

Resoconto commissione mensa 14/4/2026

Il giorno 14 aprile 2026 alle ore 17,30, si è riunita presso la sede di Qualità e Servizi S.p.A. (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 azienda*
- *considerazioni sul menù primavera in vigore*
- *anteprima menù maggio*
- *aggiornamento su 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
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

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”

Magazzini Annalisa	in rappresentanza della Scuola dell'infanzia Gobetti
Latini Barbara	in rappresentanza della Scuola dell'infanzia Ciari
Poggi Claudia	in rappresentanza della Scuola primaria San Lorenzo

Istituto Comprensivo “Gino Strada”

Cantini Francesca	in rappresentanza della Scuola dell'infanzia Vannini
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

Istituto Comprensivo 3

Malpassi Martina	in rappresentanza della Scuola dell'infanzia Gandhi
Centamore Luana	in rappresentanza della Scuola dell'infanzia Lorenzini
Arespici Giulia	in rappresentanza della Scuola primaria Vittorino da Feltre
Mandorlini Elena	in rappresentanza della Scuola primaria Bortolotti

Voria Antonio in rappresentanza della Scuola primaria Balducci

Nidi d'infanzia

Carta Leonardo in rappresentanza del Nido Il Gatto e la Volpe

Istituzioni Scolastiche

Baldassini Gianna in rappresentanza dell'Istituto Comprensivo 3

Baldovino Giulia in rappresentanza dell'Istituto Comprensivo "Gino Strada"

Sono infine presenti la Dirigente scolastica dell'Istituto comprensivo 3 e alcuni genitori di vari plessi scolastici che partecipano alla riunione in qualità di uditori.

L'Assessore Martini apre la riunione riepilogando i punti all'Ordine del Giorno e si procede subito con la visita al centro cottura dove vengono illustrati i vari ambienti di lavoro e il processo produttivo.

Nel corso della visita vengono chieste informazioni di dettaglio sui seguenti argomenti:

- preparazione delle diete: si illustra il processo di preparazione con particolare riferimento agli alimenti che non richiedono contaminazione che sono predisposti nella cucina dedicata;
- eventuali nuovi macchinari: si precisa che il macchinario per il lavaggio delle verdure a borbottio è arrivato al centro cottura a seguito dell'episodio della salmonella;
- controllo riso: il controllo del riso viene effettuato a campione pre-cottura sui sacchi da 5kg e ad ogni cambio di lotto del produttore. Viene effettuato inoltre controllo visivo in cottura con apposite torce (la stessa procedura viene anche per pasta cereali e legumi).
- si chiede se è stato cambiato il fornitore dopo l'episodio del rinvenimento di larve dei lepidotteri nel riso a inizio anno scolastico. Si precisa che il fornitore era Scotti, marchio rinomato a livello nazionale da cui non ci si approvvigiona direttamente ma attraverso una piattaforma di distribuzione. Successivamente all'episodio, l'azienda ha inserito procedure interne di ulteriore garanzia e sicurezza si è provveduto all'aggiornamento dei protocolli e delle istruzioni operative nei vari reparti aziendali per quanto riguarda le fasi di ricevimento merci, della lavorazione e della somministrazione.

Attualmente stanno valutando soluzioni alternative per il cambio di fornitore poiché i quantitativi necessari al servizio sono ingenti, difficili da reperire. Ci sono contatti con un fornitore locale. Si precisa che non si sa se ci si orienterà sul biologico perché a maggior rischio infestante. Si predilige qualcosa di non tecnicamente bio a prodotti comunque di filiera corta che danno ottime garanzie dal punto di vista ambientale e nutrizionale.

- Controlli sanitari svolti in azienda: si precisa che vengono svolti tamponi palmari agli addetti, tamponi per allergeni residui sulle superfici e sugli alimenti con frequenza di 2/3 volte al mese.

Si precisa infine che l'azienda in collaborazione con l'Università di Firenze sta sviluppando un progetto di digitalizzazione dell'enorme mole di dati giornalieri che viene prodotta (sia per esigenze di produzione sia per esigenze di controllo).

Terminata la visita in azienda si passa nella sala riunioni per proseguire l'incontro.

- Rispetto al menù primavera in vigore si chiede se ci sono state delle non conformità rilevate nell'ultimo mese e viene risposto che non ce ne sono state.

- Si chiede inoltre se ci siano state segnalazioni da parte degli insegnanti. L'azienda fa presente che le insegnanti per quanto li riguarda hanno a disposizione la rilevazione del gradimento giornaliera a mezzo QR code per fare segnalazioni che loro monitorano quotidianamente. Da parte dell'Amministrazione Comunale si riferisce che c'è stata qualche segnalazione che è stata prontamente inoltrata all'azienda e a cui si è dato riscontro. L'Assessore precisa che visto il rafforzamento della presenza sui plessi, sia con le visite istituzionali, sia con gli assaggi dell'ufficio scuola, c'è stata maggiore possibilità di creare relazioni anche con il personale scolastico.
- Qualche scuola riferisce di lamentele relativamente al mancato ripasso. Si precisa che da linee guida nazionali e regionali il ripasso non sarebbe previsto ma che in generale ogni scuola ha sempre a disposizione delle porzioni aggiuntive per sopperire ai bisogni che vengono con il buon senso dalle addette e in maniera differenziata a seconda della modalità di gestione del refettorio (self service, pappa express, servizio in aula ecc...)
- Si fa presente che pane e olio non viene ritenuto un secondo consono da offrire ai bambini. L'azienda precisa che pane e olio viene offerto in rafforzamento a un pasto nutrizionalmente già completo come pasta e legumi (pasta e ceci o pasta e fagioli). Si sottolinea che comporre i menù è un processo articolato che deve bilanciare principi generali con il gusto dei bambini. Occorre tenere insieme tanti aspetti come varietà, gusto, apporto nutrizionale, approvvigionamenti, costi. In particolare ci sono costi ormai sempre più elevati delle materie prime e costi fissi per la realizzazione del servizio (es. personale, carburante ecc) che necessariamente vanno a incidere sulla calibrazione dei menù, nonostante l'azienda sia pubblica e non faccia alcun tipo di utile. Rispetto alla lamentela proposta cercheranno di capire se è possibile offrire alternative diverse.
A tal proposito l'azienda anticipa che il merluzzo previsto per venerdì non sarà consegnato per cause strettamente legate alla dalla situazione geopolitica internazionale, che si ripercuote sulla disponibilità della materia prima.
- Si chiede nella composizione dei menù di effettuare qualche variazione nello schema dell'alternanza degli alimenti (i latticini sono sempre presenti il lunedì). Viene spiegato che spesso i latticini sono il lunedì per motivi organizzativi della cucina che riapre dopo il weekend. Tecnicamente certe cose si possono fare, altre no. Si cercherà di fare il possibile.
- Si fa presente che spesso i resoconti della commissione mensa non vengono diffusi a tutti i genitori. L'ufficio scuola precisa che i resoconti vengono inviati per email ai referenti per la commissione mensa e che vengono pubblicati per la massima trasparenza sul sito istituzionale del Comune. L'ufficio non dispone degli indirizzi dei rappresentanti di classe né la questione è di propria competenza diretta. Si propone di inviare i resoconti alle segreterie dei comprensivi con richiesta di pubblicazione sui registri elettronici.

Conclude la riunione l'Assessore Martini, ricordando che questo è stato l'ultimo incontro della commissione per questo anno scolastico poiché il suo mandato amministrativo terminerà a breve con le elezioni comunali di maggio. Ringrazia tutti per la collaborazione e il senso di responsabilità dimostrato in questi anni intensi, nonostante siano stati affrontati alcuni passaggi critici per il servizio nei confronti dei quali l'Amministrazione ha cercato di aprire il più possibile il confronto e il dialogo con genitori e scuole.

La riunione termina alle 19.40