Settore III – Servizio I – Politiche educative
 Via San Francesco, 10 – Tel. 0693295420 - 437 - 273 - 432
 e-mail: servizi.scolastici@comune.albanolaziale.rm.it
 pec: protocollo@cert.comune.albanolaziale.rm.it

Commissione Mensa

VERBALE RIUNIONE DEL 20/10/2025

Il giorno 20 ottobre 2025, alle ore 17:00, si è riunita la Commissione Mensa per discutere il seguente Ordine del Giorno:

1. Analisi criticità avvio del servizio.
2. Valutazione del menù invernale.
3. Verifica proporzione alunni/addette al pasto.
4. Varie ed eventuali.

Sono presenti i componenti della Commissione:

NOMINATIVO REFERENTE	RUOLO
Polizzano Simona	Ufficio Scuola - Dirigente
Grosso Raffaella	Ufficio scuola - Responsabile
Gabiati Valentina	Ufficio scuola Istruttore amministrativo
Faioli M. Giulia	BioRistoro Italia - Dietista
Falcone Alessia	BioRistoro Italia - Dietista
Orazi Federica	BioRistoro Italia - Responsabile
Lombardelli Emanuela	BioRistoro Italia - Impiegata
Iannicari Emiliano	BioRistoro Italia - Responsabile Ufficio Qualità
Foschi Elisa	I.C. A. Gramsci - Comitato Mensa
Borelli Roberta	I.C. A. Gramsci - Docente
Martucci Michela	I.C. A. Gramsci - Comitato Mensa
Remi Francesca	I.C. Cecchina - Vicepresidente
Nicosanti Loredana	I.C. A. Gramsci - Docente
Tortora Giuseppe	I.C. Albano - Componente CDI

Discussione dei Punti all'Ordine del Giorno

La Dirigente dei Servizi Scolastici dichiara aperta la seduta alle ore 17:15.

- Si è discusso il primo punto all'O.D.G. relativo alla problematica riscontrata sulla cottura del secondo piatto in data 16 ottobre 2025.
 - Il Responsabile dell'Ufficio Qualità della BioRistoro spiega che la fornitura di pollo per quel giorno includeva sia petto che sovra coscia, quest'ultima caratterizzata da un colorito più rosato, rassicurando la Commissione in merito ai controlli di qualità effettuati in varie fasi, i quali hanno dato esito positivo con temperature conformi (superiore a 80° al termine della cottura, 72°/76° durante il confezionamento e 68° durante la somministrazione) e che tale criticità era stata riscontrata solo nel plesso di via Torino.
 - Le insegnanti, a riguardo, ribadiscono che l'aspetto visivo del pollo cotto non risultava conforme.
 - La Dirigente rimarca la necessità che anche le addette mensa effettuino un controllo visivo della conformità del pasto e, in caso di inadeguatezza, si astengano dal servirlo. Raccomanda, inoltre, alla BioRistoro di prestare maggiore attenzione alla cottura di carne e pesce e di comunicare alle insegnanti la correttezza di quest'ultima per evitare interpretazioni errate che possano essere trasmesse ai bambini.
 - Il Responsabile dell'Ufficio Qualità della BioRistoro sottolinea l'importanza di adottare azioni preventive piuttosto che correttive, suggerendo un controllo visivo più mirato da parte delle addette mensa.
- Si passa a discutere alla modifica dei LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana).
 - La Dietista informa che è necessario modificare le grammature dei menù per allinearle ai LARN 2024 e superare il controllo della ASL a cui dovranno essere sottoposti. Le grammature saranno differenziate per la Scuola dell'Infanzia e la Scuola Primaria.
 - Riferisce, inoltre, che dovrà essere integrato un maggiore quantitativo di proteine vegetali.
 - Per la Scuola Primaria, l'aggiornamento delle grammature prevederà la strutturazione di due sottocategorie, a differenza di quanto previsto nell'attuale capitolato. La differenza sarà pari a 10 grammi rispetto all'attuale, sebbene non per tutte le portate. Si è definito che le grammature di riferimento rimarranno invariate per la stagione invernale, prevedendone la modifica in tempi brevi.

- La Dietista informa anche che, per quanto concerne i CAM (Criteri Ambientali Minimi), dal 2020 non possono più essere somministrati prodotti lavorati. Di conseguenza, in caso di proroga del bando, tali prodotti potranno essere serviti fino a giugno 2026.
- **Si passa a discutere il secondo punto all'O.d.g. e le proposte presentate sono:**
 - Inserire la farinata di ceci.
 - Inserire la zucca come contorno, (proposta dalla scuola di Cecchina).
 - Inserire la lasagna: per quest'ultima, valutata come pasto unico, impedirebbe ai bambini che non la mangiano di poter scegliere un'altra pietanza (secondo o contorno).
 - Si condivide che, se un bambino non desidera il parmigiano è sufficiente la comunicazione dei genitori.
 - La scuola di Cecchina propone di mandare meno bietta e spinaci ed in alternativa inserire il purè di patate: la Bioristoro specifica che negli ultimi tempi non è stato proposto in quanto si sovrappone alla pasta e si ipotizza di associarlo ad una minestra di verdure.
- **Varie ed eventuali:**

Le docenti sollevano alcuni problemi tecnici nei plessi.

I.C. PAVONA – Plesso Via Torino

- Riferiscono che durante la notte si attivano i termosifoni per adeguare la temperatura all'ingresso dei bambini ma che la mattina la temperatura raggiunta è eccessivamente alta. Ne consegue la necessità di mitigare l'aria all'interno dei locali mensa, ma con l'impianto di climatizzazione acceso scatta la corrente mentre tenendo le finestre aperte entrano i gatti. I tecnici riferiscono che i termosifoni sono spenti.
- Sempre per lo stesso plesso viene segnalata la necessità di montare i maniglioni antipanico.

I.C. CECCHINA – Plesso Via Romania

- Viene segnalato che vi è stato un problema al momento della consegna dei pasti in quanto a causa di alcuni lavori di Città Metropolitana il cancello deve rimanere chiuso. Inoltre, la lavastoviglie provoca nuovamente lo scattare della corrente; è già previsto l'intervento dei tecnici per il giorno seguente.
- Altri punti affrontati:
- La Dirigente comunica la volontà di prorogare il servizio fino a giugno 2026 se confermato anche dal Commissario Generale.

- Relativamente alle giornate di sciopero, si propone che al plesso Fratelli Cervi, in presenza delle maestre del pomeriggio, i bambini possono rimanere usufruendo del cestino.
- Si è ridiscusso delle modalità e tempistiche dei controlli nelle scuole da parte della Commissione Mensa. La scuola sostiene la possibilità di svolgere fino a 4 controlli mensili su ogni plesso (in base ai Regolamenti di Istituto), mentre il Regolamento Comunale stabilisce un massimo di 3 controlli annui.
- La Dirigente conclude che rivedrà il regolamento con i Dirigenti Scolastici, specificando che, come linea generale, al momento deve essere rispettato il Regolamento Comunale. Inoltre, ribadisce che il controllo deve ricadere anche sul lavoro delle sporzionatrici e che, in ogni caso, nel rispetto dei lavoratori, la videoripresa è vietata.
- È stato specificato che i membri del Comitato Mensa sono eletti dai genitori.

La seduta si chiude alle ore 18.20.

VICEPRESIDENTE COMMISSIONE MENSA

Remi Francesca

Francesca Remi

SEGRETARIO VERBALIZZANTE

Valentina Gabiati

Valentina Gabiati

RESPONSABILE DEI SERVIZI SCOLASTICI

Raffaella Grosso

Raffaella Grosso

DIRIGENTE DEI SERVIZI SCOLASTICI

Simona Polizzano

Simona Polizzano