



*VERBALE DELLA COMMISSIONE MENSA DEL 24/11/2025*

Il giorno 24 novembre 2025 ore 18:00 presso la Sala Consiliare del Comune di Fucecchio si riunisce la commissione mensa del Comune di Fucecchio.

Sono presenti i seguenti componenti:

- Presidente della Commissione mensa Dott.ssa Letizia Caverni;
- Amministratore Unico della Società Fucecchio Servizi S.r.l. Avv. Lorenzo Calucci;
- Collaboratrice della Società Fucecchio Servizi Dott.ssa Najada Gashi;
- Dott. Matteo Menichetti Direttore dell'esecuzione contrattuale della Masoni Consulting S.r.l.;
- Responsabile Servizio Politiche Educative e Scuola del Comune di Fucecchio dott.ssa Giulia Pacini;
- Istruttore amministrativo addetto al Servizio Politiche Educative e Scuola del Comune di Fucecchio Sig.ra Federica Moriani;
- Valentina Boni dietista Del Monte Ristorazione s.r.l.;
- Clarissa Petrullo tecnico Del Monte Ristorazione s.r.l.;
- Silvia Quilici Del Monte Ristorazione s.r.l.;
- Luana Schimmenti ausiliaria nido "Le Coccinelle"
- Chiara Maestrelli genitore nido "Le Coccinelle";
- Sergio Morgillo genitore nido "Le Coccinelle";
- Cristiana Sgherri insegnante scuola dell'infanzia "Il Grillo Parlante"
- De Cara Franca insegnante scuola dell'infanzia "Il Grillo Parlante"
- Alisa Lavorini genitore scuola dell'infanzia "Il Grillo Parlante"
- Paola Fattori insegnante scuola dell'infanzia "C'era una volta"
- Laura Monticelli genitore scuola dell'infanzia "C'era una volta"
- Martina Ragoni educatrice nido "La Gabbianella"
- Sara Federici genitore nido "La Gabbianella"
- Maria Falcone scuola primaria "Bardzky";
- Sara Gabbrielli ausiliaria nido "Filo e Palla";
- Mariana Scavo genitore nido "Filo e Palla"
- Irene di Marco genitore scuola primaria "Fucini";
- Chiara Doni genitore scuola primaria "Fucini";
- Laura Cappiello genitore scuola dell'infanzia "Il paese dei balocchi";
- Sara Balzotti genitore scuola primaria "G. Carducci";
- Claudia Baronti genitore scuola dell'infanzia "La Casetta nel Bosco";
- Simona Gialloreti genitore nido "Isola che c'è"

La commissione si apre con la presentazione di tutti i presenti.

Vieni richiesto ai commissari di esporre le problematiche emerse riguardanti il menù.

La rappresentante dei genitori della scuola primaria “Bardzky” di Ponte a Cappiano dice di essere stata in visita alla scuola come assaggiatrice il giorno in cui venivano somministrate le seppie con i piselli. Solo 3 o 4 bambini hanno mangiato, agli altri non è piaciuto. Anche la rappresentante della scuola “Il Grillo Parlante” conferma la non gradibilità del piatto, tanto che nella sua classe (5 anni) nessuno ha mangiato. Anche per i nidi le seppie con i piselli non solo non è stato gradito, ma c'è anche un problema di masticabilità della seppia, infatti molti non avendo ancora tutti i denti non riescono a mangiarla.

Successivamente anche la rappresentante della Carducci segnala che le Seppie e piselli non sono stati graditi.

Invece per la rappresentante della scuola dell'infanzia “La Casetta nel Bosco” il piatto è piaciuto ai bambini della scuola.

La responsabile tecnica della società Del Monte ristorazione al fine di rendere più morbide le seppie e dunque provare a risolvere il problema della masticazione difficoltosa delle stesse di aggiungere un po' di pomodoro e di sminuzzare ulteriormente le seppie. Ci si accorda di provare per un altro turno questa soluzione poi a seguito della interruzione per le vacanze natalizie si verifica la gradibilità post modifiche.

Collegandosi al problema “ pesce”, ricorrente nella ristorazione scolastica si evidenzia la difficoltà di somministrazione in qualsiasi forma del pesce ad eccezione della somministrazione in polpette, che come segnalata dalla commissaria di Ponte a Cappiano negli anni precedenti risultavano essere sufficientemente gradite.

Risulta invece tutt'oggi poco gradita la platessa gratinata che risulta ancora troppo umida nella parte inferiore a contatto con il contenitore di trasporto, come segnalato dalla commissaria di Ponte a Cappiano anche se la stessa evidenzia che il problema ha basi più ampie legate alle abitudini alimentari praticate in famiglia che di certo non aiutano nel tentativo educativo che la mensa scolastica deve comunque attivare.

Sulle polpette si tenterà in futuro post acquisto di polpettatrice appena pronta la cucina nuova di Fucecchio.

La commissaria di della scuola “I Maggio” ha segnalato che nella sua scuola è assolutamente non gradito l'hummus di ceci nonostante Lei stessa abbia trovato gradevole la pietanza. Anche altre commissarie accennano a tale non gradibilità ( Filo e palla, “Bardzky”, Coccinelle ) e propongono un ritorno alla somministrazione del legume intero . Si ricorda che la somministrazione del Humus di ceci è derivata anche da una attenta valutazione in commissione mensa precedente proprio per provare una somministrazione diversa dei legumi.

La commissaria del Grillo Parlante evidenzia il problema dei fagioli Borlotti somministrati i quali proprio perché di consistenza particolarmente “pastosa” nella cottura diventano di consistenza assolutamente inadeguata. La società Del Monte risponde che nella prossima fornitura proverà ad inserire i fagioli cannellini. I ceci interi sarebbero difficoltosi e pericoloso per i nidi. Aggiunge anche la commissaria della Carducci che il purè di legumi come sapore è buono ma dall'aspetto non invoglia quindi non viene mangiato. La responsabile tecnica della società Del Monte ristorazione suggerisce di nuovo le polpette di legumi che però potremmo offrire solo con la polpettatrice quindi ci si aggiorna nella prossima commissione. La commissaria della scuola dell'infanzia di San Perino propone l'aggiunta con l'humus di triangolini di mais/gallettina per renderlo più sfizioso ma non risulta di gestione possibile per la cucina anche perché non li abbiamo tra le derrate da capitolato. La galletta non è adeguata al nido come segnala la commissaria del nido Filo e Palla.

Si apre una discussione sul risotto alla parmigiana. La commissaria di Ponte a Cappiano evidenzia che il riso alla parmigiana da Lei assaggiato non aveva sapore di parmigiano a sufficienza e i ragazzi lo richiedevano da aggiungere ma ovviamente non si poteva avere. La commissaria insegnante della scuola dell'Infanzia di San Pierino evidenzia che il riso somministrato qualche giorno prima era molto duro e immangiabile poiché l'olio non c'era e le sporzionatrici non lo

aggiungevano. La commissaria del nido Coccinelle evidenzia che loro ricevono una vaschetta di acqua di cottura e prima della somministrazione lo rimescolano assieme all'olio.

L'acqua di cottura viene inviata a parte in tutte le scuole. Se lo vedono asciutto possono aggiungere l'acqua e l'olio. La responsabile tecnica della società Del Monte ristorazione rievdenzia che la pasta viene condita già in cucina nella giusta quantità di acqua e di olio e che poi in refettorio le sporzionatrici devono condirla di nuovo in base al menù. L'olio non può essere aggiunto piatto piatto. La società parlerà con le sporzionatrici. La maestra commissaria della scuola dell'infanzia di San Pierino segnala che da quest'anno non hanno più sul loro tavolo l'olio d'oliva per esigenze solo delle maestre. La responsabile tecnica della società Del Monte ristorazione spiega che l'olio era temporaneamente a loro disposizione solo perché vi era il progetto sull'olio BIO e che non è nemmeno educativo lasciarlo a disposizione delle insegnanti e non dei bambini. L'olio non può essere nel tavolo delle insegnanti ma è disponibile e lo hanno le sporzionatrici.

Dai nidi Filo e Palla e Le Coccinelle si segnala anche che il passato di verdure risulta più liquido e con meno riso o farro all'interno.

La responsabile della società di ristorazione risponde che la grammatura del farro o riso all'interno del passato è ridotta qualora, come secondo, venga data la pizza, proprio perché c'è una compresenza di carboidrati (farro/riso/pizza). Ad esempio nel passato di verdure con riso integrale, la grammatura dovrebbe essere più alta e non si dovrebbe riscontrare il problema. Il nido Filo e Palla risponde che, invece, il problema lo riscontra proprio in tale preparazione, mentre non si riscontra, nonostante la grammatura sia la medesima, come indicato dalla società di ristorazione, se nel passato viene inserita la pastina.

La commissaria genitore del Grillo Parlante segnala che le verdure come spinaci e bietola dovrebbero essere sminuzzate in modo che i bambini non facciano fatica a mangiarle.

Le sporzionatrice verranno richiamate sminuzzarle ulteriormente nella teglia prima della somministrazione.

Per i bambini del nido si segnala, inoltre, che non piace la bietola al limone, ma senza il piatto non ha sapore. Quindi non si richiede di togliere il limone, ma di diminuire la quantità.

L'insegnante della scuola dell'infanzia C'era una volta segnala che il fruttino frullato, man mano che si sale con l'età, non viene più gradito. E propone lo yogurt.

Lo yogurt non è gestibile, secondo la cucina, perché la consegna delle merende della mattina avviene il giorno prima e non si può garantire la conservazione, non essendoci frigoriferi monitorabili dalla società stessa.

Si chiedono delle proposte di alternative al fruttino, considerando che somministriamo già cracker, frutta fresca, dolcetto/crostatina. Si segnala che il dolcetto non è particolarmente gradito perché spesso è un plumcake senza glutine che non piace come consistenza e, come sottolineato dall'amministratore della società Fucecchio servizi, si deve evitare la somministrazione di ulteriori dolci o merendine come da indicazioni dei pediatri e da segnalazione dei genitori.

La rappresentante dei genitori della scuola Il grillo parlante propone la somministrazione di pane i olio oppure pane e marmellata proprio perché le indicazioni degli esperti sono di ridurre i cibi processati.

La società di ristorazione risponde che non ci sarebbero problemi, infatti nei nidi viene regolarmente somministrato, ma nelle scuole dell'infanzia non c'è personale che può occuparsi della preparazione.

La rappresentante dei genitori della scuola dell'infanzia C'era una volta propone, come già fatto alla precedente commissione, il fruttino da bere, il quale però non può essere somministrato secondo società di ristorazione.

Una rappresentante dei genitori propone la somministrazione di dolci freschi al forno, ma il problema è sempre legato alla conservazione allo sporzionamento in aula.

Si ricorda che pre covid la merenda veniva servita il pomeriggio e quindi consegnata il giorno stesso.

L'Amministratore ricorda che ci sono delle norme dettate dal Ministero della Salute che devono essere rispettate.

Viene scartata la proposta di tornare alla fornitura pomeridiana della merenda da parte della cucina, come era pre covid, poiché, come sottolineato dalle insegnanti, i genitori fornivano spesso ai bambini per merende la mattina, esempio focaccia farcita, tanto da sostituire il pranzo.

Inoltre si fa presente, per i bambini che non usufruiscono della mensa e che quindi si portano la merenda casa, di ricordare ai genitori che ciò che forniscono ai loro bimbi dovrebbe essere in linea con la merenda fornita dalla società Del Monte ristorazione.

L'Amministratore affronta il problema delle segnalazioni su eventuali disfunzioni della mensa. Infatti sembra che in alcune scuole sia passato il messaggio che le insegnanti non possono fare segnalazioni. In realtà è il contrario, le segnalazioni sono importanti per migliorare il servizio e può essere fatto da chiunque, l'importante è usare i canali adeguati.

Tornando al menù, la rappresentante del nido d'infanzia Filo e Palla segnala che la mozzarella sulla pizza è troppo compatta e dura e quindi non mangiabile dai bambini piccoli, segnala, inoltre che, il giorno che c'è stato il purè di legumi e gli spinaci, i bambini sono andati spesso in bagno.

Alcuni genitori chiedono se il 23 dicembre, ultimo giorno prima delle vacanze di natale, ci sarà la mensa. Sia la società Del Monte che l'Amministratore della Fucecchio Servizi rispondono che sono in attesa della comunicazione da parte della scuola.

La rappresentante del nido Le Coccinelle segnala che lo spezzatino è di difficile masticazione per i bambini piccoli, anche la carne di maiale, mentre per la rappresentante del nido Filo e Palla non ci sono problemi per lo spezzatino, ma è d'accordo sulle difficoltà della carne di maiale.

La rappresentante dei genitori della scuola dell'infanzia San Pierino chiede come mai, quando avanza il cibo, non viene fatto il ripasso, forse perché non è sufficiente per tutti.

La responsabile tecnica della società Del Monte ristorazione spiega che il ripasso alcune volte non viene fatto, e soprattutto per il primo quando c'è un secondo non appetibile (tipo pesce) per evitare che i bambini si sazino con la prima portata e quindi non mangiano il secondo.

Si propone un controllo degli scarti e delle grammature in modo da avere il minor cibo in avanzo.

La rappresentante della scuola dell'infanzia la Casetta nel Bosco di Vedute rileva che durante il pranzo a cui ha partecipato c'erano i finocchi gratinati, per lei buonissimi, ma i bambini non hanno gradito in quanto erano conditi solo con pan grattato e formaggio.

Si chiede se è possibile aggiungere altro, come pecorino o eventualmente besciamella.

La responsabile tecnica della società Del Monte ristorazione risponde che a qual punto diventerebbe un piatto unico.

La rappresentante della scuola dell'infanzia delle Pinete chiede sullo yogurt, come mai non viene dato ai bambini quello avanzato in modo che venga eventualmente portato a casa, e la risposta della Del Monte Ristorazione è che non c'è la sicurezza sulla conservazione successivamente alla consegna (esempio se il bambino lo porta a casa e magari lo mangi il giorno dopo e si sente male la responsabilità potrebbe essere di chi l'ha fornito).

La responsabile tecnica della società Del Monte ristorazione spiega, comunque, che viene fatta la rilevazione tramite l'applicazione GUSTAPP degli scarti, cioè gli avanzi nel piatto, e delle eccedenze, ovvero ciò che rimane e non viene servito, in modo da evitare il minor spreco di cibo possibile e anche per l'andamento del menù proposto. Ad esempio il pesce se su 18 scuole, 9 gradiscono e 9 no, trattandosi di un piatto poco gradito dai bambini, è già un successo. Stessa cosa per le verdure, vengono scelte quelle con lo scarto minore.

pesce è già un successo... anche nelle verdure si scelgono quelle con scarto minore....

L'Amministratore della Fucecchio Servizi ricorda che per i bambini che hanno tempo lungo viene lasciata la frutta avanzata, da portare a casa, in modo da buttarne via il meno possibile.

Purtroppo quella non mangiata non può essere riutilizzata dalla mensa per problemi igienici

Inoltre, sempre l'Amministratore, comunica che ci sarà la chiusura di Via di Burello per una settimana e che quindi ci potrebbero essere dei ritardi per la consegna dei pasti nelle frazioni.

Inoltre, molto importante, da gennaio 2026 non sarà più possibile effettuare pagamenti direttamente all'Info Point della Fucecchio Servizi, a causa di modifiche legislative.

La rappresentante delle insegnanti della scuola dell'infanzia "C'era una volta" di San Pierino fa presente che, le caraffe usate per fornire l'acqua a pranzo, spesso perdono acqua dal beccuccio e

quindi chiede che vengano controllate.

Interviene la rappresentante della scuola primaria "Fucini" di San Pierino dicendo che, durante la sua visita ha mangiato la pasta al ragù piaciuta tantissimo molto condita, ed è piaciuta molto anche ai bambini, ma nello stesso giorno c'era sia lo sformato di verdure con dentro i piselli che i piselli di contorno e quindi è una ripetizione che, magari, potrebbe essere evitata.

Un genitore, infine, chiede che venga sostituito il salmone usato per condire la pasta con altro pesce bianco. Vari rappresentanti delle scuole affermano che la pasta al salmone è un piatto gradito dai bambini.

Il genitore di un bambino intollerante al lattosio chiede come può verificare il menù giornaliero. Risponde la dietista della Del Monte ristorazione dicendo che può consultare l'applicazione GUSAPP, nella sezione diete speciali, e che comunque il menù proposto è sempre il più possibile simile a quello degli altri bambini.

La collaboratrice della Fucecchio Servizi comunica che il Progetto merende per le scuole dell'infanzia, proposto dalla società Del Monte ristorazione, non verrà fatto in quanto ha aderito una sola scuola.

Il progetto prevedeva, come spiega la dietista della Del Monte ristorazione, lo studio delle varie possibili merende e poi una rielaborazione per arrivare a quelle più sane.

Si chiede, da parte dei genitori, di riaprire i termini di adesione al progetto in modo da permettere ad altre scuole di aderire.

La riunione si conclude alle ore 19:30.