Barberino di Mugello, 05/11/2026

VERBALE INCONTRO COMMISSIONE MENSA 04/11/2026

Si informa che, al fine di valutare l'andamento del servizio di refezione scolastica nel primo bimestre, è stata convocata la Commissione Mensa, alla presenza dei rappresentanti di Qualità e Servizi, delle scuole paritarie Sarilù e Suore Serve di Maria, del Comune e dei docenti dell'Istituto Comprensivo Statale di Barberino di Mugello. L'incontro si è svolto mercoledì 4 novembre alle ore 17:00, presso i locali di Palazzo Pretorio, in Piazza Cavour a Barberino di Mugello.

Per Qualità e Servizi erano presenti Maria Letizia Melandri (Responsabile Dipartimento Qualità), Marco Gamannossi (Produzione e Logistica), Veronica Matteini (Servizio Dietetico), Cristina Bellugi (Responsabile Somministrazione) e l'Amministratore Unico, in carica dal 21/09, Matteo Andreoni. Assenti i docenti rappresentati la scuola Primaria Mazzini e la scuola paritaria Sarilù.

Dopo i consueti ringraziamenti, l'incontro entra nel vivo con l'intervento della Dott.ssa Melandri, che informa i presenti sulla nuova procedura elaborata nel corso dell'estate e condivisa con l'Istituto Scolastico che disciplina la gestione del pranzo in classe nelle sezioni trasferite presso la sede di via Agresti, a seguito della chiusura del plesso Mazzini per i lavori di adeguamento sismico.

Si passa quindi all'analisi dei dati del Food Waste Report, relativi al periodo 21/09 – 29/10/2026. Per Barberino di Mugello si registra una riduzione delle percentuali di spreco rispetto agli anni precedenti. Le maggiori criticità riguardano, in maniera abbastanza uniforme tra i diversi plessi, i contorni, che registrano uno spreco del 58,2%, seguiti dai secondi piatti con il 31,2% e dai primi con il 19,1%. La media aritmetica complessiva si attesta al 35,7%.

La Dott.ssa Melandri coglie l'occasione per chiarire la differenza tra media aritmetica, che considera lo spreco in rapporto al numero di porzioni somministrate, e media ponderata, che tiene invece conto del valore nutrizionale dei piatti. Quest'ultima si attesta al 26,8%. I dati risultano incoraggianti se confrontati con quelli emersi nelle precedenti riunioni, quando la media aritmetica dello spreco era pari al 40%. L'obiettivo resta quello di riportare progressivamente i valori entro la soglia massima ammissibile del 30%.

La Dott.ssa Melandri precisa, inoltre, che i dati vengono raccolti e analizzati in tempo pressoché reale, attraverso una valutazione oggettiva del consumo del pasto: un piatto viene considerato consumato quando ne è stato mangiato almeno il 50%, al contrario, viene segnato non consumato se sul piatto resta più del 50% del pasto proposto.

Si apre quindi un momento di confronto e dibattito, durante il quale vengono evidenziate alcune criticità riscontrate nella preparazione e nella somministrazione di alcune pietanze proposte nelle settimane precedenti. In particolare, vengono segnalati i seguenti aspetti:

• Totani e patate: scarsa proporzione di pesce rispetto al contorno.

• Menù per diete speciali, sia per motivi religiosi sia per altre esigenze: le pietanze proposte risultano talvolta troppo diverse da quelle somministrate al resto della classe, generando disagio nei bambini che si trovano a ricevere un piatto completamente differente rispetto ai compagni.

• Polpettone: viene richiesta maggiore attenzione nella preparazione, a seguito della segnalazione da parte delle insegnanti della presenza di parti particolarmente dure.

• Porzioni: vengono segnalate porzioni talvolta poco abbondanti e l'assenza della possibilità di effettuare il ripasso.

• Orario del pasto: viene evidenziata la criticità legata al prolungamento dei tempi nei plessi delle scuole primarie in cui gli alunni consumano il pasto direttamente in classe.

Seguono i chiarimenti e le precisazioni da parte di QS. In merito alla proporzione tra pesce e contorno nel piatto a base di totani e patate, QS conferma la disponibilità ad aumentare la quantità di pesce prevista, portandola a circa il 20% del piatto. QS precisa inoltre che, in diverse occasioni, le richieste di pasti in bianco pervengono numerose e con scarso preavviso, anche nella stessa giornata di somministrazione. Tale circostanza comporta talvolta la necessità di semplificare eccezionalmente le pietanze previste per gli alunni che usufruiscono di menù per diete speciali.

A questo proposito, viene ripresa un'importante tematica relativa alle recenti disposizioni in materia di richiesta del pasto in bianco. In base alle linee guida della Regione Toscana, tale richiesta potrà essere presentata esclusivamente previa esibizione di un certificato medico che comporterà la somministrazione degli alimenti indicati dal certificato. Sarà comunque possibile richiedere un vitto leggero entro il limite massimo di tre pasti al mese. In questi casi, il menù sarà composto da pasta o riso all’olio o in brodo, formaggio fresco e verdura cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio crudo.

Per quanto riguarda invece l'aspetto e la presentazione delle pietanze destinate agli alunni con diete speciali, QS prende nota delle osservazioni emerse e assicura il proprio impegno, nei limiti delle possibilità organizzative e operative, a proporre preparazioni il più possibile simili a quelle somministrate al resto della classe. In merito alla preparazione di polpette e polpettoni, realizzati direttamente dagli operatori di QS utilizzando carne proveniente da allevatori locali, il Dott. Gamannossi suggerisce di sottoporre ulteriormente l'impasto ad un ulteriore passaggio nel tritacarne, al fine di ottenere una consistenza più omogenea e ridurre il rischio di presenza di parti dure.

QS sottolinea inoltre che le porzioni somministrate sono conformi alle linee guida di riferimento. Per quanto riguarda la possibilità di effettuare il ripasso, viene precisato che attualmente tale pratica non è consentita per ragioni di carattere organizzativo e igienico-sanitario, in quanto le insegnanti non possono manipolare eventuali vassoi lasciati a disposizione per la distribuzione di ulteriori porzioni.

In merito ai tempi di servizio, la Commissione prende atto, anche attraverso le conferme di alcuni insegnanti presenti, che sono già state sperimentate diverse modalità di somministrazione con l'obiettivo di ottimizzare i tempi. Tuttavia, allo stato attuale, non sembrano esserci ulteriori margini di miglioramento organizzativo.

Viene evidenziato, in particolare, il caso del plesso di Via Agresti, dove la presenza di un unico ascensore utilizzabile per il trasporto dei carrelli al piano comporta la necessità di effettuare un solo viaggio alla volta, rappresentando un ulteriore vincolo nella gestione del servizio.

In chiusura della riunione viene affrontato il tema degli assaggi da parte dei genitori, le cui modalità restano confermate rispetto agli anni precedenti. Per usufruire di tale possibilità, sarà sufficiente contattare telefonicamente la scuola nella mattinata per prenotare l'assaggio. È prevista la partecipazione di una sola persona al giorno, che dovrà presentarsi presso il plesso scolastico circa 10 minuti prima dell'inizio del servizio.
Per quanto riguarda i plessi sprovvisti di mensa, sarà necessario individuare uno spazio adeguato in cui consentire al genitore di consumare il pasto.

Si ribadisce, pertanto, che la possibilità di effettuare gli assaggi resta pienamente confermata e rappresenta un'importante opportunità di partecipazione e confronto, oltre che uno strumento utile per monitorare la qualità del servizio e contribuire al suo costante miglioramento.

Infine, si ricorda che a dicembre 2026 termina il mandato di questa commissione mensa, in carica da tre anni, i cui membri devono pertanto essere ridesignati.

La Commissione scioglie la riunione alle ore 19:00.