

## **Resoconto commissione mensa 24/2/2026**

Il giorno 24 febbraio 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 dal 2 marzo 2026;*
- *analisi gradimento menù inverno (gennaio/febbraio 2026);*
- *aggiornamenti andamento progetto Food Wise (lotta allo spreco 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
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
Veronica Matteini	Responsabile Servizio Dietetico Q&S
Cristina Bellugi	Assistente di direzione 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”**

Francini Valentina	in rappresentanza della Scuola primaria Radice
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
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
Fasano Radmila	in rappresentanza della Scuola dell'infanzia Rodari
Voria Antonio	in rappresentanza della Scuola primaria Balducci



pagina, peraltro riportandoli in maniera dettagliata nella presente versione, per non appesantire graficamente il menù, nell'ottica sempre della piena trasparenza e rispondenza alla normativa. La loro scelta è mantenere gli asterischi sul menù whatsapp per garantire immediatezza nella consultazione quotidiana. I menù in versione grafica completa attengono per lo più alla pubblicazione sui siti e hanno fatto la valutazione di dare maggior visibilità alle ricette proprie di Qualità e Servizi e ad altri elementi che nella precedente formulazione del menù sparivano e che garantiscono qualità e attenzione alle materie prime e alla filiera. Si chiede all'azienda di rivalutare questa scelta.

I genitori presenti segnalano in generale quanto segue:

- si chiedono chiarimenti sulla frequenza della carne rossa che viene ritenuta bassa. Qualità e Servizi risponde che i menù sono formulati tenendo conto dei parametri nutrizionali indicati nei LARN (Livelli di Assunzione di Nutrienti e energia per la popolazione italiana) e dalle Linee di indirizzo per la refezione scolastica della Regione Toscana che consigliano di non eccedere con il consumo di carne rossa preferendo carne bianca o altri tipi di proteine. La carne rossa è presente circa una volta al mese, alternativamente vengono proposte le carni bianche. Attualmente si utilizza pollo bio con ricette diverse (1 bianca e 1 rossa e pepite di pollo). Non c'è al momento disponibilità di fornitura adeguata di tacchino per influenza aviaria. Le polpette, piatto molto gradito ai bambini, vengono proposte alternativamente un mese sì e uno no per esigenze di produzione. Questo mese saranno surgelate. Il mese scorso come carne rossa invece è stata proposta la rosticciana, prodotto locale di elevata qualità che è risultata graditissima.
- Torta del Tirreno: si segnala che è di difficile gradimento per i bambini ma si concorda sulla necessità di coinvolgerli ad assaggiare pietanze nuove. Qualità e Servizi riferisce che sul mese di marzo lo stesso pesce utilizzato per la torta del tirreno sarà proposto sotto forma di sugo (tipo ragù di mare) e che stanno testando alcune ricette per fare le polpette di mare con il medesimo prodotto che è una materia prima di qualità, di filiera corta (mari toscani) e inoltre il mercato ittico di Livorno garantisce la tracciabilità sui singoli prodotti.
- Si riporta un buon gradimento del piatto ucraino e si chiede un maggior coinvolgimento delle scuole perché in alcuni casi (es. scuola Bortolotti) non risulta essere stata fatta una preventiva condivisione in classe. L'Assessore riferisce che da parte dell'Azienda e dell'ufficio scuola la comunicazione è stata inviata a tutti i comprensivi a tempo debito e che probabilmente dipende molto dalla sensibilità di insegnanti/scuole/famiglie. Ad ogni modo si cercherà ancora di migliorare la comunicazione in vista della prossima distribuzione del menù a componente etnica (prevista per il 10/4 – piatto sudanese);
- si rileva in generale un miglioramento dei condimenti (soprattutto alla scuola Feltre che aveva precedentemente più volte segnalato diverse criticità);
- si fa presente che pollo e spinaci era un buon piatto ma scontava una brutta presentazione. Qualità e Servizi prende nota e riferisce che gli spinaci a partire da questo mese non sono più gelo ma freschi e nonostante l'aspetto forse peggiore il sapore è risultato ottimo;
- spesso nei primi a base di verdure il sapore della verdura è appena accennato (es. riso alla verza). Su questo Qualità e Servizi prende nota e precisa che introdurre la verdura nei primi è una strategia per farla mangiare ai bambini e che il rischio è sempre che aumentando la percentuale di verdura possa diminuire il gradimento;
- si segnala che il 16/2 all'infanzia Rodari è mancato il pane; se ne prende nota e si verificherà con le addette sul plesso
- si segnala che ci sono bambini che non gradiscono i latticini e che forse c'è maggiore necessità di alternare latticini e non latticini. Se ne prende nota
- alla De Amicis si chiede il motivo per cui al primo turno non è previsto il ripasso e come funziona la fruizione del pasto da parte degli insegnanti. Viene spiegato che data la grande dimensione della scuola e l'elevato numero di classi, è prevista un'alternanza molto serrata

dei turni mensa che non consente in generale di organizzare il ripasso per le prime classi. Si prende nota e si valuterà come poter migliorare questo aspetto. Per quanto riguarda le insegnanti, il pasto spetta all'insegnante del pomeriggio che entra alle 12.20/25 e accompagna la classe a mensa, in questo caso particolare, proprio per la turnistica sopra rappresentata, le classi prime mangiano alle 12.15 e vengono accompagnate pertanto a mensa dalla maestra in turno la mattina che si alterna alla fine del proprio orario con quella in turno il pomeriggio;

- segnala il gradimento dei cenci di carnevale e si chiede se fosse possibile dare qualcosa di dolce con maggiore frequenza a fine pasto. Qualità e Servizi riferisce che nel corrente mese di marzo sarà presente lo yogurt al posto della frutta per una volta. E che comunque per ragioni nutrizionali è possibile solo occasionalmente inserire il dessert al posto della frutta.

La riunione termina alle 19.30