

Resoconto commissione mensa 20/1/2026

Il giorno 20 gennaio 2026 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:

- *presentazione nuovo menù in vigore da gennaio 2026;*
- *analisi gradimento menù precedenti (da novembre 2025);*
- *presentazione progetto europeo di riduzione degli sprechi alimentari "Food Waste innovation for sustainable eating: transferring school canteens best practices to households and community";*
- *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
Ilaria Bargioni	Referente Servizio Scolastico
Maria Letizia Melandri	Responsabile Area Qualità e Sicurezza Alimentare Q&S
Elisa Galanti	Responsabile Ricerca, Sviluppo e Comunicazione Q&S
Marco Gamannossi	Responsabile Area Produzione/Acquisti Q&S
Alice Carradori	Ufficio Ricerca, Sviluppo e Comunicazione 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”

Latini Barbara	in rappresentanza della Scuola dell'infanzia Ciari
Magazzini Annalisa	in rappresentanza della Scuola dell'infanzia Gobetti
Poggi Claudia	in rappresentanza della Scuola primaria San Lorenzo
Vecchio Maria Rita	in rappresentanza della Scuola primaria Villa La Fonte

Istituto Comprensivo “Gino Strada”

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

Istituto Comprensivo 3

Malpassi Martina	in rappresentanza della Scuola dell'infanzia Gandhi
Arespici Giulia	in rappresentanza della Scuola primaria Vittorino da Feltre

Mandorlini Elena in rappresentanza della Scuola primaria Bortolotti

Nidi d'infanzia

Cosimi Francesca in rappresentanza del Nido Querceto

Olivo Erika in rappresentanza del Nido Alice

Meazza Massimiliano A. in rappresentanza del Nido Rodari

Assirelli Aldo in rappresentanza del Nido Mattei

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 e alcuni genitori di vari plessi scolastici che partecipano alla riunione in qualità di uditori.

L'Assessore Martini introduce la riunione, precisando che la presente commissione si svolgerà in modalità "aperta" per favorire ancora di più il dialogo tra tutti i soggetti coinvolti nel servizio mensa, dato che alcune famiglie si sono rivolte all'Amministrazione Comunale per avere richieste di chiarimenti e presentare proposte.

Fa inoltre presente che sono state calendarizzate fino a maggio 2026 le prossime riunioni della commissione con una maggiore frequenza (una volta al mese) e che possono alternarsi nella partecipazione membri titolari e membri supplenti qualora il titolare fosse impossibilitato a partecipare. Ricorda che i resoconti delle riunioni sono pubblicati sul sito internet istituzionale del Comune.

Per la migliore gestione delle riunioni precisa che i partecipanti esterni potranno intervenire solo in subordine ai commissari mensa.

L'Assessore precisa che nei giorni precedenti è stata inviata alle direzioni didattiche una nota riepilogativa relativa ai canali che possono essere utilizzati da insegnanti e famiglie per ricevere informazioni e inoltrare osservazioni all'Amministrazione Comunale e a Qualità e Servizi.

Ricorda a questo proposito che affinché le segnalazioni possano essere prese in carico e gestite, devono pervenire in maniera tempestiva, precisa e ben circostanziando la problematica segnalata. Passa quindi la parola alla Dr.ssa Melandri di Q&S per la presentazione del nuovo menù in vigore da gennaio 2026.

Melandri precisa che è stata adottata una nuova veste grafica per i menù da gennaio 2026. Nella prima parte è presente la ripartizione giornaliera degli alimenti, nelle sezioni successive ci sono l'elenco delle materie prime, alcuni approfondimenti sul tema dell'alimentazione e alcuni consigli per la cena.

Il nuovo menù conferma la presenza di prodotti bio, dell'iniziativa "avanti i secondi" (proposta quando come seconda pietanza ci sono pesce e legumi) e la forte riduzione dei prodotti surgelati, oltre a sempre maggiore impegno per prodotti freschi e a km zero. Si sofferma in particolare sul fatto che nel menù di febbraio la percentuale del surgelato sarà ancora ridotta. Resteranno in frazione surgelata solo piccole percentuali di prodotto, "incomprimibili" per esigenze di produzione (pesce, cecina ed alcune verdure - fagiolini, carote baby, pisellini).

Ci tiene a precisare che grazie all'acquisto di un nuovo macchinario sono ritornati alla preparazione diretta di pesti, maionese e salse di accompagnamento alle uova sode.

Per quanto riguarda le insalate fa presente che da adesso in avanti saranno composte da loro direttamente in modo da regolare, ad esempio, la presenza di radicchio per renderle più appetibili e gradevoli ai bambini.

Precisa che sono consapevoli che sono stati segnalati problemi di temperatura, soprattutto relativamente a mozzarella e uovo sodo, che stanno tentando di risolvere. Hanno individuato la problematica nell'attrezzatura che serve al mantenimento delle temperature degli alimenti per il trasporto sui plessi. Hanno quindi acquistato delle nuove piastre per mantenere temperatura nei polibox e stanno facendo dei tentativi sulle modalità di refrigeramento e sperano di arrivare a breve a temperature di somministrazione più gradevoli (all'infanzia Azzurra che aveva segnalato il problema hanno fatto un intervento e hanno risolto il problema, stanno verificando attentamente sulle scuole di grandi dimensioni dove c'è il self service – in particolare alla De Amicis e verificheranno anche al nido Mattei, dove il referente dei genitori segnala che a volte si verificano dei problemi di temperatura).

Per quanto riguarda in particolar modo la mozzarella, fa presente che è stata accolta una richiesta delle insegnanti della scuola dell'infanzia di variare la pezzatura e che sarà da adesso in avanti somministrata in tagli da 50 gr per evitare problemi di ingestione intera dei bocconcini.

Fa infine presente che nel menù di febbraio sarà presente una nuova giornata che prevede un menù etnico (ucraino) e che, dopo le segnalazioni ricevute in relazione al menù palestinese di dicembre, per portare comunque avanti questa interessante iniziativa educativa e di conoscenza di culture diverse, hanno riformulato la proposta, predisponendo un solo piatto etnico anziché l'intero menù. Il piatto prescelto è il “deruny ucraino”, che verrà servito come secondo, si tratta di una sorta di rosti di patate che ritengono possa essere gradito ai bambini.

L'Assessore Martini precisa che l'Amministrazione Comunale ha chiesto, in relazione ai menù etnici, di far arrivare per tempo il relativo materiale informativo alle scuole vista l'importanza di condividere prima in classe questa iniziativa e accompagnare questa giornata con una “narrazione del piatto”.

Un genitore chiede il motivo per cui sono stati eliminati gli asterischi che indicavano i prodotti surgelati. Melandri spiega che nella veste grafica sono stati tolti per maggior gradevolezza visiva e che sono stati invece mantenuti nel menù che giornalmente viene pubblicato sul canale whatsapp.

Viene quindi scorsa la bozza di menù per il mese di febbraio per segnalare quali prodotti sono rimasti surgelati.

Si chiede di valutare di reinserire gli asterischi nella versione grafica per maggior immediatezza di comprensione.

L'assessore Martini chiede ai genitori presenti eventuali riscontri su assaggi effettuati sui plessi.

I genitori presenti segnalano in generale quanto segue:

- si conferma che l'uovo sodo risulta freddo,
- le creme di verdure sono molto gradite. La scuola Gandhi segnala che potrebbe essere previsto un ripasso su questa pietanza, durante l'assaggio effettuato non è stato possibile dare un piccolo ripasso ai bambini che lo chiedevano. Qualità e Servizi riferisce che verificherà.
- la scuola primaria Feltre, che aveva sollevato nelle commissioni precedenti la problematica dei contorni, conferma che sono state intraprese azioni correttive e che non ha segnalazioni in tal senso. Melandri conferma che dato che era una criticità ricorrente hanno provveduto a richiamare il personale dando precise indicazioni su modalità di condimento insalata e contorni caldi a vapore
- la scuola Pascoli riferisce di aver ricevuto segnalazioni circa la presenza di capelli nei piatti.

L'azienda riferisce di aver fatto diversi sopralluoghi alla Pascoli e che la referente di plesso non ha segnalato tale problematica. Precisa che le addette hanno tutto l'abbigliamento necessario ad evitare episodi di ritrovamenti di questo tipo (cuffia, guanti e manicotti). Ugualmente l'ufficio scuola riferisce di non aver avuto nessuna segnalazione in tal senso dalla scuola o dai genitori e che è importante circostanziare immediatamente le segnalazioni per poterle verificare e intervenire poiché a posteriori è difficile ricostruire gli episodi.

Interviene Gamannossi, nuovo direttore area produzione e acquisti.

Conferma l'impegno per la riduzione dei prodotti surgelati, con particolare riferimento alle verdure. Fa presente che anche gli spinaci e le bietole saranno nuovamente freschi dal menù di febbraio. Stessa cosa per la focaccia, che darà direttamente prodotta da Q&S e di cui sarà anche rivista la grammatura in aumento (stessa cosa per la pizza).

Sottolinea il ritorno nel menù di alcune nuove preparazioni interne, in particolare le polpette (di carne e di pesce).

La referente della scuola dell'infanzia Ciari segnala che a gennaio c'è stato un errore nella somministrazione della dieta ad un alunno e chiede chiarimenti circa la presenza del protocollo adottato per evitare il ripetersi di episodi analoghi.

Melandri riepiloga il protocollo adottato: la richiesta di dieta speciale va presentata all'ufficio scuola del Comune che verifica la richiesta e la completezza della documentazione presentata e la trasmette quindi al servizio dietetico di Qualità e Servizi. La dietista predispone per ciascuna dieta un menù personalizzato con gli alimenti consentiti. Giornalmente le pietanze vengono predisposte in una cucina dedicata. Da qui la dieta arriva sul plesso con apposita etichetta, l'addetto di Q&S sul plesso deve verificare in primo luogo la corretta presenza delle diete e somministrarle in base al planner delle diete giornalmente ricevuto.

Melandri riferisce che purtroppo nel caso segnalato c'è stato un errore da parte del loro personale cui è seguito richiamo formale da parte dell'azienda.

Ribadisce l'impegno alla formazione continua del personale, che è stato richiamato tutto all'osservanza rigorosa delle procedure.

La referente degli insegnanti alla scuola De Amicis segnala che nel loro caso dall'inizio dell'anno scolastico c'è stato molto avvicendamento di personale e che questo ha comportato problemi in fase di sporzionamento. Galanti su questo riferisce che hanno già fatto dei sopralluoghi e che la situazione è stata debitamente attenzionata. A breve svolgeranno un incontro specifico con i referenti della scuola per discutere le specifiche criticità e cercare soluzioni condivise.

Alcuni genitori chiedono se sono stati programmati incontri con le scuole come precedentemente richiesto all'Amministrazione.

L'Assessore Martini riferisce che l'azienda ha rafforzato la propria presenza sulle scuole, che l'ufficio scuola ugualmente continua con i propri sopralluoghi/assaggi e che sono stati programmati alcuni pranzi a scuola da parte dell'Amministrazione (Sindaca f.f. Pecchioli e Ass. Martini). A suo avviso rendere pubblico un calendario non dà ulteriore valore a quello che viene fatto e soprattutto visti gli impegni istituzionali della Giunta spesso capita di dover riprogrammare le date concordate con le scuole in prossimità di un incontro già fissato.

Sempre da parte dei genitori si chiede se ci sono state novità sulla metodologia di analisi dello spreco utilizzata che era stato segnalato mostrare delle criticità.

Melandri riepiloga come viene attualmente effettuata l'analisi, precisando la differenza tra scuole in cui la rilevazione viene effettuata dal loro personale mediante tablet e scuole in cui viene svolta dal personale docente mediante schede e riportata poi sul sistema informatizzato dalle addette di Q&S. Riferisce che stanno pensando di implementare il sistema pesando gli

scarti a campione su 3 scuole pilota per fare un paragone tra sistema visivo e scientifico e cercare un metodo migliore di rilevazione.

Viene quindi presentato dalla Dr.ssa Carradori di Qualità e Servizi il progetto europeo “Food waste”. Si tratta di un progetto di cui il Comune di Sesto e il Comune di Campi Bisenzio sono partner, sviluppato in collaborazione tra Qualità & Servizi e Università di Firenze e altri soggetti qualificati come Eating City e Cibusalus (Università di Padova).

Il progetto avrà una durata di 2 anni e ha l’obiettivo di analizzare e affrontare in concreto i comportamenti che portano allo spreco alimentare. Attraverso partner qualificati saranno sviluppate una serie di indagini e azioni mirate per individuare in concreto punti critici e best practice per migliorare le abitudini alimentari, ridurre gli sprechi, tutelare l’ambiente.

I risultati del progetto saranno poi presentati nell’ambito di varie iniziative pubbliche sia nazionali sia europee sul tema della lotta allo spreco. Le attività che saranno svolte nell’ambito del progetto a Campi Bisenzio e a Sesto Fiorentino vorrebbero avere un carattere innovativo andando a insistere sui comportamenti in ambito scolastico e familiare.

Saranno coinvolte sperimentalmente nel progetto le famiglie delle classi terze/quarte/quinte delle scuole De Amicis, Balducci e San Lorenzo, che dall’analisi dello spreco nelle mense scolastiche del territorio hanno presentato la più alta percentuale di “Food Waste”.

La riunione termina alle 19.40