

Resoconto commissione mensa 27/05/2025

Il giorno 27 maggio 2025 alle ore 17.00, si è riunita presso la Sede di Qualità e Servizi, Via del Colle 78 (Calenzano), la Commissione Mensa, istituita ai sensi del Regolamento del Servizio di Ristorazione Scolastica approvato con Deliberazione del Consiglio Comunale n. 4 del 15 gennaio 2018.

L'ordine del giorno dell'incontro odierno prevede:

- *visita guidata al centro cottura;*
- *analisi gradimento menù primavera e confronto con a.s. precedente;*
- *resoconto laboratori di educazione alimentare svolti nelle scuole;*
- *varie ed eventuali.*

Alla riunione sono presenti per il Comune di Sesto Fiorentino e per la società Qualità & Servizi:

Sara Martini	Assessore alla scuola e alle politiche educative
Roberta Pulcinelli	Responsabile del Servizio Servizi educativi e sportivi
Filippo Fossati	Amministratore Unico QS
Veronica Matteini	Servizio Dietetico QS
Elisa Galanti	Servizio Qualità e igiene QS
Francesco Dini	Produzione QS
Simone Guazzini	Produzione QS
Marco Gamannossi	Acquisti QS

Per la Commissione Mensa sono altresì presenti i membri proposti dagli organi collegiali scolastici e nominati ai sensi del Regolamento di Ristorazione Scolastica:

Istituto Comprensivo 1 “Falcone e Borsellino”

Berrino Erika	in rappresentanza della Scuola primaria Villa La Fonte
Bertelli Tatiana	in rappresentanza della Scuola dell’infanzia Radice (effettivo)
Ceccuti Mauro	in rappresentanza della Scuola dell’infanzia Radice (supplente)
Di Iorio Maria	in rappresentanza della Scuola dell’infanzia Gobetti
Di Prossimo Francesca	in rappresentanza della Scuola dell’infanzia Azzurra
Latini Barbara	in rappresentanza della Scuola dell’infanzia Ciari
Marsala Marcello	in rappresentanza della Scuola primaria Radice

Istituto Comprensivo “Gino Strada”

Bencini Marco	in rappresentanza della Scuola primaria Pascoli
Ciao Alessandra	in rappresentanza della Scuola primaria De Amicis

Istituto Comprensivo 3

Arespici Giulia	in rappresentanza della Scuola dell’infanzia Da Feltre
-----------------	--

Istituzioni Scolastiche

Cannata Cecilia

in rappresentanza dell'Istituto Comprensivo 1 “Falcone e Borsellino”

Marchionni Paola

in rappresentanza dell'Istituto Comprensivo “Gino Strada”

Viene preliminarmente effettuata la visita guidata al centro cottura.

Successivamente l'Assessore alla Scuola e alle politiche educative, Dott.ssa Sara Martini, introduce la riunione precisando che questa volta l'incontro si è svolto presso la sede di Qualità e Servizi per far conoscere meglio l'azienda e avvicinarla alle famiglie.

In genere all'ordine del giorno ci sono momenti di condivisione e approfondimento sulla parte educativa, in modo da coinvolgere attivamente la cittadinanza sul momento del pasto. A questo proposito oggi viene fatto un breve resoconto sui laboratori di educazione alimentare nelle scuole.

Fossati (Q&S) accenna alla difficoltà riscontrata in tema di approvvigionamenti che ha comportato spesso la necessità di variare i menù anche all'ultimo momento. Ciò è avvenuto soprattutto per la verdura con necessità di effettuare contestazioni ai fornitori. In caso di sostituzioni tuttavia si precisa che il livello nutrizionale del pasto è sempre stato mantenuto.

Interviene Gamannossi (Q&S - responsabile acquisti) per riferire le difficoltà riscontrate (contingenza internazionale, cambio climatico che ha determinato l'assenza di alcuni prodotti che erano stati inseriti nel menù stagionale, ad esempio le pesche nectarine che sono risultate non servibili perché il raccolto era stato fortemente danneggiato dalla grandine, il pesto che presentava filamenti di basilico, difficoltà a reperire sul mercato in grandi quantità uova, carne, merluzzo per blocco di alcuni mercati)

Viene inoltre riferito che il fornitore storico del pane ha chiuso con scarso preavviso prima della pausa pasquale per cui hanno riscontrato difficoltà nell'individuare in poco tempo un nuovo fornitore tenendo ferma la necessità di mantenere una filiera locale. Il nuovo forno che è stato individuato è il panificio Belli, sempre sul territorio, e utilizzerà farina locale.

Per la frutta si fa presente che utilizzando la filiera corta e il mercato equo e solidale spesso si hanno difficoltà a trovare prodotti buoni da somministrare.

L'Assessore Martini a questo proposito riferisce che anche l'ufficio ha avuto difficoltà a comunicare tempestivamente le numerose variazioni di menù intervenute in questi mesi.

La Dr.ssa Matteini (Q&S) propone di sensibilizzare i genitori a iscriversi al canale whatsapp di Qualità e Servizi per essere prontamente informati di eventuali variazioni.

La Dr.ssa Tancredi (Q&S) inizia a presentare i dati del non consumato relativi al menù primavera a confronto con il precedente anno scolastico.

Vengono avanzate da parte dei genitori le seguenti osservazioni:

- criticità della pizza servita in data 8/5/25. Viene riferito che il fornitore della pizza è lo stesso del pane e che è stato recentemente cambiato. Hanno riverificato le modalità di somministrazione del nuovo prodotto con il fornitore che aveva dato indicazioni nella scheda tecnica che potesse essere servito tal quale.
- Elevata presenza di pasta in bianco negli ultimi mesi per via delle numerose sostituzioni

effettuate.

- Criticità pesce (viene riferita difficoltà di approvvigionamento dei consueti prodotti surgelati, in particolare il merluzzo, per cui stanno testando varie alternative. Impossibilità di gestione del pesce fresco per elevati numeri gestiti e per la problematica delle lische)
- Condimenti verdure segnalati in alcuni casi scarsi o assenti (problematica già segnalata, in alcuni plessi ancora ricorre, Q&S verificherà ancora con le proprie addette)

Fossati (Q&S) riferisce che l'azienda farà tesoro delle segnalazioni per rilanciare la propria filosofia aziendale incentrata su prodotti buoni, puliti, giusti, oltre che sull'educazione alimentare e la valorizzazione dei prodotti del territorio toscano.

Allegati:

- Report consumi menù primavera e confronto con a.s. precedente;
- Resoconto laboratori di educazione alimentare svolti nelle scuole as 2024/25



FOOD WASTE REPORT

MENU PRIMAVERA

31 marzo – 16 maggio 2025

confronto con Menu primavera 2024

01 aprile - 17 maggio



Analisi del non consumato per gruppo piatto

Sesto Fiorentino	2024 (%)	2025 (%)	Differenza (pt %)
Primi	16,65	15,99	-0,98
Secondi	26,92	32,12	+4,42
Contorni	50,78	54,81	+3,20
Media ponderata del non consumato	26,56	28,59	+2,04
Media aritmetica del non consumato	31,45	34,31	+2,86

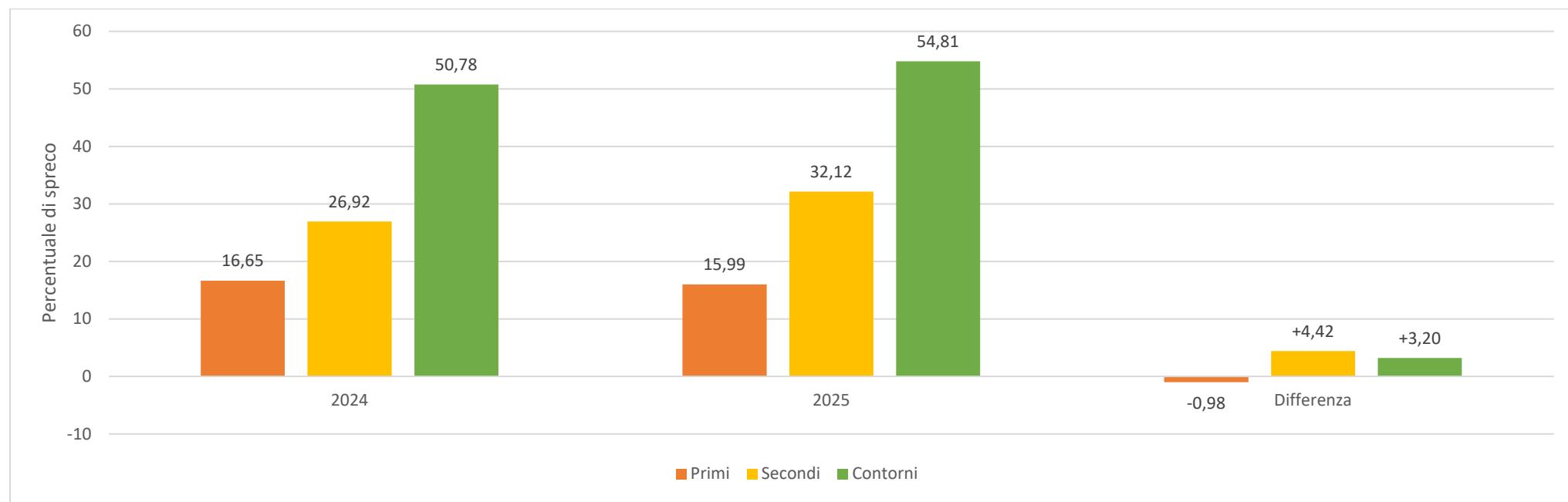


Grafico 1 – Divisione dello spreco alimentare secondo le portate dei pasti per il comune considerato

Generale	2024 (%)	2025 (%)	Differenza (pt %)
Primi	16,97	19,28	+2,31
Secondi	27,7	33,94	+6,24
Contorni	51,61	57,6	+5,99
Media ponderata del non consumato	27,12	31,34	+4,23
Media aritmetica del non consumato	32,09	36,94	+4,85

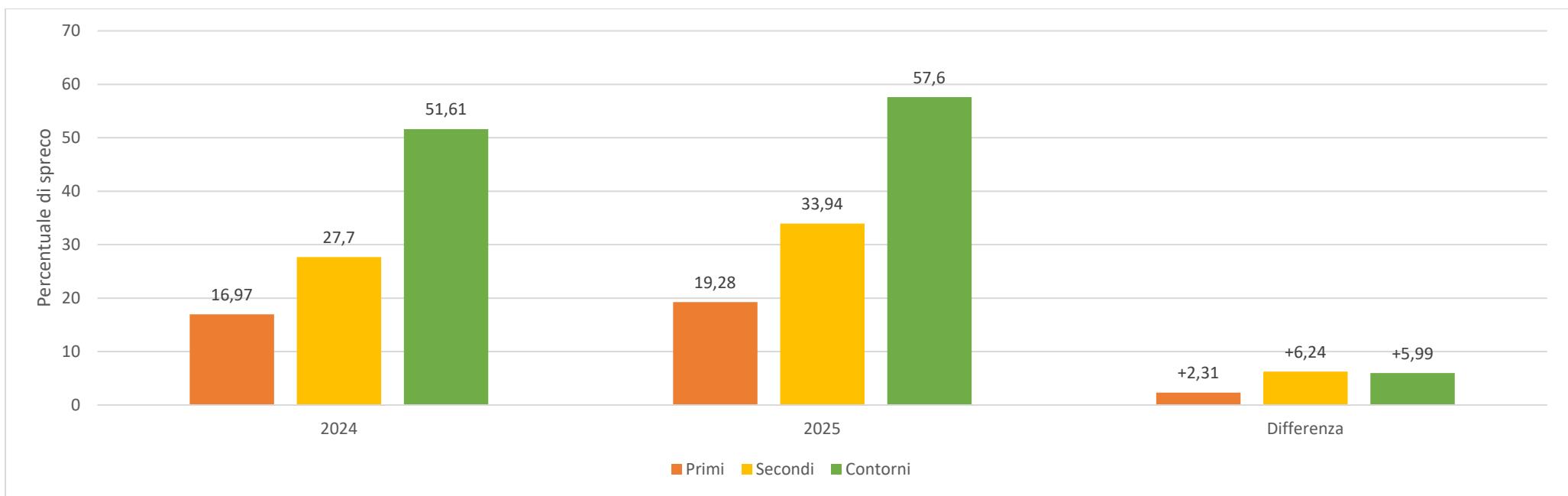


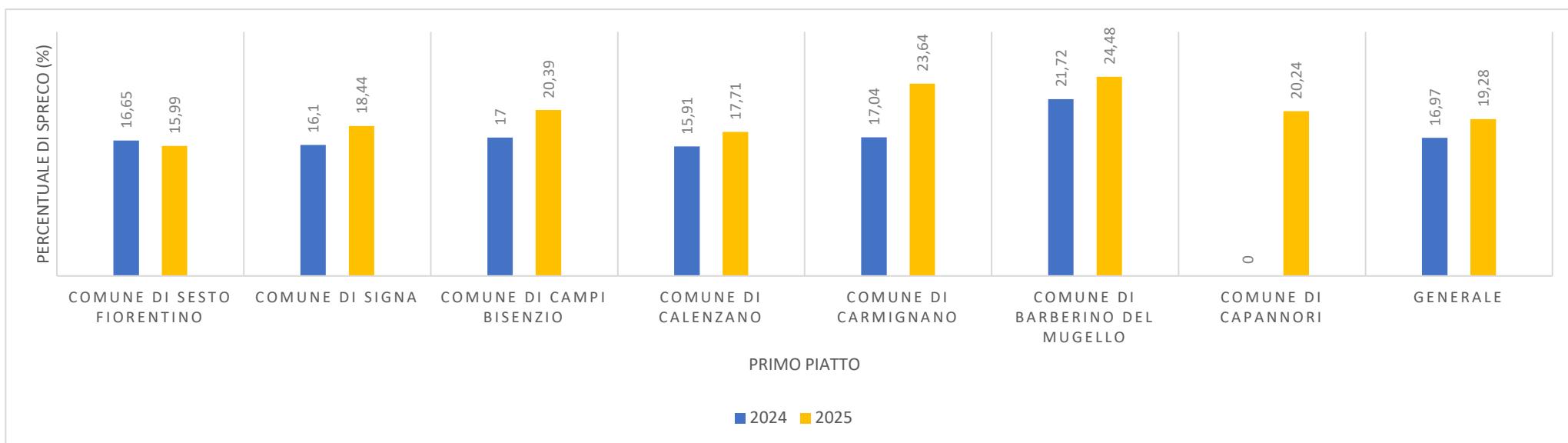
Grafico 2 – Divisione dello spreco alimentare secondo le portate dei pasti per tutti i soci

Analisi del non consumato per gruppo piatto

Diviso per comune

PRIMO PIATTO

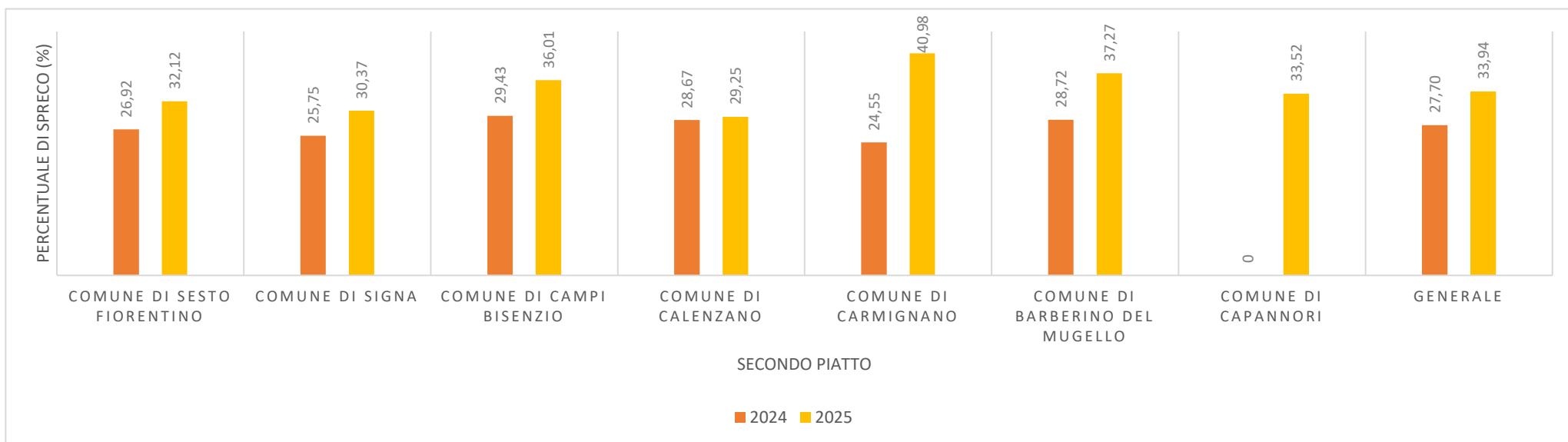
Primi		
Soci	2024 (%)	2025 (%)
Comune di Sesto Fiorentino	16,65	15,99
Comune di Signa	16,1	18,44
Comune di Campi Bisenzio	17	20,39
Comune di Calenzano	15,91	17,71
Comune di Carmignano	17,04	23,64
Comune di Barberino Del Mugello	21,72	24,48
Comune di Capannori	0	20,24
Generale	16,97	19,28



SECONDO PIATTO

Primi

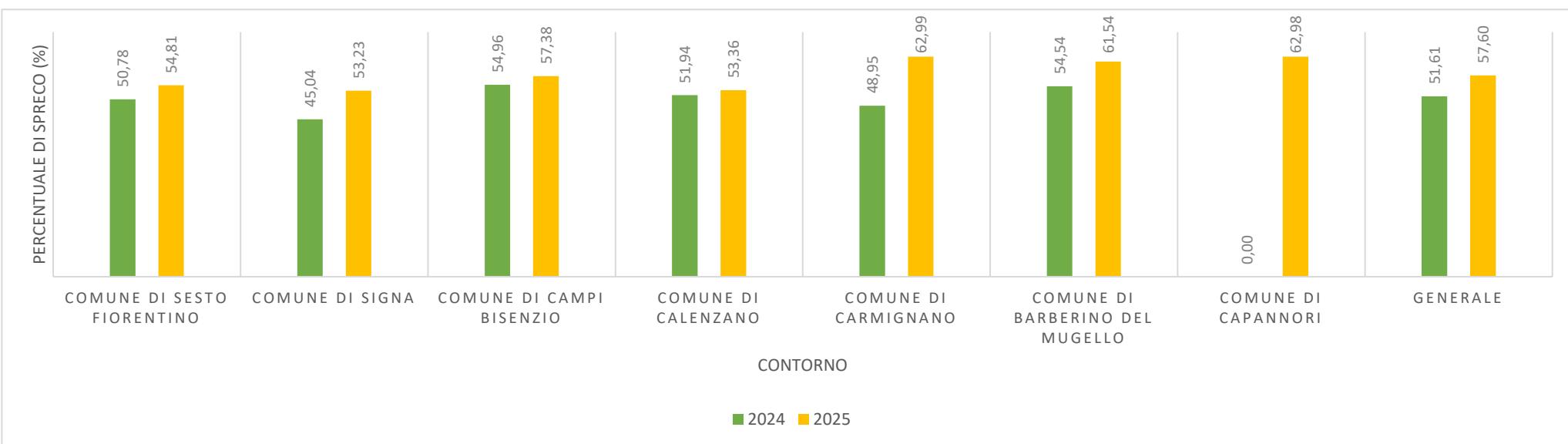
Soci	2024 (%)	2025 (%)
Comune di Sesto Fiorentino	26,53	32,12
Comune di Signa	25,59	30,37
Comune di Campi Bisenzio	29,47	36,01
Comune di Calenzano	27,54	29,25
Comune di Carmignano	24,62	40,98
Comune di Barberino Del Mugello	28,28	37,27
Comune di Capannori	0	33,52
Generale	27,38	33,94



CONTORNO

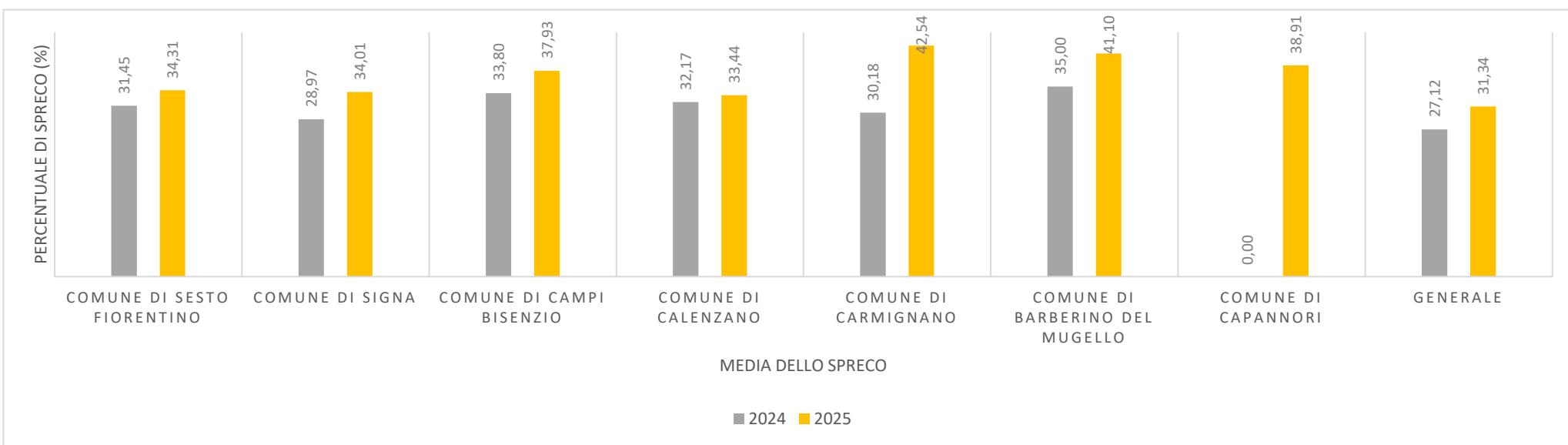
Contorni

Soci	2024 (%)	2025 (%)
Comune di Sesto Fiorentino	49,96	54,81
Comune di Signa	43,84	53,23
Comune di Campi Bisenzio	53,82	57,38
Comune di Calenzano	50,28	53,36
Comune di Carmignano	47,28	62,99
Comune di Barberino Del Mugello	53,38	61,54
Comune di Capannori	0,00	62,98
Generale	50,43	57,6



MEDIA SPRECO ALIMENTARE

Soci	Medie	
	2024 (%)	2025 (%)
Comune di Sesto Fiorentino	31,27	34,31
Comune di Signa	28,72	34,01
Comune di Campi Bisenzio	33,88	37,93
Comune di Calenzano	31,25	33,44
Comune di Carmignano	29,87	42,54
Comune di Barberino Del Mugello	34,73	41,10
Comune di Capannori	0,00	38,91
Generale	31,85	36,94



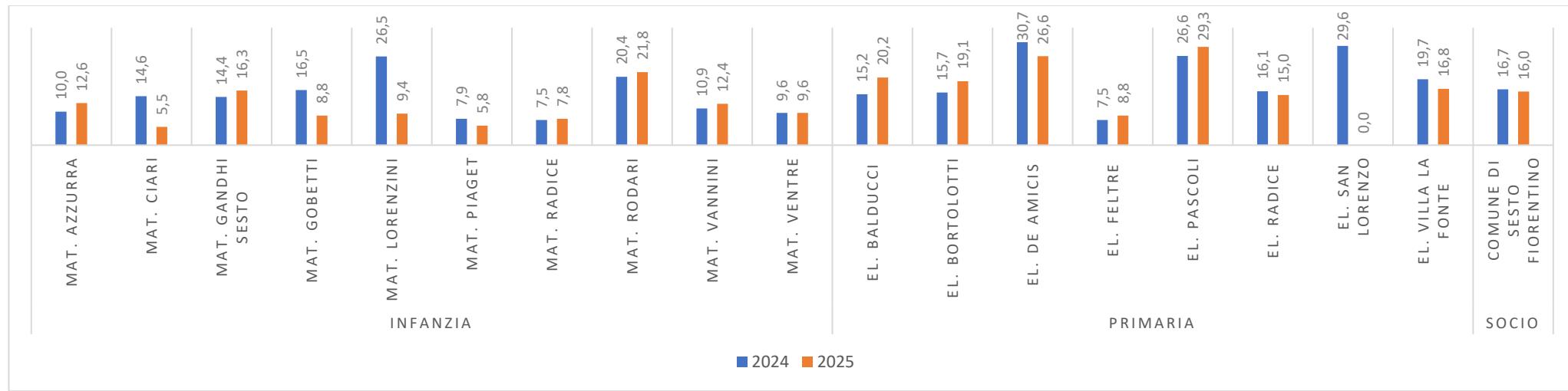
Analisi del non consumato per gruppo piatto

Diviso per comune – PRIMAVERA 2025

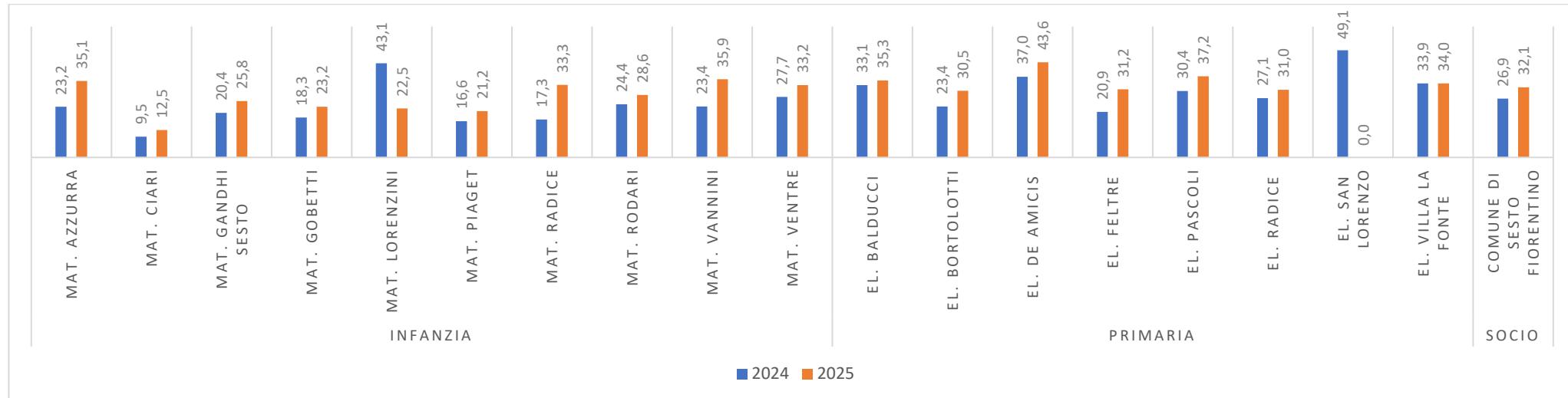
	Scuola	Primi (%)	Secondi (%)	Contorni (%)	Media (%)
Infanzia	MAT. AZZURRA	12,56	35,07	62,44	36,69
	MAT. CIARI	5,46	12,54	45,58	21,19
	MAT. GANDHI	16,27	25,80	46,06	29,38
	MAT. GOBETTI	8,84	23,23	26,95	19,67
	MAT. LORENZINI	9,44	22,50	35,67	22,54
	MAT. PIAGET	5,82	21,23	47,63	24,89
	MAT. RADICE	7,84	33,27	71,78	37,63
	MAT. RODARI	21,81	28,60	61,46	37,29
	MAT. VANNINI	12,36	35,85	67,63	38,61
	MAT. VENTRE	9,60	33,18	71,06	37,95
Primaria	EL. BALDUCCI	20,18	35,28	53,78	36,41
	EL. BORTOLOTTI	19,10	30,53	43,93	31,18
	EL. DE AMICIS	26,56	43,64	64,18	44,79
	EL. FELTRE	8,83	31,20	36,92	25,65
	EL. PASCOLI	29,29	37,16	55,63	40,69
	EL. RADICE	14,95	31,05	54,47	33,49
	EL. SAN LORENZO	-	-	-	-
	EL. VILLA LA FONTE	16,77	33,98	65,28	38,68
	Comune di Sesto Fiorentino	15,99	32,12	54,81	34,31

GRAFICI CON CONFRONTO MENU PRIMAVERA 2024-2025

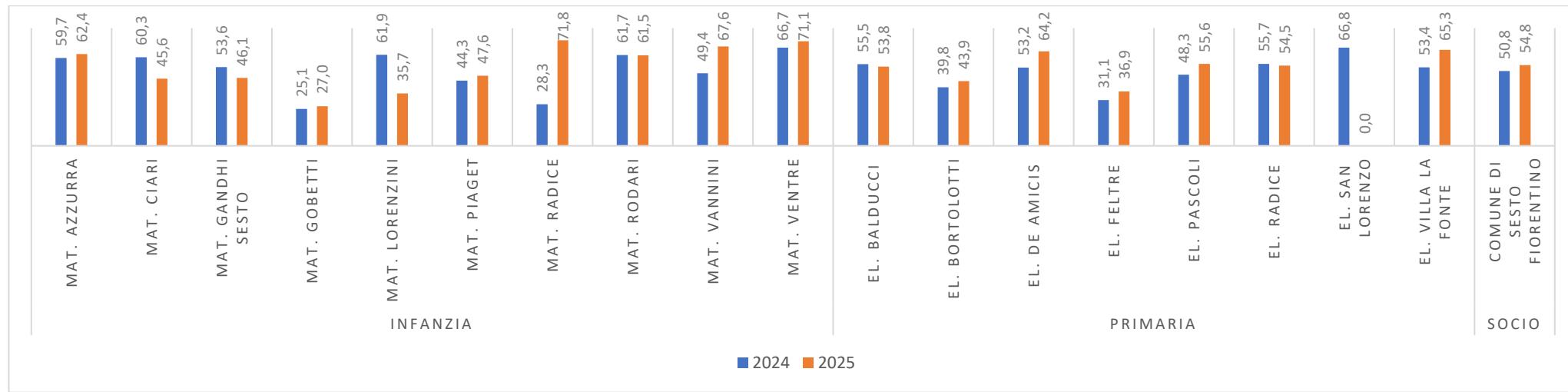
PRIMI PIATTI



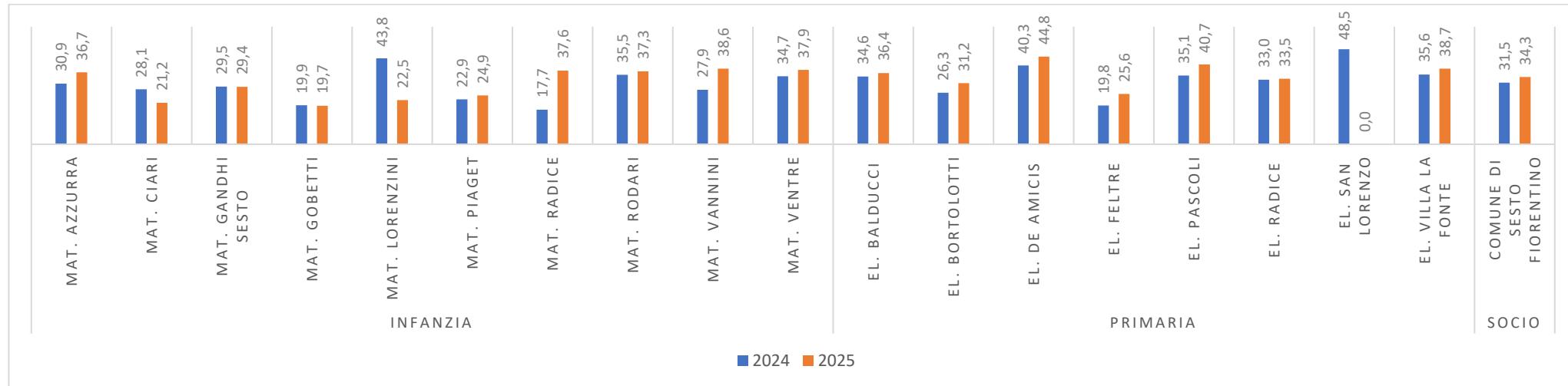
SECONDI PIATTI



CONTORNO



MEDIA SPRECO ALIMENTARE



Classifica dei piatti divisi per portata

In base al non consumato

Primi piatti

Posizione	Piatto	2025 (%)	2024(%)
	Pasta al burro	6,11	
	Pizza rossa	6,14	-
	Pasta burro e salvia	6,8	9,4 PASTA AL BURRO AROMATICO
	Pasta agli aromi	8,53	9,97
	Pasta aglio e olio	9,64	8,84 PASTA AL BURRO AROMATICO
	Pasta al burro e timo	10,41	9,4 TROFIE AL PESTO
	Pasta di grani antichi al pesto	11,73	11,34
	Pasta al pesto	12,11	12,33
	Pasta alla carrettiera	13,02	-
	Crema di porri e zucchine con crostini	13,54	19,33 CREMA DI PORRI E CAROTE CON CROSTINI
	Riso al pomodoro	14,09	16,45
	Gnocchi di patate alla pomarola	14,31	13,68
	Pasta e ceci	14,38	20,09
	Pasta di Grani Antichi al pomodoro	15,18	-
	Crema di verdure con crostini	15,84	36,1 CREMA DI VERDURE
	Pasta integrale al pesto	16,33	-
	Riso agli spinaci	17,34	17,2
	Pasta al pomodoro	18,75	19,55 PASTA ALLA POMAROLA
	Pasta al pomodoro e olive	19,66	-
	Riso agli asparagi	20,21	25,06
	Pasta amatriciana di zucchine	21,72	32,29 PASTA DI GRANI ANTICHI ALL'ORTOLANA
	Lasagne al ragù di lenticchie	24,97	18,34 LASAGNE AL POMODORO
	Sorgo al pomodoro	42,91	20,55 COUS COUS

Secondi piatti

Posizione	Secondi	2025 (%)	2024(%)
1	Crochette di pollo	3,26	5,68
2	salsiccia di suino al forno	6,07	8,2
3	Spezzatino di tacchino al limone	15,68	BOCCONCINI DI TACCHINO AGLI AROMI 19,56
4	Hamburger all'olio	16,48	23,59
5	mozzarella	18,05	19,39
6	Formine di mare	21,13	20,88
7	Spezzatino di pollo agli aromi	22,51	BOCCONCINI DI POLLO ALL'OLIO 15,19
8	Polpette di mare	23,51	BASTONCINI DEL MARINAIO 36,26
9	Bocconcini di pollo agli odori	24,03	BOCCONCINI DI POLLO ALLE ERBETTE 15,14
10	Platessa panata	25,05	COTOLETTA DI MERLUZZO 28,94
11	Uovo sodo	27,57	22,41
12	Crochette di mare	28,96	FIORI DI MARE 35,35
13	Cecina al forno	29,63	29,35
14	Ceci al rosmarino	30,2	CECI ALL'OLIO 43,49
15	Bocconcini di Grana	30,99	26,79
16	Stracchino	34,32	28,25
17	Frittata con patate	36,99	18,59
18	Primo sale	41,69	36,49
19	Merluzzo al pomodoro	41,71	39,56
20	Merluzzo panato	42,72	
21	Ricotta	42,91	
22	Frittata con porri	45,55	FRITTATA CON GRANA 18,59
23	Merluzzo con panatura agli aromi	53,24	COTOLETTA DI MERLUZZO 28,94
24	Flan di carote e spinaci	59,88	
25	Torta salata	62,2	41,97

Contorni

Posizione	Secondi	2025 (%)	2024(%)
1	Patate prezzemolate	42,87	
2	Carote filangè	44,73	
3	Cruditè di carote	45,74	39,86
4	Patate all'olio	46,79	PATATE ALL'OLIO 35,99
5	Insalata con carote filange e mais	50,29	
6	Insalata mista con carote filange con mais	50,7	INSALATA MISTA CON CAVOLO CAPPUCIO BIANCO E MAIS 48,17
7	Spinacini in insalata	52,99	50,11
8	Insalata mista con mais	54,49	INSALATA MISTA CON MAIS 44,21
9	Carote all'olio	55,81	54,3
10	Zucchine all'olio	56,42	52,95
11	Pisellini stufati	57,25	46,77
12	Tris di verdure all'olio	57,34	CAROTE E ZUCCHINE ALL'OLIO 60,5
13	Carote baby all'olio	58,76	53,86
14	Taccole in umido	62,74	58,85
15	Fagiolini all'olio	63,95	54,3
16	cavolfiore all'olio	64,62	61,8
17	Bietola all'olio	65,38	59,51

Posizione	Piatto	2025 (%)	2024(%)
1	Gallette di riso	0,45	0,78
2	Maionese	18,24	16,46

Posizione	Piatto	2025 (%)	2024(%)
1	Barretta al cioccolato fondente	1,38	
2	Tortino ai fichi	2,01	cestini di frolla alla marmellata 3,35

PRIMAVERA 1

	Lunedì	% spreco	Martedì	% spreco	Mercoledì	% spreco	Giovedì	% spreco	Venerdì	% spreco
Prima 31 mar 4 apr	Pasta al pomodoro	17,8	Pasta aglio e olio	10,31	Riso agli spinaci	15,14	Penne di grani antichi al pesto	11,73	Pasta pomodoro e olive	19,66
	Ricotta	42,91	Pollo agli aromi	22,51	Cecina	29,43	Frittata con porri	45,55	Merluzzo panato aromi	53,24
	Carote baby all'olio	57,85	Taccole all'umido	62,6	Insalata mista con mais	51,2	Spinacini in insalata	60,28	Fagiolini all'olio	64,62
	Media ponderata	33,34	Media ponderata	24,43	Media ponderata	26,64	Media ponderata	31,59	Media ponderata	38,73
Seconda 7-11 aprile	Lunedì	% spreco	Martedì	% spreco	Mercoledì	% spreco	Giovedì	% spreco	Venerdì	% spreco
	Pasta amatriciana zucchine	21,16	Riso agli asparagi*	22,02	Pasta agli aromi	10,85	Lasagne al ragù di lenticchie	24,97	Pasta pomodoro e basilico	19,67
	Primo sale	37,93	Salsiccia al forno	6,07	Uovo sodo	29,01	Insalata mista carote e		Crochette di pesce	28,96
	Carote all'olio	62,92	Spinacini in insalata	49,46	Pisellini all'olio	57,25	mais	54,19	Patate lesse	46,79
Terza 14-16 aprile	Media ponderata	34,54	Media ponderata	22,72	Media ponderata	25,58	Media ponderata	30,81	Media ponderata	27,88
	Maionese			Maionese			Tortino di fichi	2,01		
	Lunedì	% spreco	Martedì	% spreco	Mercoledì	% spreco	Giovedì	% spreco	Venerdì	% spreco
	Pasta integrale al pesto	16,33	crostini	15,84	Pasta e ceci	14,38				
Quarta 23-24 aprile	Stracchino	34,32	Hamburger all'olio	16,48	Torta salata	62,2				
	Zucchine, carote e patate all'olio	57,34	Insalata con mais	56,6	Crudite di carote	47,18				
	Media ponderata	29,93	Media ponderata	24,18	Media ponderata	35,29	Media ponderata	0,00	Media ponderata	0,00
				Barretta cioccolato		6,48				
	Lunedì	% spreco	Martedì	% spreco	Mercoledì	% spreco	Giovedì	% spreco	Venerdì	% spreco
	Pasta aglio e olio			Pasta aglio e olio		8,88	Pasta al pesto		12,11	
				Bocconcini di grana		33,05	Formine di mare		21,13	
				Fagiolini all'olio		65,26	Carote baby all'olio		59,71	
	Media ponderata	0,00	Media ponderata	0,00	Media ponderata	27,41	Media ponderata	24,34	Media ponderata	0,00

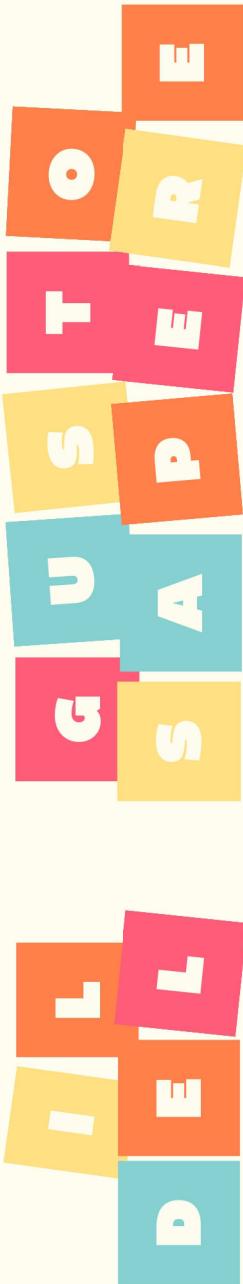
Avanti i Secondi

Menu Green Food Week

Menu di Pasqua

PRIMAVERA 2

	Lunedì	% spreco	Martedì	% spreco	Mercoledì	% spreco	Giovedì - Infanzia	% spreco	Venerdì	% spreco
Prima										
28 aprile	Riso al pomodoro	14,09	Pasta agli aromi		3,34 Pasta al burro		6,11		Pasta alla carrettiera	13,02
2 maggio	Bocconcini di grana	28,96	Merluzzo al pomodoro		41,71 Uovo sodo		25,38		Crochette di pollo	3,26
	Fagiolini all'olio	62,65	Insalata mista con mais		56,68 Carote all'olio		47,4		Bietola all'olio	60,93
	Media ponderata	28,26	Media ponderata	25,52	Media ponderata	20,15	Media ponderata	0,00	Media ponderata	19,67
Seconda										
5 - 9	Lunedì	% spreco	Martedì	% spreco	Mercoledì	% spreco	Giovedì		Venerdì	% spreco
maggio	Pasta GA al pomodoro	15,18	Riso agli asparagi		18,33 Pasta burro e salvia		6,80 Pizza rossa		Pasta amatriciana di zucchine	10,85
	Polpette di mare	23,51	Bocc tacchino al limone		15,68 Ceci al rosmarino		30,20 Mozzarella		Frittata con patate	29,01
	Spinacini in insalata	56,3	Patate prezzemolate		42,87 Zucchine all'olio		56,42 Insalata mista con mais		Carote filange	57,25
	Media ponderata	25,90	Media ponderata	22,44	Media ponderata	23,74	Media ponderata	18,63	Media ponderata	25,58
Terza										
12-16	Lunedì	% spreco	Martedì	% spreco	Mercoledì	% spreco	Giovedì		Venerdì	% spreco
maggio	Riso agli spinaci	19,33	Crema di porri e zucchine con crostini		13,54 Sorgo al pomodoro		42,91 Pasta al burro e timo		Gnocchi di patate alla pomarola	14,31
	Merluzzo panato	42,72	Cecina		25,05 Flan alle carote e spinaci		59,88 Primo sale		Bocc pollo agli odori	24,03
	Crudite di carote	44,25	Spinacini in insalata		45,7 Insalata mista con mais		46,42 Taccole al pomodoro		Bietola all'olio	66,49
	Media ponderata	31,33	Media ponderata	23,43	Media ponderata	0,45	Media ponderata	31,32	Media ponderata	27,66
Quarta										
	Lunedì	% spreco	Martedì	% spreco	Mercoledì	% spreco	Giovedì		Venerdì	% spreco
	Media ponderata	0,00	Media ponderata	0,00	Media ponderata	0,00	Media ponderata	0,00	Media ponderata	0,00
	Avanti i Secondi		Menu Senza Glutine							



Laboratori di educazione alimentare di Qualità & Servizi e Slow Food Scandicci

A.S. 2024 - 2025



QUANTO SEI DOLCE

Laboratorio sulla frutta

26 nov - Infanzia Ventre, Sez A



I COLORI DELLA NATURA

Laboratorio sulle verdure

10 ott - Infanzia Ventre, Sez C

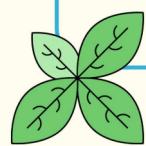


MANI IN PASTA

Laboratorio sulla pasta fresca

14 gen - Infanzia Ventre, Sez D

04 feb - Primaria Bortolotti, 5A



5 ERBE PER 5 SENSI

Laboratorio sulle erbe aromatiche

19 nov - Infanzia Ventre, Sez B



GRADINO DOPO GRADINO

Laboratorio sulla piramide alimentare

28 gen - Primaria Balducci, 5B

