

VERBALE COMMISSIONE MENSA – INCONTRO DEL 19/02/2026

Su invito dell'Amministrazione Comunale, la Presidente della Commissione Mensa ha indetto l'incontro periodico sull'andamento del servizio di refezione scolastica, convocando la Commissione Mensa, i rappresentanti di Qualità e Servizi, delle scuole paritarie Sarilù e Suore Serve di Maria, del Comune e i docenti dell'Istituto Comprensivo Statale di Barberino di Mugello.

L'incontro si è tenuto giovedì 19 febbraio 2026 alle ore 17:30 presso i locali di Palazzo Pretorio, in Piazza Cavour, Barberino di Mugello.

Per Qualità e Servizi erano presenti il Sig. Marco Gamannossi (Ufficio Acquisti e Supply Chain) e la Dott.ssa Maria Letizia Melandri (Responsabile Qualità).

Apri l'incontro l'Assessora Anna Nuti, che ringrazia i presenti e si sofferma sui risultati del "Food Waste Report" relativo al periodo settembre 2025 – febbraio 2026. L'Assessora evidenzia come i dati emersi non debbano scoraggiare la mission che il Comune e Qualità e Servizi stanno portando avanti, ossia educare i bambini alla sana alimentazione, alla scoperta di pietanze meno consumate in ambito domestico, nonché al corretto comportamento a tavola.

Dall'analisi del non consumato per gruppo di pietanze emerge una persistente criticità nel territorio di Barberino di Mugello, che si colloca nuovamente all'ultimo posto con un 41,1% di non consumato, a fronte di una media aggregata del 34,4% nei sette Comuni serviti da Qualità e Servizi.

Nel dettaglio, lo spreco risulta pari al:

- 27,1% per i primi piatti;
- 33,9% per i secondi piatti;
- 62,8% per i contorni.

Tali dati risultano in peggioramento rispetto alla precedente rilevazione relativa ai soli mesi di settembre e ottobre 2025.

Il Sig. Gamannossi sottolinea che, nella valutazione dello spreco per portata, vengono considerati anche la grammatura e il peso delle pietanze. Pertanto, pur risultando particolarmente elevato il 62,8% di non consumato relativo ai contorni, tale dato incide in misura diversa rispetto al 27,1% dei primi piatti, che presentano quantitativi e pesi maggiori.

La Commissione si sofferma quindi sulle possibili cause dell'elevato tasso di spreco. Le insegnanti presenti, con particolare riferimento al plesso della Scuola Primaria Mazzini, condividono alcune riflessioni.

Dal confronto emergono, in linea generale, i seguenti elementi critici:

1. **Distanza del centro di cottura:** i pasti vengono preparati e trasportati con largo anticipo rispetto all'orario effettivo di consumo, incidendo sulla qualità percepita del pasto rispetto ai plessi dotati di centro di cottura interno.

2. **Insufficienza del personale in alcuni plessi:** si rileva una carenza di personale addetto allo sporzionamento, alla distribuzione dei pasti e alla pulizia tra un turno e l'altro.
3. **Modalità di servizio:** l'utilizzo di vettovaglie monouso in carta, anziché stoviglie tradizionali, unitamente alla necessità di operare con tempi ristretti, può determinare un clima di minore accoglienza durante il pasto. Si precisa che tale situazione non è imputabile a scarsa professionalità o volontà del personale, bensì alla necessità di rispettare tempi organizzativi stringenti.
4. **Merende troppo abbondanti:** si evidenzia che merende particolarmente consistenti possono ridurre l'appetito dei bambini al momento del pranzo.

Prende quindi la parola la Dott.ssa Maria Letizia Melandri, la quale fornisce ulteriori indicazioni operative ai docenti in merito alla corretta compilazione della rilevazione del consumato dei pasti, sottolineando l'importanza dell'uniformità dei criteri di valutazione, al fine di garantire l'attendibilità e la confrontabilità dei dati raccolti.

La Sig.ra Morena Gennari apre la riflessione sulla modalità di trasmissione dei dati di rilevazione tramite QRcode. Alcuni docenti segnalano l'eccessiva laboriosità della procedura, ritenuta non sempre idonea a permettere una segnalazione tempestiva di eventuali criticità riscontrate nel servizio.

Nel corso del confronto viene pertanto proposta una revisione dello strumento online, finalizzata a semplificare il questionario e a prevedere una distinzione tra le categorie "insegnante" e "genitore", così da consentire, attraverso un unico strumento, la raccolta delle osservazioni di entrambi i soggetti coinvolti.

Viene altresì ribadita l'importanza degli assaggi da parte dei genitori, considerati strumento fondamentale per rilevare il gradimento della proposta alimentare e per favorire una piena comprensione del valore nutrizionale ed educativo sotteso al servizio di refezione scolastica.

Si apre successivamente un confronto in merito ai progetti di filiera promossi da Qualità e Servizi. Il sig. Gamannossi riafferma l'impegno costante dell'azienda a reperire, utilizzare e avvalersi di materie prime di elevata qualità: pasta con farine di grani antichi, pane con farina macinata a pietra...

Interviene la Sig.ra Morena Gennari, la quale richiama quanto già proposto in precedenti occasioni circa la possibilità di organizzare visite didattiche presso mulini, pastifici artigianali e fattorie di provenienza delle materie prime, per favorire negli alunni una maggiore consapevolezza dei processi produttivi e stimolare curiosità e conoscenza rispetto all'origine degli alimenti.

Si richiamano, infine, i canali social di Qualità e Servizi, con particolare riferimento al canale WhatsApp, attraverso il quale vengono pubblicati quotidianamente i menù, le iniziative e gli aggiornamenti relativi al servizio.

In fase conclusiva, la Dott.ssa Maria Letizia Melandri invita i partecipanti e le famiglie a trasmettere eventuali perplessità, suggerimenti o osservazioni mediante gli indirizzi di posta elettronica indicati nella sezione “Contatti” del sito istituzionale.

Non essendovi ulteriori interventi né richieste di chiarimento, la seduta viene dichiarata chiusa alle ore 18:40.