

Resoconto commissione mensa 4/11/2025

Il giorno 4 novembre 2023 alle ore 17,30, si è riunita presso il Palazzo Comunale, Sala Pilade Biondi, 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:

- *insediamento commissione;*
- *presentazione Qualità & Servizi;*
- *il processo di elaborazione dei menù;*
- *analisi di gradimento e presentazione di progetti di educazione alimentare*
- *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
Luisa Sarri	Dirigente del Settore Servizi demografici e alla persona
Roberta Pulcinelli	Responsabile del Servizio Servizi educativi e sportivi
Alessio Ciacci	Direttore generale Q&S
Maria Letizia Melandri	Responsabile Servizio qualità Q&S
Elisa Galanti	Referente Servizio Qualità e igiene Q&S
Veronica Matteini	Servizio Dietetico
Marco Gamannossi	Responsabile Servizio acquisti Q&S
Cristina Bellugi	Assistente di produzione Q&S

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”

Di Prossimo Francesca	in rappresentanza della Scuola dell'infanzia Azzurra
Latini Barbara	in rappresentanza della Scuola dell'infanzia Ciari
Bertelli Tatiana	in rappresentanza della Scuola dell'infanzia Radice
Ceccuti Mauro	in rappresentanza della Scuola dell'infanzia Radice
Magazzini Annalisa	in rappresentanza della Scuola dell'infanzia Gobetti
Francini Valentina	in rappresentanza della Scuola primaria Radice
Poggi Claudia	in rappresentanza della Scuola primaria San Lorenzo

Istituto Comprensivo “Gino Strada”

Giarrusso Marco	in rappresentanza della Scuola dell'infanzia Piaget
Ciao Alessandra	in rappresentanza della Scuola primaria De Amicis
Roberti Francesca	in rappresentanza della Scuola primaria Pascoli
Paci Federica	in rappresentanza della Scuola dell'Infanzia Vannini

Istituto Comprensivo 3

Malpassi Martina	in rappresentanza della Scuola dell'infanzia Gandhi
Fasano Radmila	in rappresentanza della Scuola dell'infanzia Rodari
Arespici Giulia	in rappresentanza della Scuola primaria Vittorino da Feltre
Mandorlini Elena	in rappresentanza della Scuola primaria Bortolotti

Paritarie

Picchi Beatrice	in rappresentanza della scuola dell'infanzia A. Richard
-----------------	---

Istituzioni Scolastiche

Macagnino Simona	in rappresentanza dell'Istituto Comprensivo 1 "Falcone e Borsellino"
Baldassini Gianna	in rappresentanza dell'Istituto Comprensivo 3
Baldovino Giulia	in rappresentanza dell'Istituto Comprensivo "Gino Strada"

Sono infine presenti i Dirigenti scolastici degli Istituti comprensivi del territorio.

L'Assessore alla Scuola e alle politiche educative, Dott.ssa Sara Martini, avvia ufficialmente la riunione ringraziando per la partecipazione e dando il benvenuto ai nuovi commissari.

Sottolinea preliminarmente la strategicità che il servizio di refezione scolastica riveste per l'Amministrazione Comunale e l'importanza di fornire a tutti i bambini un pasto che sia buono, sano e nutriente.

Ricorda le finalità del servizio che mirano sia ad assicurare agli alunni la partecipazione all'attività scolastica per l'intera giornata, contribuendo sia alla realizzazione del diritto allo studio, che a creare un importante momento educativo e di socializzazione condiviso con la scuola.

Parla dell'importanza del ruolo svolto dalla commissione mensa quale spazio di condivisione e del ruolo dei commissari che raccolgono i bisogni all'interno delle scuole e riferiscono le indicazioni ricevute dall'Amministrazione; ricorda quindi le funzioni consultive e propositive disciplinate dal regolamento comunale.

Precisa che perché un servizio funzioni bene è necessaria la partecipazione attiva di tutti coloro che sono coinvolti (amministrazione, azienda, genitori e insegnanti) ciascuno nel rispetto del proprio ruolo.

Sottolinea altresì che la partecipazione degli utenti è assicurata anche mediante la procedura di assaggio delle pietanze che consente ai genitori di essere presenti durante la somministrazione dei pasti con la funzione di valutare il gradimento del cibo mediante l'assaggio delle pietanze.

L'Assessore passa quindi la parola a Qualità&Servizi per la presentazione dei nuovi referenti dell'azienda a seguito degli avvicendamenti degli ultimi mesi.

Interviene il Dott. Alessio Ciacci nuovo Direttore Generale di Q&S che da circa 4 mesi è andato a ricoprire un ruolo precedentemente vacante in azienda. Ricorda che Qualità & Servizi S.p.A. è una società per azioni a capitale pubblico, partecipata dai Comuni di Sesto Fiorentino, Campi Bisenzio, Signa, Calenzano, Barberino di Mugello, Carmignano e Capannori (socio entrato lo scorso anno). Sottolinea il proprio impegno in materia di trasparenza dell'azione dell'azienda e ricorda il bilancio

di sostenibilità è pubblicato sul sito aziendale. Obiettivo dell'azienda, in ottemperanza delle indicazioni ricevute dai Comuni soci, è quello di privilegiare fornitori locali.

Riferisce del buon risultato (undicesimo posto) ottenuto dall'azienda nella classifica 2025 pubblicata da Foodinsider, Associazione di promozione sociale, che ogni anno monitora lo stato del servizio di ristorazione scolastica. Il risultato del 2025, ancorchè inferiore a quello ottenuto nel 2024 (primo posto), è particolarmente apprezzabile perché a seguito dell'incidente verificatosi lo scorso anno con l'episodio salmonella è stato necessario rivedere parzialmente i menù nel senso di una maggior standardizzazione.

Si presenta la Dott.ssa Maria Letizia Melandri, in azienda da pochi mesi e nuova Responsabile del Servizio Qualità con esperienza ventennale nella ristorazione scolastica. Sottolinea che l'azienda ritiene particolarmente importante avvalersi della filiera corta, privilegiando fornitori locali e prodotti senza additivi. Molto importante anche il ruolo della dietista che si occupa appunto della formulazione delle diete e effettua periodici sopralluoghi nelle scuole per verificare e/o prevenire eventuali criticità legate all'erogazione del servizio.

Presenta l'assistente produzione, Cristina Bellugi responsabile del personale che si occupa della somministrazione dei pasti nelle scuole.

Ricorda i valori che ispirano l'azione di Q&S: fornire nelle mense scolastiche un cibo buono, pulito e giusto.

Buono sotto il profilo organolettico e nutrizionale;

Pulito nel senso di rispettoso per l'ambiente;

Giusto sotto il profilo del prezzo corrisposto ai produttori coinvolti nella filiera.

Interviene Marco Gamannossi Responsabile dell'area acquisti anche lui in azienda da pochi mesi ma con consolidata esperienza nel settore che si sofferma sull'importanza di individuare fornitori che consentano all'azienda di rispettare le linee guida fornite dall'amministrazione sui prodotti da individuare e meglio esplicitate nel contratto di servizio. Precisa che l'80% dei fornitori sono a filiera corta/Km0. Riferisce ad esempio da quest'anno verrà utilizzato latte biologico del Mugello.

Interviene la commissaria mensa della Vannini anche insegnante in una scuola dell'infanzia per far presente che il pasto fornito venerdì 31.10.25 non è stato adeguato; richiama inoltre l'episodio della pizza fredda verificatosi a fine a.s. 24/25.

Gamannossi sull'episodio della pizza fredda riferisce 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. Tuttavia la filiera del pane dell'azienda che si avvale di un mulino e un panificio locali, di materie prime di eccellenza e di una ricetta tradizionale non ha subito modifiche.

Detto questo precisa che l'episodio della pizza fredda ha rappresentato un errore dell'azienda del quale si scusa.

Sull'episodio del 31.10.25 precisa che l'inconveniente è stato dovuto a un problema riscontrato con la fornitura del riso. La non conformità è stata rilevata a ridosso dell'orario di partenza dei pasti destinati alle scuole. Data la ristrettezza dei tempi, non vi era la possibilità materiale di svuotare i bollitori, eseguire la sanificazione e riempirli nuovamente per avviare la cottura di un primo alternativo. Come misura compensativa immediata, è stato reperito con urgenza tutto il pane disponibile presso il nostro fornaio locale e lo abbiamo consegnato alle scuole.

Interviene la commissaria mensa della scuola Vittorino da Feltre per:

a) segnalare nuovamente che spesso i contorni vengono serviti sconditi ai bambini nonostante le rassicurazioni ricevute in passato.

Matteini (QS) precisa che olio e sale non possono essere lasciati nella disponibilità dei bambini e che le sporzionatrici devono assaggiare e ricondire all'occorrenza e che su questo tema è stato

fatto un apposito corso di formazione.

Viene segnalata la presenza di contorni sconditi anche nei plessi Ciari, De Amicis e Pascoli. Anche dalla scuola Balducci si segnala che le modalità di condimento non sono omogenee tra le sporzionatrici.

- b) chiedere chiarimenti sul pasto in bianco rappresentando un caso in cui a fronte della richiesta di pasto in bianco il genitore aveva specificato sul diario che il figlio poteva mangiare i legumi che erano presenti nel secondo piatto.

Matteini precisa che il pasto in bianco di solito consiste nella variazione del primo piatto mentre il secondo è diverso solo se ci sono pomodori o legumi; precisa inoltre che l'operatrice è tenuta a servire il pasto bianco così come ordinato.

Commissaria Pascoli riferisce una situazione di malessere tra i genitori in relazione alla fruizione del servizio con particolare riferimento alla presenza di cibi più freddi rispetto al passato e porzioni più scarse o addirittura mancanti e cibi etnici poco graditi. Propone la somministrazione di cibi più semplici anche per ridurre lo scarto che non è mai educativo.

Interviene l'Assessore Martini sul punto delle porzioni mancanti per far presente che né all'Ufficio scuola né all'Azienda sono pervenute notizie relative alla mancanza di porzioni e invita la commissaria ad approfondire e a circoscrivere anche temporalmente l'episodio in modo da poter effettuare le necessarie verifiche. Raccomanda tempestività nelle segnalazioni, perché solo agendo nell'immediatezza dell'episodio è possibile verificare ed eventualmente correggere.

Sulla tematica piatti etnici poco graditi interviene Gamannossi per sottolineare che la loro somministrazione è da vedere anche come un'occasione per far conoscere cibi che forse per tanti motivi non fanno parte dell'alimentazione quotidiana a casa.

Interviene il Dirigente scolastico dell'Istituto comprensivo Gino Strada per ricordare che la mensa appartiene comunque ad un contesto educativo e che è importante apprezzare lo sforzo di avvicinare i bambini a cibi nuovi. Non bisogna perdere di vista la cornice in cui ci muoviamo che è quella di fornire pasti buoni e sani ai bambini e ricorda a sua volta il buon risultato dell'azienda nella classifica Foodinsider (11 posto, 1 in toscana) a conferma che siamo in un contesto educativo alto. Ringrazia per la spiegazione ricevuta in ordine all'episodio del 31.10 che dimostra che la salute dei ragazzi viene costantemente messa al primo posto.

ADR l'assessore Martini ricorda l'importanza del ruolo rivestito dalle famiglie e della scuola e ci tiene a precisare che la partecipazione degli utenti è assicurata anche mediante la procedura di assaggio delle pietanze che consente ai genitori di essere presenti durante la somministrazione dei pasti con la funzione di valutare il gradimento del cibo mediante l'assaggio delle pietanze.

L'accesso ai refettori delle scuole per l'assaggio dei pasti somministrati potrà essere effettuato dai genitori interessati di tutti i bambini iscritti al servizio, in numero non superiore ad uno per plesso per giorno, prenotandosi, il giorno stesso dell'assaggio, tramite i registri messi a disposizione dai plessi scolastici.

Non potranno essere effettuati dalla stessa persona più di 3 assaggi per anno scolastico. Potrà essere richiesta la compilazione di una scheda.

Eventuali segnalazioni e/o osservazioni potranno essere inoltrate direttamente al Commissario mensa di riferimento e a tale proposito per agevolare le comunicazioni sarebbe importante che il Commissario mensa potesse condividere il proprio indirizzo mail e/o contatto telefonico con gli altri genitori.

Per effettuare le segnalazioni al Servizio Comunale competente è necessario utilizzare i seguenti canali ufficiali: email scuola@comune.sesto-fiorentino.fi.it e tel. n. verde 800.160.270, in modo che eventuali criticità abbiano il necessario iter di verifica e riscontro diretto.

Si allega al presente resoconto il vigente regolamento comunale del servizio di ristorazione scolastica e il vademecum per lo svolgimento degli assaggi mensa.

Si chiede se sia previsto il ripasso: la Dr.ssa Matteini riferisce che il ripasso non è generalmente previsto, poiché le porzioni sono calcolate secondo il fabbisogno previsto dalle tabelle nutrizionali ma che l'azienda fornisce sempre qualche porzione in più per far fronte a emergenze o richieste motivate;

La riunione termina alle 19.45