



**CITTA'
DI CORSICO**



Rif. SB/FS

Corsico, 19 novembre 2025

Ai signori Componenti il
CIRCOLO DI QUALITÀ
per la Ristorazione Scolastica

OGGETTO: CONVOCAZIONE CDQ

Si comunica alle SS.VV. che la riunione del "CIRCOLO DI QUALITÀ per la Ristorazione Scolastica" è convocata per il giorno 24 novembre 2025 alle ore 17.00 c/o il Centro Cottura Comunale in via Copernico, 83 con il seguente ordine del giorno:

1. criticità menù invernale;
2. protocollo gestione criticità riscontrate;
3. menù di Natale;
4. varie ed eventuali.

Cordiali saluti

IL PRESIDENTE

Federica Sanna

Sede Municipale

Via Roma, 18 – 20094 Corsico (MI)
Centralino 02.44.801 Fax. 02.44.09.906
PEC : ufficioprotocollo@cert.comune.corsico.mi.it
Codice Fiscale e Partita IVA 00880000153

Settore 1 – Servizio Educazione

Via Roma, 15 – 20094 Corsico (MI)
Tel. 02.44.80.262-263
email : pubblicaistruzione@comune.corsico.mi.it
Città Metropolitana - Milano

VERBALE RIUNIONE DEL CIRCOLO DI QUALITÀ DEL 24/11/25

In data 24 novembre alle ore 17.00 si è svolta la riunione del Circolo di Qualità (CdQ) presso la sala riunioni del Centro Produzione Pasti di via Copernico, 83.

Sono presenti:

- Genitori del CdQ: Federica Sanna, Barbara Sartori, Giovanna Caltanissetta, Graziella Nicotra, Margherita Pirola, Valentina Leva
- Insegnanti del CdQ: Carla Ferraioli, Cinzia Digrisolo.
- Comune di Corsico: Assessora Angela Crisafulli, DEC Corrado Giannone, Lara Vanelli, Cristina Pirovano, Romina Marchetti
- Vivenda: Ornella Perronace, Federica Pisani, Cristina Ardito

Ordine del giorno

- 1) Criticità menù invernale
- 2) Protocollo gestione criticità riscontrate
- 3) Menù di Natale
- 4) Varie ed eventuali

Si comincia dal primo punto dell'ordine del giorno: criticità menù invernale.

La prima criticità riscontrata riguarda la piadina: sono giunte alcune segnalazioni circa la scarsa cottura della stessa. Da quanto constatato sul plesso primaria Copernico l'umidità all'interno della preparazione era dovuta al formaggio della farcitura che fondendo rendeva molle l'impasto. Si concorda con il DEC e con Vivenda di piegare la piadina "a tovagliolo" anziché arrotolarla e di cambiare eventualmente il formaggio utilizzato (Edamer) con un'altra tipologia di formaggio.

La pizza risulta a volte troppo secca, a volte troppo umida al centro. La pizza somministrata in data 20 novembre u.s. risultava ben cotta e non secca né umida, gradita da tutti, come riscontrato durante un sopralluogo del CdQ presso la primaria Copernico. Non sono pervenute segnalazioni nemmeno da altri plessi scolastici.

La quantità di pane è poca e il panino è piccolo: il DEC spiega che il panino somministrato attualmente è di semola di grano duro e di qualità migliore rispetto al passato. La grammatura rispetta quanto indicato dai LARN: 30-35 g. Vivenda aggiunge alla quantità distribuita per ogni classe circa il 15% in più di panini, specialmente presso le scuole dell'infanzia dove il pane viene consumato di più.

La mela viene somministrata troppo spesso: la frutta biologica disponibile in grandi quantità in questo periodo è limitata a mele e banane, dato che esperienze passate hanno fatto escludere le pere e i kiwi a causa della difficoltà nella gestione del corretto grado di maturazione. La varietà di mele è sempre diversa.

La frutta che viene somministrata è tutta biologica.

Con l'introduzione della "frutta a metà mattina" Vivenda ha riscontrato una drastica diminuzione dello spreco di frutta.

Diete per celiaci: la base pizza risulta secca e la piadina non è saporita, a differenza dei prodotti presenti sul mercato. Vivenda spiega che per effetto dell'agitazione del personale del fornitore, hanno dovuto ricorrere all'acquisto di prodotti per celiaci da altro fornitore che ha prodotti simili ma non uguali. Al momento la fornitura è tornata ad essere quella di sempre.

Tortino di pesce non gradito: non è possibile togliere il pesce dal menù, tuttavia, dato il successo riscontrato, si può pensare di utilizzarlo di più nelle ricette dei primi piatti come condimento della pasta, dato che in questo modo viene consumato molto più volentieri.

Il formaggio Quick non molto gradito: si cerca un formaggio fresco alternativo diverso da quelli somministrati in passato, ma prima Vivenda farà una valutazione degli scarti in tutti i plessi scolastici

Si passa al secondo punto dell'ordine del giorno. Protocollo gestione criticità: viene quindi illustrata la procedura in essere secondo la quale ogni volta che un commensale abbia una segnalazione circa il pasto somministrato, le addette Vivenda devono essere immediatamente coinvolte e informate. Il piatto deve essere sostituito se riscontrato non idoneo. In caso di corpi estranei il piatto deve essere consegnato alle addette Vivenda e non può essere portato via dal refettorio. Il DEC o un incaricato Vivenda si occuperanno del ritiro del piatto.

La valutazione della non conformità e le successive considerazioni spettano al DEC.

Menù di Natale: la proposta al momento prevede Tagliatelle al ragù, patate al forno, torta al cioccolato (preparata da Vivenda) con panna.

Variante per diete "no uovo": Tagliatelle senza uova. Variante per diete "no carne": ragù di verdure.

Varie ed eventuali:

- Il DEC sta lavorando ad una iniziativa insieme ad Assioittica che vede la premiazione da parte dei bambini del miglior piatto a base di pesce tra quelli preparati dai ragazzi delle scuole alberghiere.
- Sono già state applicate le nuove grammature in coerenza con i nuovi LARN che prevedono una distinzione tra gli utenti della scuola primaria. In refettorio vengono esposti due vassoi con i piatti campione: uno per le classi prime, seconde e terze, uno per le classi quarte e quinte.

La seduta si scioglie alle ore 18:15

La Presidente del CdQ
Federica Sanna

