

## NOTA STAMPA – ISPEZIONE ATS C/O LOCALI MENSA SCOLASTICA IC DE ANDRÈ FRAZIONE DI SAN BOVIO

**Peschiera Borromeo 29 ottobre 2025** - Si rende noto che in data **22 ottobre 2025** **ATS Milano Città Metropolitana** ha effettuato un'ispezione presso la mensa scolastica dell'IC De Andrè nel distaccamento di San Bovio. *"Il controllo ufficiale è stato effettuato – come cita il verbale n. LA1515-22105-00 ricevuto dall'ente nella stessa giornata – a seguito di segnalazione da privato cittadino inviata in data 17 ottobre"*.

La segnalazione inviata al nostro ente e che ha attivato la conseguente ispezione di ATS, elenca gravi negligenze imputate all'appaltatore Ditta Volpi per quanto concerne:

- scarsa qualità delle pietanze
- gravi errori nella cottura
- porzioni scarse e non in linea con le linee guida ATS
- scarsa igiene e contaminazione di corpi estranei tra cui unghie, capelli e plastica

Gli uffici hanno informato il **DEC (Direttore Esecutore Contratto)**, per la gestione della segnalazione. Gli uffici hanno quindi informato il cittadino che la segnalazione era stata presa in carico direttamente dal DEC.

La ditta Volpi ha successivamente informato il DEC e quindi l'ente, di non aver ricevuto segnalazioni ufficiali attraverso la procedura interna che viene attivata quando si verificano anomalie durante la gestione del servizio e quindi di eventuali non conformità. Sia il Comune che la ditta Volpi hanno inoltre rilevato che non sono pervenute segnalazioni in merito ai contenuti sopra citati nemmeno dal corpo insegnante. L'unica non conformità segnalata e presa in carico risale al 29/9/2025 relativa al ritrovamento di un filamento di plastica blu rinvenuto in un piatto e immediatamente sostituito.

L'invio dell'esposto da parte del cittadino ad ATS ha attivato quindi la conseguente ispezione in data 22/10 per la verifica della conformità del servizio erogato dalla ditta Volpi.

L'esito dell'ispezione, che ha visti coinvolti 5 ispettori dalle ore 11.10 alle ore 14.20, è risultato **nullo** in quanto **"in relazione a quanto controllato, non sono emerse non conformità"**.

Gli ambiti che l'ispezione ha verificato sono stati:

- **igiene del personale e delle lavorazioni:** personale abbigliato con abiti dedicati e puliti, divisa da lavoro, grembiule, copricapo, nessun monile e unghie prive di smalti. Temperature rilevate all'arrivo dei pasti conformi.

**RISULTANZA: Conforme**

- **formazione in materia di materie prime, semilavorati, prodotti finiti:** le temperature dei pasti, una volta raggiunto il locale mensa, si mantengono conformi prima, durante e dopo la durata del servizio. Le grammature rilevate dopo la porzionatura dei piatti risultano adeguate con quanto previsto dalle Linee Guida di ATS Milano. Per quanto riguarda la cottura le pietanze sono risultate cotte a seguito dell'assaggio e sono risultati di giusta consistenza, cottura e sapidità.

**RISULTANZA: Conforme**

- **Piano di autocontrollo HACCP:** il termometro in dotazione risulta conforme. L'unica non conformità segnalata attraverso apposita procedura e quindi ricevuta dalla Ditta Volpi risulta essere quella del 26/9/2025 rispetto ad un filamento di plastica blu rinvenuto in un piatto, immediatamente sostituito, e sottoposto quindi a verifica di non conformità. Sono state quindi verificate le attrezzature e la linea di produzione senza riuscire a risalire all'origine della causa.

**RISULTANZA: Conforme**

L'ispezione di ATS è stata un'utile occasione che ci ha permesso di confermare la conformità del servizio mensa secondo gli standard delle Linee Guida ATS alle quali il nostro ente si è sempre riferito e ha scelto di adottare. Siamo consapevoli che un servizio mensa scolastico può non rispecchiare i gusti e le abitudini alimentari di ogni singola famiglia ma, anche grazie a questa ispezione, siamo certi che la **qualità, le temperature, le grammature, la varietà e il bilanciamento nutrizionale dei pasti serviti rispecchia gli standard** previsti a garanzia della salute dei nostri bambini.

Da questo nuovo anno scolastico è stato introdotto un DEC esterno per la gestione del Controllo Qualità mensa, ruolo che negli scorsi anni veniva svolto da un funzionario comunale coadiuvato da un dietista professionista esterno.

Il DEC si è presentato durante la prima Commissione Mensa dell'anno, svoltasi in data 13 ottobre presso il Comune. La riunione, a cui ero presente nel mio ruolo di Assessore all'Istruzione come anche nelle precedenti, si è svolta in un clima sereno e collaborativo dove genitori, insegnanti e funzionari si sono confrontati per condividere opinioni, suggerimenti e direttive che verranno applicate durante il nuovo anno.

Nello specifico è stato presentato dal DEC il **nuovo menù invernale**, in vigore dal prossimo 10 novembre, con alcune sostanziali modifiche per rendere maggiormente appetibili alcuni alimenti e per introdurre nuove pietanze che possano trovare maggiore riscontro nel gusto dei bambini. Le modifiche rispecchieranno comunque le Linee Guida ATS.

Verrà introdotta una **modifica nelle grammature** che saranno maggiori per i bambini di quarta e quinta secondo le nuove e più recenti Linee Guida di ATS.

Verrà **riscritto il regolamento della Commissione Mensa**, datato 2014, e portato all'approvazione del prossimo Consiglio Comunale in quanto superato dalle nuove normative vigenti e quindi, allo stato attuale, non più valido e applicabile.

A fronte dell'approvazione del nuovo regolamento la **Commissione Mensa verrà rieletta** con nuovi membri e un nuovo presidente.

Verranno inoltre **intensificate le comunicazioni tra l'ente e la Commissione Mensa** con lo scopo di garantire la miglior trasparenza possibile e il maggior coinvolgimento da parte dei membri del gruppo di lavoro.

In qualità di Assessore ritengo che la collaborazione con le famiglie e con le scuole sia fondamentale per rendere il servizio efficiente e soddisfacente. Sono soddisfatta dell'ispezione a cui la nostra mensa è stata sottoposta il cui esito è stato ottimo sotto ogni punto di vista e questo garantisce che la qualità e la conformità dei pasti rispecchia gli standard di ATS.

Come mamma sono cosciente che difficilmente noi genitori in mensa potremo ritrovare la ricchezza e il gusto dei piatti che cuciniamo a casa e che rappresentano le nostre abitudini e tradizioni culinarie familiari. Sono però convinta che la varietà dei menu proposti e le piccole *"forzature"* che i bambini possono sperimentare nell'assaggiare nuove pietanze ampliando così i propri gusti, sia il valore aggiunto che un servizio mensa scolastico possa offrire. Confido nella collaborazione delle famiglie, che sono rappresentate attraverso i propri commissari della Commissione Mensa, e del corpo insegnante affinché il servizio mensa sia sempre maggiormente gradito e di qualità. Come amministrazione e attraverso gli organi preposti, garantiremo la corretta vigilanza sul servizio così come è sempre stato fatto, con trasparenza e accoglienza dei contributi costruttivi di ognuno a beneficio dei nostri bambini e bambine.

**L'Assessora alle Politiche dell'Istruzione  
dott.ssa Greta Montemaggi**