

RELAZIONE FINALE COMMISSIONE MENSA

La Commissione Mensa ha rappresentato in questi due anni un luogo di confronto tra Amministrazione Comunale, scuola, famiglie, studenti e gestore del servizio di refezione. Un confronto che, proprio perché ha coinvolto soggetti con punti di vista differenti, ha permesso di affrontare il servizio mensa nella sua complessità: non soltanto come fornitura di un pasto, ma come momento quotidiano di educazione, socialità, benessere e crescita dei nostri bambini e ragazzi.

1. L'avvio del biennio e gli obiettivi della Commissione

Fin dall'inizio il lavoro si è concentrato sulla valutazione concreta del servizio: qualità e gradimento dei pasti, organizzazione dei turni, quantità delle porzioni, varietà del menù, condizioni igieniche degli ambienti, gestione degli sprechi e modalità di comunicazione delle eventuali criticità.

Particolare attenzione è stata dedicata anche al rapporto con il gestore del servizio, Sodexo, e alla possibilità di trasformare le osservazioni raccolte durante i sopralluoghi e attraverso le segnalazioni in proposte concrete di miglioramento.

Un elemento importante emerso già dalle prime riunioni è stato infatti quello della necessità di passare da una percezione generica del servizio a una valutazione il più possibile basata su dati, osservazioni e segnalazioni verificabili.

2. Il menù e la qualità dei pasti

Uno dei temi maggiormente discussi nel corso del biennio è stato naturalmente quello della qualità e dell'appetibilità dei pasti.

Sono state raccolte diverse osservazioni: dalla cottura della pasta, giudicata in alcuni casi eccessiva, alle dimensioni delle porzioni, dalla qualità della frutta alla varietà delle pietanze, fino alla richiesta di rendere alcune preparazioni più semplici e maggiormente gradite ai bambini.

Sono state inoltre segnalate situazioni di spreco legate soprattutto ad alcune pietanze meno apprezzate.

La Commissione ha cercato di affrontare queste problematiche attraverso un confronto diretto con il gestore e con la dietista, chiedendo di verificare sia le ricette sia le quantità prodotte.

Nel corso del tempo sono state apportate anche modifiche al menu. In particolare, per venire incontro alle esigenze degli studenti della scuola secondaria, sono state introdotte preparazioni ritenute più appetibili nelle giornate del lunedì e del mercoledì.

Va ricordato, inoltre, che la composizione del menù non è completamente modificabile a livello locale, essendo condizionata dalle indicazioni nutrizionali e dalle linee guida ATS, oltre che dalle modalità di gestione condivise del servizio. (altri Comuni)

3. Il monitoraggio dello spreco alimentare

Un altro tema centrale del lavoro della Commissione è stato quello dello spreco alimentare.

Già nei primi mesi del biennio era emersa la necessità di avere dati più precisi sul quantitativo di cibo non consumato.

Nel corso del 2026 il monitoraggio è diventato più strutturato, attraverso la raccolta quotidiana dei dati relativi agli scarti.

Questa attività ha permesso di osservare una correlazione significativa tra tipologia del piatto e quantità di spreco.

Questo permette di distinguere due aspetti che spesso vengono confusi: il gradimento della pietanza e l'adeguatezza delle quantità prodotte.

Anche sul fronte del recupero degli alimenti sono stati compiuti alcuni passi. La frutta avanzata viene destinata alla Caritas locale, mentre permangono difficoltà tecniche e organizzative per il recupero del pane.

4. Organizzazione dei turni e tempi della mensa

La turnazione è stata rivista con l'obiettivo di migliorare la distribuzione degli orari e garantire contemporaneamente sicurezza, qualità del servizio e tempi adeguati alla pulizia dei locali.

Questo aspetto è particolarmente importante perché il tempo dedicato al pasto deve necessariamente conciliarsi con quello necessario per l'igienizzazione dei tavoli e degli ambienti prima dell'arrivo del turno successivo.

La nuova organizzazione ha tenuto conto anche delle esigenze specifiche della scuola secondaria, dove gli studenti devono conciliare il tempo del pranzo con la ripresa delle attività didattiche pomeridiane.

Nel marzo 2026 la Commissione ha potuto rilevare che la nuova turnazione risultava migliorata e funzionava correttamente.

È emersa inoltre una riflessione importante: la mensa non può essere considerata esclusivamente un servizio da svolgere nel minor tempo possibile.

Il pasto è anche un momento educativo e relazionale. Questo vale in particolare per le classi prime della primaria, che devono imparare nuove routine e necessitano quindi di un accompagnamento maggiore.

L'obiettivo deve essere quello di mantenere un'organizzazione puntuale senza trasformare il momento del pasto in una corsa contro il tempo.

5. La nuova scheda di valutazione dei sopralluoghi

Un risultato importante del lavoro della Commissione è stato anche il miglioramento degli strumenti utilizzati durante i sopralluoghi.

Insieme alla bozza del nuovo Regolamento della Commissione Mensa, sono state infatti presentate e consegnate ai componenti una nuova scheda di valutazione del pasto e un vademecum operativo.

L'obiettivo era rendere i sopralluoghi più omogenei e strutturati, superando una modalità basata prevalentemente sulle impressioni personali e introducendo uno strumento comune attraverso il quale registrare in modo ordinato quanto osservato.

Dopo i primi mesi di utilizzo, la Commissione ha espresso una valutazione positiva dello strumento.

L'introduzione della nuova scheda di valutazione si inserisce pienamente nel percorso seguito dalla Commissione durante il biennio: passare sempre di più dalle impressioni individuali a un sistema di osservazione basato su criteri comuni, dati verificabili e strumenti condivisi.

6. Igiene, pulizia e condizioni degli ambienti

Il tema dell'igiene è stato costantemente presente nelle attività della Commissione.

Nel corso di un sopralluogo del 2025 la situazione della cucina è stata giudicata soddisfacente e non sono state rilevate anomalie sotto il profilo igienico.

Sono tuttavia emerse alcune problematiche relative agli ambienti: la necessità di verificare e intensificare alcune attività di pulizia, la collocazione di scope e cestini, la pulizia dei dispositivi per la cattura degli insetti, la presenza di intonaco deteriorato in alcune zone e infiltrazioni dal tetto.

Sono state inoltre segnalate problematiche relative a posate e bicchieri non perfettamente puliti.

Queste osservazioni sono state portate all'attenzione del gestore e inserite nel confronto della Commissione.

È significativo che, nel maggio 2026, gli stessi rappresentanti degli studenti abbiano rilevato un miglioramento netto del servizio di pulizia dei locali mensa rispetto al passato.

Questo rappresenta uno degli esempi più concreti dell'importanza del monitoraggio e della possibilità di verificare nel tempo se le criticità evidenziate abbiano trovato risposta.

7. Sicurezza alimentare e gestione delle segnalazioni

Nel corso del biennio sono state affrontate anche situazioni che hanno richiesto particolare attenzione sotto il profilo della sicurezza alimentare.

A seguito dell'episodio verificatosi durante l'iniziativa "Colazione a scuola" nell'aprile 2025, Sodexo ha immediatamente coinvolto il proprio Servizio Qualità e Sicurezza per verificare il rispetto delle procedure previste dal Piano di Autocontrollo.

Le verifiche effettuate sui prodotti non avevano evidenziato irregolarità e sono state richieste ulteriori verifiche, compresa l'analisi del lotto dei prodotti, nell'ambito delle procedure previste.

Al di là del singolo episodio, questa vicenda ha evidenziato quanto sia importante avere procedure chiare per la segnalazione e la gestione delle criticità.

Una segnalazione scritta e verificabile permette infatti di dare alla criticità un peso diverso e consente al Comune, alla scuola, alla Commissione e al gestore di intervenire sulla base di elementi concreti.

8. Il rapporto con le famiglie e l'importanza delle segnalazioni

Questo è probabilmente uno degli aspetti sui quali il lavoro della Commissione ha fatto emergere una riflessione più ampia.

Nel corso del biennio è stato osservato che non sempre le famiglie utilizzano i canali ufficiali per comunicare eventuali problemi.

Le segnalazioni informali, le chat o il "sentito dire" possono certamente rappresentare il punto di partenza di una preoccupazione, ma non permettono alla Commissione di verificare con precisione un fenomeno.

Per questo motivo è stata sottolineata l'importanza di utilizzare prioritariamente la modulistica ufficiale predisposta dal Comune oppure, in alternativa, di rivolgersi direttamente ai componenti della Commissione affinché la problematica possa essere formalizzata.

Anche gli studenti hanno un ruolo importante: eventuali problemi riscontrati durante il pasto devono essere comunicati tempestivamente agli insegnanti presenti, che possono a loro volta attivare il corretto percorso di segnalazione.

L'obiettivo non deve essere quello di ridurre le critiche, ma di renderle più utili.

Una segnalazione precisa, tempestiva e documentata permette infatti di trasformare il malcontento in uno strumento concreto di miglioramento.

9. Il coinvolgimento degli studenti

Un elemento particolarmente positivo è stato il coinvolgimento diretto degli studenti della scuola secondaria.

La presenza degli alunni in Commissione ha permesso di ascoltare direttamente il punto di vista di chi vive quotidianamente il servizio.

I ragazzi hanno portato osservazioni concrete sui pasti, sui tempi, sulle quantità e sull'organizzazione.

Il loro contributo è risultato particolarmente prezioso anche nelle attività di educazione alimentare.

10. Educazione alimentare: dalla "Colazione a scuola" a un percorso più strutturato

La Commissione ha dedicato particolare attenzione anche alla dimensione educativa della refezione.

Il progetto "Colazione a scuola" ha ottenuto un riscontro positivo soprattutto nella scuola primaria.

Nel corso del biennio è però emersa la necessità di differenziare le attività in base all'età degli studenti.

Per la scuola primaria sono state quindi sviluppate attività comprendenti un momento didattico e una colazione condivisa.

Per la scuola secondaria si è invece scelto un approccio più interattivo e didattico, attraverso quiz sulla corretta alimentazione, analisi della piramide alimentare e attività dedicate al tema dello spreco.

La scelta si è rivelata positiva: gli studenti hanno partecipato attivamente alle attività proposte.

Il bilancio del progetto è stato quindi molto positivo, anche grazie agli incontri preliminari che hanno permesso di preparare i ragazzi e di aumentare la consapevolezza sul significato dell'iniziativa.

11. Il questionario di gradimento: cosa ci hanno detto i dati

Uno degli strumenti più importanti utilizzati nel biennio è stato il questionario di gradimento.

Gli esiti analizzati nel marzo 2026 restituiscono un quadro complessivamente soddisfacente, ma con differenze significative tra i diversi ordini di scuola.

Nella scuola primaria, l'84% degli alunni e il 92% dei docenti si sono dichiarati soddisfatti del servizio.

Nella scuola secondaria il quadro è invece più polarizzato: la soddisfazione tra gli studenti si attesta al 51%, mentre la quasi totalità dei docenti esprime un giudizio positivo.

I punti di forza maggiormente riconosciuti riguardano soprattutto il fattore umano e organizzativo: cortesia e professionalità del personale, comfort della sala e velocità del servizio.

Sono state invece individuate alcune aree sulle quali continuare a lavorare: pulizia degli ambienti e delle stoviglie, qualità culinaria, gusto delle ricette, varietà del menù e temperatura dei cibi.

12. Il nuovo Regolamento della Commissione Mensa

La necessità di aggiornare il precedente regolamento era emersa nel corso del 2025, in quanto la disciplina precedente risultava ormai obsoleta.

La Commissione ha lavorato sulla nuova versione, introducendo una maggiore definizione delle funzioni, degli strumenti e delle modalità operative.

Il testo è stato successivamente approvato dal Consiglio Comunale il 29 aprile 2026 ed è entrato in vigore il 29 maggio, abrogando integralmente la precedente disciplina.

Il nuovo regolamento disciplina, inoltre, le modalità di rinnovo della Commissione, la durata degli incarichi, le procedure elettive e i criteri di surroga dei componenti.

Si tratta di un passaggio importante perché rende più chiaro il ruolo della Commissione e fornisce strumenti più strutturati per il suo funzionamento.

13. Conclusioni

Si vuole concludere questa relazione con una considerazione che riguarda il significato stesso della Commissione Mensa.

La Commissione non è un organo chiamato semplicemente a dire se un piatto è buono oppure no.

È uno strumento di partecipazione.

È il luogo nel quale genitori, insegnanti, studenti, Amministrazione e gestore possono confrontarsi su un servizio che riguarda quotidianamente una parte importante della vita scolastica.

Nel corso di questi due anni abbiamo imparato che per migliorare il servizio non bastano le opinioni, anche quando sono sincere e diffuse.

Servono ascolto, confronto, verifiche, dati e soprattutto continuità.

Una criticità segnalata correttamente può essere verificata.

Un problema verificato può essere affrontato.

Una soluzione può essere monitorata nel tempo.

L'auspicio è che il prossimo biennio si possa partire da quanto costruito finora, mantenendo aperto il dialogo e continuando a mettere al centro una mensa che sia non soltanto sicura e adeguata dal punto di vista nutrizionale, ma anche sempre più gradita, educativa, sostenibile e attenta alle esigenze dei nostri bambini e dei nostri ragazzi.