

RESOCONTO INCONTRO COMMISSIONE MENSA 11 NOVEMBRE 2025

A seguito del susseguirsi di spiacevoli accadimenti nell'ambito del servizio di refezione scolastica, la Presidente della Commissione Mensa in accordo con l'Amministrazione Comunale ha indetto una riunione pubblica di confronto convocando la Commissione mensa, i rappresentanti di Qualità e Servizi, delle scuole paritarie Sarilù e Suore serve di Maria, del Comune, dei docenti e i rappresentanti dei genitori dell'Istituto Comprensivo Statale di Barberino di Mugello.

L'incontro si è tenuto martedì 11 novembre alle ore 17:00 presso i locali di Palazzo Pretorio, in Piazza Cavour, Barberino di Mugello.

A rappresentare Qualità e Servizi erano presenti la Dott.ssa Melandri, Responsabile Ufficio Qualità, Teresa Tacchini, nutrizionista e specialista dei processi alimentari, Alice Carradori, Ufficio Comunicazione, Cristina Bellugi, Assistente di Direzione Produzione, Marco Gamannossi, Ufficio Acquisti e Veronica Matteini, Responsabile dietista.

Apri l'incontro l'Assessora Anna Nuti ringraziando i presenti e cedendo la parola alla Sindaca, Sara Di Maio, la quale sottolinea, apprezzando, l'alta partecipazione da parte di QS all'assemblea, dovuta anche alla recente ristrutturazione dell'organizzazione aziendale con l'inserimento di nuove figure. La Sindaca evidenzia l'importanza della coesione tra Comune, QS, Scuola e genitori ribadendo la disponibilità sua e di tutti ad un confronto, in ogni momento. Morena Gennari, infine, saluta spiegando come la serata sia intesa a chiarire e riverificare gli accadimenti dei mesi scorsi.

Prendono parola la Dott.ssa Melandri e Teresa Tacchini introducendo il "Food Waste Report" dei primi due mesi di scuola, frutto del monitoraggio quotidiano del "non consumato", attraverso il quale vengono rilevati e registrati digitalmente i consumi, tracciate le preferenze e quantificati gli sprechi alimentari dei menu proposti. Barberino si posiziona nelle retrovie dell'indice di gradimento con un 37,2% di non consumato, a fronte di una media aggregata del 32% nei sette Comuni serviti da QS. Nel dettaglio, lo spreco si attesta al 21,6% per i primi piatti, 30,8% per i secondi e 59,8% per i contorni, dati ritenuti comprensibili ma migliorabili.

La Dott.ssa Melandri spiega che, per favorire l'accettazione dei nuovi alimenti, questi vengono proposti più volte in settimane successive, permettendo ai bambini di familiarizzare e ridurre lo spreco. Nell'ottica di rendere i cibi meno consueti più appetibili, QS sta inoltre lavorando a una **riprogettazione delle pietanze** nella forma di alimenti familiari e graditi (es. torte di pesce o di verdure ispirate alla pizza).

Infine, Alice Carradori informa della **collaborazione con l'Università di Firenze** in un progetto di *co-creazione*, che coinvolge direttamente i bambini nella definizione della forma, consistenza e presentazione dei piatti.

Si apre poi un momento di confronto, molto partecipato:

- Perviene dall'assemblea il suggerimento di proporre polpette di verdura. QS espone i limiti produttivi, incluse alcune procedure tuttora bloccate a seguito della vicenda salmonellosi del 2024 e che stanno via via venendo riviste e reintegrate nel processo per cui con buone probabilità da gennaio sarà possibile preparare anche le polpette senza ricorrere a prodotti gelo.
- Interviene un genitore rappresentante, che muove un appunto sul poco equilibrio tra novità e gradimento e suggerisce di introdurre cibi nuovi accompagnandoli a piatti noti per evitare lo spreco, e – soprattutto – che i bambini restino a digiuno. Si analizzano insieme i menu di due giornate della settimana.
- Aggiunge, inoltre, che sarebbe utile prevedere qualcosa di alternativo (es. yogurt) da offrire a chi non gradisce proprio nulla, perché si corre il rischio che i bambini non mangino nulla, si ritrovino stanchi a scuola e affamati una volta a casa, oltre al fatto che come famiglia viene corrisposto un importo giornaliero che non trova riscontro concreto laddove il pasto non venga consumato.

QS accoglie il commento prendendone nota e riferisce la difficoltà operativa nel comporre i menù. Si ricorda a priori la possibilità, anche se non pensata per questo fine, di richiedere fino a 5 volte al mese il pasto in bianco usando gli appositi moduli disponibili su sito Barbescuola. La Dott.ssa Melandri e Teresa Tacchini, poi, sottolineano nuovamente come la mission effettiva di QS non sia solo preparare da mangiare e sfamare ma guidare i bambini verso sane abitudini; interviene anche la Sindaca Di Maio, ribadendo il concetto che QS non si propone meramente come azienda di refezione, ma che – assieme al Comune, alla scuola e idealmente alle famiglie – l'obiettivo è anche educare.

- Viene poi riportato il rammarico delle classi a tempo modulo che in più di qualche occasione non hanno potuto gustare i menu speciali. Conferma QS che alcune date sono inevitabili (es. Martedì Grasso, o quelle legate alle festività) ma che stanno ponendo maggiore attenzione e riproponendo i biscottini, ad esempio, anche in altri giorni perché tutti possano assaggiare.
- Emerge un altro problema legato alle quantità che per certi versi sembrano diminuite.

QS informa di seguire le indicazioni riportate anche sul sito CREA con le linee guida e le raccomandazioni ministeriali sulla grammatura prevista e conferma che viene consegnato come da protocollo il 5% in più di cibo rispetto a quanto dovuto. Suggerisce una docente di invitare le sporzionatrici a servire meno alla fascia di età 6-7 anni e di essere più abbondanti nelle classi 3°-4° e 5°.

- Si riferisce dell'insufficienza, in alcuni plessi, di personale a sporzionare e seguire la distribuzione dei pasti e la pulizia tra un turno e l'altro, nonché l'uso di vettovaglie di carta anziché stoviglie normali. Cristina Bellugi informa dell'alto tasso di assenteismo e di un bando chiuso da poco che dovrebbe riequilibrare la forza lavoro restituendo un servizio adeguato.

- Si commentano le carote poco buone servite la settimana 3-7.11 e la legnosità dei fagiolini in generale. Informa Marco Gamannossi di come il trend di peggioramento sulle forniture costringa a cambiare anche fino a quattro lotti di prodotto per ottenere un piatto accettabile. Vengono condivisi i brand utilizzati, tra cui AlmaVerde Bio, Orogel per i fagiolini. Le carote gelo, utilizzate poi, sono state una soluzione ponte in attesa di sbloccare un'altra procedura che permetterà l'impiego del prodotto fresco e bio.
- Si chiedono spiegazioni in merito a quanto accaduto il 29 settembre e 31 ottobre 2025. Nello specifico, una rappresentante sottolinea come sia stata poco gradita l'espressione "*fantasiose ricostruzioni*" usata nella nota dell'avvocato a spiegazione delle dinamiche del 29 settembre. Parla Gamannossi, scusandosi per la comunicazione poco efficace. L'intento – spiega, era quello di contestare le speculazioni di alcune testate giornalistiche online con precisi orientamenti politici che avevano già preso il pretesto per fare propaganda in alcuni comuni coinvolti. QS ammette di aver sbagliato e generato incomprensione ma sottolinea che non si voleva assolutamente fare riferimento a commenti di genitori o insegnanti e si scusa ripetutamente.

Vengono successivamente ricostruite nel dettaglio le procedure e le circostanze relative agli episodi segnalati:

In particolare, il riso somministrato il **29 settembre** era un prodotto biologico, marca Scotti, consegnato presso QS in data 25/09 e con scadenza 2028.

La Dott.ssa Melandri riferisce che, all'interno dei magazzini, è attivo un sistema di monitoraggio e sorveglianza di insetti volanti e striscianti che, in quel periodo, non aveva rilevato alcuna criticità. Solo in un secondo momento si è compreso che non si trattava di farfalle, bensì di larve, la cui immobilità non ne aveva permesso l'individuazione.

Un controllo visivo successivo non aveva comunque evidenziato anomalie. In fase di cottura, vengono inoltre seguite procedure HACCP specifiche, che prevedono movimenti e verifiche utili a far emergere eventuali corpi estranei: anche in questa fase non sono emerse irregolarità.

L'ultimo controllo, effettuato sul campo dalle somministratrici, ha consentito di rilevare l'anomalia e sospendere immediatamente la distribuzione dei piatti.

Per quanto riguarda invece l'episodio del **31 ottobre**, la Dott.ssa Melandri precisa che, a seguito dei fatti precedenti, i controlli sono stati ulteriormente intensificati, sia nel monitoraggio ambientale sia nei controlli visivi preventivi con l'aiuto ora di specifiche lampade che, una volta disteso il riso sul piano, evidenziano corpi estranei. Grazie a questo accorgimento è stato possibile rilevare e sospendere la somministrazione del riso tempestivamente nonostante la difficoltà poi di riuscire a consegnare un pasto realmente completo. È stato ora introdotto un riso di altra marca, convenzionale, non biologico.

Non essendoci più domande e/o commenti, l'incontro si conclude con i ringraziamenti della Sindaca Sara Di Maio e l'invito a organizzare per l'immediato futuro una visita presso i locali di QS

con la Commissione Mensa, i rappresentanti del comune e i genitori. Si ricorda, infine, l'importanza per le famiglie di fare gli assaggi e iscriversi al canale WhatsApp di QS.

L'assemblea è sciolta alle ore 19:00.