

## VERBALE RIUNIONE DEL CIRCOLO DI QUALITÀ DEL 15/04/2026

In data 15 aprile alle ore 17.30 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, Giovanna Caltanissetta
- Insegnanti del CdQ: Stefania Corselli, Maria De Francesco, Cinzia Digrisolo, Carla Ferraioli, Manuela Granata, Claudia Stassi
- Comune di Corsico: Assessora Angela Crisafulli, RUP Salvatore Beccaccini, DEC Corrado Giannone, Cristina Pirovano
- Vivenda: Ornella Perronace (direttrice Vivenda), Cristina Ardito (dietista), Giulia Zichittella (dietista)
- Rappresentanti genitori Istituto Comprensivo Copernico non appartenenti al CdQ: Francesco De Benedictis, in qualità di presidente Comitato Genitori e di presidente del Consiglio di Istituto Copernico; Melissa Rizzi, genitore primaria Copernico e infanzia Malakoff; Giusy Telaio, genitore infanzia Papa Giovanni XXIII

Ordine del giorno

- 1) Menù primavera estate
- 2) Criticità menù invernale
- 3) Varie ed eventuali

La riunione del Circolo di Qualità si svolge alla presenza di rappresentanti dei genitori dell'istituto Comprensivo Copernico i quali possono assistere ma potranno intervenire solo alla fine della riunione del CdQ. Viene specificato che anche i suddetti rappresentanti dovranno attenersi al Regolamento del CdQ che impone l'assoluto riserbo su quanto viene trattato e condiviso, e che il verbale della riunione verrà pubblicato sul sito del Comune previa approvazione da parte dei partecipanti appartenenti al Circolo di Qualità.

La presidente del CdQ conferma a tutti che il menù estivo 2026 avrà inizio il giorno 20 aprile p.v. con la prima settimana del menù.

Il primo e il secondo punto dell'ordine del giorno vengono trattati insieme visto che hanno preparazioni in comune:

- La piadina continua a non essere molto gradita: viene approvato dai presenti l'eliminazione dal menù. Vivenda e DEC valuteranno un' adeguata alternativa
- La pizza due volte al mese è troppo frequente, specialmente durante l'inverno a causa delle problematiche riscontrate per la formazione di condensa. Sul prossimo menù invernale si valuterà la sostituzione.

In particolare presso le scuole dell'infanzia la pizza con il Parmigiano non piace, perciò si faranno prove con focaccia bianca e Stracchino/formaggio a parte. Tale soluzione viene approvata da tutti i presenti.

- Pasta/riso in bianco non sono presenti in menù anche se molto graditi: il DEC fa notare che il "riso all'inglese" è molto simile ad un riso in bianco e che generalmente vengono somministrati con le diete leggere. Tuttavia visto il gradimento molto alto si cercherà di introdurlo.
- Pasta al pesto associati a uova, tonno e maionese risultano "pesanti": il DEC fa osservare che l'abbinamento è ben bilanciato da un punto di vista nutrizionale, la "pesantezza" di un piatto dipende dagli ingredienti e dalle loro proporzioni. Il pesto viene preparato da Vivenda utilizzando basilico fresco e altri pochi ingredienti.

- La frutta durante l'inverno è molto spesso la mela: la frutta è tutta biologica e segue la stagionalità; Vivenda inoltre spiega che se la frutta consegnata non rispetta gli standard qualitativi previsti dal Capitolato (ad esempio banane non al giusto grado di maturazione) sono costretti a renderla a fornitore e devono trovare velocemente un frutto da distribuire, generalmente la mela. Cambia sempre la varietà. Nel menù estivo è prevista frutta come angurie, pesche, albicocche, ecc...

Presso le scuole dell'infanzia i kiwi erano graditi e pratici da consumare. Vivenda spiega che il kiwi può dare problemi di allergia anche per contatto, tuttavia se le insegnanti sono d'accordo si può tornare a somministrarli ai bambini dell'infanzia.

- Alcuni bambini non gradiscono il budino perché troppo dolce: Vivenda spiega che i resi di budino sono praticamente nulli, non si può togliere un prodotto se non ci sono dati oggettivi di basso gradimento.

- Si chiede se la maionese è idonea alla distribuzione ai bambini che hanno una dieta etico religiosa: sì, la maionese può essere somministrata perché il DEC si è attivato per reperire le informazioni necessarie ad assicurare ai bambini la possibilità del consumo di questa salsa per la presenza di aceto.

- L'hamburger per i bambini dell'infanzia è troppo grande e rappresenta una difficoltà per il consumo: Vivenda si è dotata recentemente di un nuovo macchinario che permette di preparare le polpette. Alle scuole dell'infanzia verranno servite d'ora in poi le polpette al posto dell'hamburger

- Hamburger di pesce non è molto gradito: il pesce non può essere eliminato dal menù, viene associato volontariamente alla pasta al pomodoro perché gradita alla quasi totalità degli utenti in modo che se non gradiscono l'hamburger almeno potranno mangiare un piatto di pasta.

L'hamburger di pesce non è gradito perché il pesce in generale non riscontra gradimento; il DEC illustra quanto riportato su un articolo pubblicato su una rivista specializzata in cui è stato calcolato il valore economico dello scarto di pesce in un anno che ammonta a 254.000

(duecentocinquantaquattromila) euro. Lo spreco di pesce oltre che anti-etico è anche anti-economico. Per questo motivo viene somministrato più spesso come condimento dei primi piatti o viene somministrato il tonno.

- Poche verdure cotte: come contorno le verdure cotte vengono quasi tutte buttate. Le zucchine potrebbero essere proposte come condimento di un piatto di pasta. Vivenda e DEC valutano l'introduzione di "pasta al pesto di zucchine" che in passato risultava abbastanza gradito.

- Si chiede una cottura più prolungata del riso

- Menù regionali e stranieri proposti in passato avevano riscontrato molto successo, si chiede la possibilità di reintrodurli: ci si accorda di riparlare ad inizio anno scolastico per una programmazione annuale.

La riunione del Circolo di Qualità si conclude alle ore 18.30.

Alle ore 18.31 la Presidente del Circolo di Qualità permette ai rappresentanti dei genitori di Copernico di esporre le loro richieste.

Il sig. Francesco De Benedictis riporta quanto riferitogli da alcuni genitori: la piadina è vuota e bagnata, mentre la pizza è immangiabile sia alla scuola dell'infanzia che alla scuola primaria. Inoltre non si spiegano perché viene messo il Parmigiano al posto della mozzarella se nel Comune di Cesano Boscone non viene fatta questa distinzione.

Il DEC spiega che la mozzarella come la Bresaola costituiscono un rischio soffocamento per i bambini dell'infanzia come indicato nelle Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica (2017) pubblicate sul sito del Ministero della Salute

La signora Giusy Telaio chiede per quale motivo le mele vengono somministrate intere ai bambini considerando che anche mordere le mele potrebbe rappresentare un rischio di soffocamento. Viene verificato sul sito del Ministero della Salute che le mele mangiate a morsi non rappresentano un rischio soffocamento per i bambini di età superiore ai sei mesi. La mela può essere tagliata al momento del consumo dalle insegnanti stesse.

Per quanto riguarda la pizza si concorda di mantenerla nel menù estivo e di valutarne l'eliminazione dal menù invernale, inoltre verrà testata la focaccia bianca con formaggio a parte per i bambini dell'infanzia, con immediato riscontro sul gradimento come già concordato durante la riunione del CdQ.

I rappresentanti dei genitori leggono una relazione commissionata ad una nutrizionista relativa ai menù scolastici.

Il contenuto di tale relazione viene contestato punto per punto sia dal DEC che da Vivenda; ritenendo le dichiarazioni contenute false e diffamanti sia nei confronti della società di ristorazione sia di chi ne controlla l'operato, Progetta Spa e Vivenda Spa diffidano chiunque dalla pubblicazione o diffusione di tale documento su qualsiasi canale di informazione, in caso contrario si rivolgeranno ai loro uffici legali.

L'ins. Ferraioli osserva che l'esigenza di rivolgersi ad un nutrizionista esterno è stata molto probabilmente generata dalla scarsa comunicazione nell'Istituto Copernico sulle problematiche della ristorazione scolastica e segnala che, su quattro membri del CdQ per la componente genitori, soltanto due (le Sigg.re Sanna e Leva) sono attive nell'effettuare visite periodiche nelle mense e nel raccogliere le segnalazioni degli altri genitori mentre la Sig.ra Fabris quest'anno non ha partecipato in alcun modo al CdQ e la posizione della Sig.ra Sartori, genitore e dipendente Vivenda, non ha garantito la necessaria imparzialità; dato l'elevato numero di plessi dell'I. C. Copernico che usufruiscono del servizio di ristorazione scolastica. È certamente necessario che si proceda ad un opportuno ricambio dei membri non attivi della componente genitori.

L'assessora Crisafulli precisa che nel Regolamento del Circolo di Qualità sono descritte le modalità di espulsione dal CdQ.

L'insegnante Digrisolo osserva che lei è l'unica rappresentante della scuola primaria Galilei, il suo nominativo e il suo ruolo nel CdQ sono chiaramente indicati sul sito dell'istituto comprensivo e, forse per questo motivo, non si sono mai verificati questi problemi di comunicazione. Non è necessario essere in tanti per avere una comunicazione efficace.

La presidente Federica Sanna aggiunge, in merito a quanto dichiarato sulla signora Sartori, di aver già chiarito con lei gli interventi in chat CdQ. Quanto successo ad inizio anno, infatti, non si è più verificato.

La seduta si scioglie alle ore 19:35

La Presidente del CdQ  
Federica Sanna

