



La Ristorazione Scolastica a Marnate

Principi, obiettivi e il ruolo fondamentale della Commissione Mensa

Dott.ssa Alessandra Zambelli | Tecnologo Alimentare
Anno Scolastico 2025/2026

Il Pasto come Opportunità Educativa

Viviamo il tempo della mensa scolastica non solo come ristoro, ma come un momento fondamentale di crescita.

**Conoscere
nuovi sapori**



**Apprendere
nuovi saperi**



**Educazione
al gusto**



**Vivere un'esperienza
di convivialità e
socializzazione**



Due strade, una scelta educativa



La Via Facile

- Servire sempre “pasta in bianco”
- Evitare lamentele immediate
- Accettare i piatti lasciati intatti



L'Atto di Cura

- Educare attivamente al gusto
- Guidare i bambini a scoprire nuovi sapori
- Affrontare la naturale resistenza al nuovo

*“Educare non è scegliere la via più rapida.
Educare è restare, accompagnare, riproporre, incoraggiare.”*



Sì, sarebbe più comodo servire sempre pasta in bianco!!!

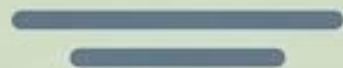

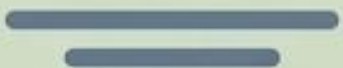

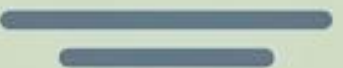






Ma educare non è scegliere la via più rapida.

L'Ecosistema del Menù: Come nasce un piatto?



Trasparenza a Tavola: Il Menù Invernale 2025/2026

Lunedì	Martedì	Giovedì	Sabadi	Venerdì
 Primo Piatto Biologico Secondo Piatto Proteico Contorno Fresco Pane Integrale Frutta di Stagione	 Primo Piatto Biologico Secondo Piatto Proteico Contorno Fresco Pane Integrale Frutta di Stagione	 Primo Piatto Biologico Secondo Piatto Proteico Contorno Fresco Pane Integrale Frutta di Stagione	 Primo Piatto Biologico Secondo Piatto Proteico Contorno Fresco Pane Integrale Frutta di Stagione	 Primo Piatto Biologico Secondo Piatto Proteico Contorno Fresco Pane Integrale Frutta di Stagione
				
	<p>Un menù stagionale, studiato dalla Ditta Dussmann per le Scuole Primarie del Comune di Marnate, che ruota su 4 settimane. Prevede giornate con materie prime interamente biologiche, pane a ridotto contenuto di sale (integrale una volta a settimana) e massima attenzione alle variazioni per allergie e intolleranze.</p>			

La Regola d'Oro dei 2/3

Come misuriamo in modo inequivocabile la gradibilità di un pasto?



Completamente
Rifiutato



Parzialmente
Accettato



Il Piatto Accettato

Per convenzione, si ritiene accettato un piatto consumato per circa i 2/3 della porzione iniziale.

La Bussola del Commissario:

4 Domande per un Feedback Utile

Prima di inviare una segnalazione, guidiamo l'osservazione attraverso queste domande chiave:



1.
La pietanza è stata complessivamente gradita dai bambini?



2.
Quale elemento specifico (consistenza, colore, sapore) pregiudica o favorisce il consumo del piatto?



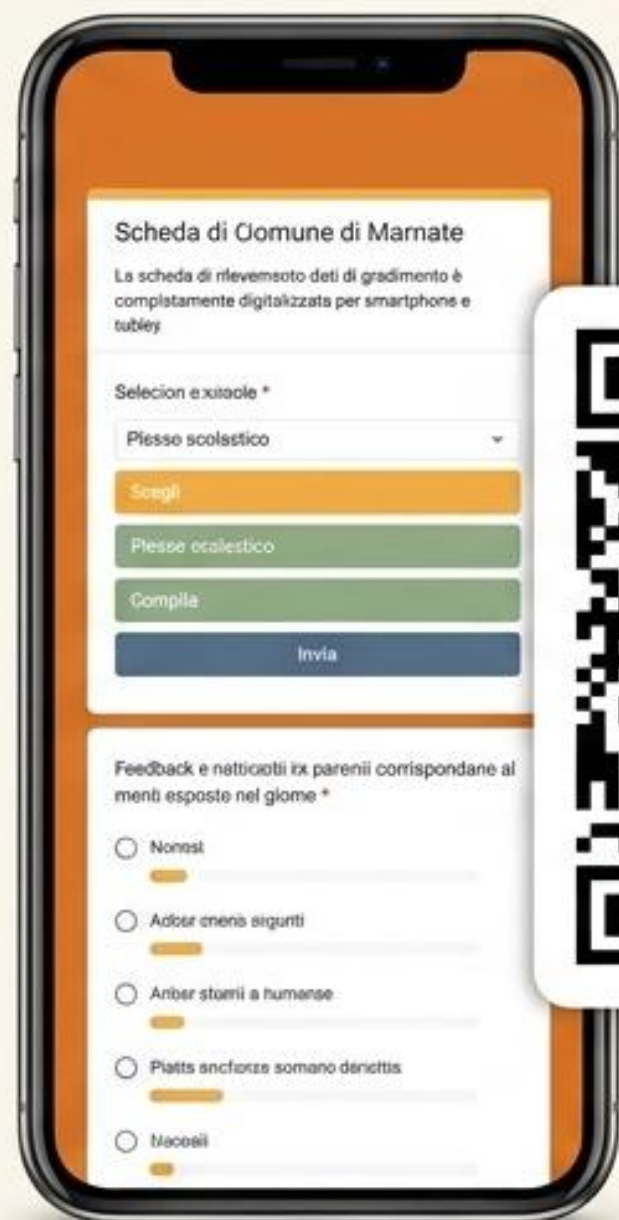
3.
C'è qualche evidente difetto di preparazione (es. temperatura, cottura)?



4.
Quale variazione della ricetta (senza stravolgerla) renderebbe il piatto più gradito?

Lo Strumento Digitale: Feedback in 4 Step

La scheda di rilevamento dati di gradimento è completamente digitalizzata per smartphone e tablet.



Scheda di Comune di Marnate

La scheda di rilevamento dati di gradimento è completamente digitalizzata per smartphone e tablet.

Selezione espositiva *

Plesso scolastico

Scegli

Plesso eclettico

Compila

Invia

Feedback e nettività tra parenti corrispondano ai menù esposti nel giorno *

Nonesi

Ador mens sigurti

Anber storni a humane

Piatta ancorze somano dencitis

Macceil



1. Inquadra
il QR Code (o visita:
visita: <https://forms.office.com/r/HRhFSBujCC>)

2. Scegli
il plesso scolastico di appartenenza.

3. Compila
il form, verificando che i piatti indicati corrispondano al menù esposto nel giorno.

4. Invia
i dati in tempo reale all'Amministrazione.

A background featuring a golden spiral (Fibonacci spiral) overlaid on a grid of lines. The spiral starts from the center and expands outwards, passing through the corners of a series of squares that decrease in size as they approach the center. The grid consists of vertical, horizontal, and diagonal lines.

Analisi Gradimento

Menù Estivo 2025/26

Panoramica del Menù



La Tradizione Vince

I piatti classici (lasagne, pizza, hamburger) ottengono costantemente il punteggio massimo (87).



La Sorpresa Integrale

La pasta integrale abbinata a sughi semplici (pomodoro, aurora) domina la classifica dei primi.



La Sfida del Mare

Le proposte a base di pesce (platessa, merluzzo) registrano i tassi di gradimento più bassi in assoluto.

I Primi Piatti



Eccellente (>80)

87

Pasta integrale in salsa aurora (87)
Gnocchetti pomodoro e ricotta (87)
Pasta integrale al pomodoro (87)



Medio (60-79)

Vellutata di zucchine (75)
Riso e prezzemolo (75)
Pasta al pesto (69)
Ravioli integrali (67)

Riso cremoso al basilico (63)
Pasta sugo di melanzane (63)
Pasta pomodoro e basilico (63)



Da Rivedere (<60)

Pasta zucchine e zafferano (51)
Riso e zafferano (38)

Focus Primi: Vince la Semplicità

The Success Formula

 +  = **87**

Integrale + Sughii Semplici

Contrariamente alle aspettative, le opzioni integrali abbinata a salse tradizionali (Pomodoro, Aurora) non solo sono accettate, ma ottengono il punteggio massimo.

The Flop Formula

 +  = **<55**

Colori e Sapori Complessi

I piatti caratterizzati da colore giallo o spezie marcate subiscono un netto rifiuto. Il "Riso e zafferano" crolla a 38 punti.

I Secondi Piatti



Eccellente (>80)

87

Formaggio (87)
Lonza al forno (87)
Hamburger di vitellone (87)



Medio (60-79)

Tacchino arrosto (75)
Frittata con zucchine (63)

Tonno e uovo sodo (63)
Burger di legumi (63)
Limanda al forno (63)



Da Rivedere (<55)

Merluzzo al forno (51)
Polpette di legumi e verdure (39)





Frittata classica (38)
Platessa panata (38)
Burger di platessa (34)

Focus Secondi: Carne vs Pesce

Le Certezze - Meat & Dairy

87 Punti

(Media alta)





-  Hamburger di vitellone (87)
-  Lonza al forno (87)
-  Formaggio (87)
-  Tacchino arrosto (75)

Proteine tradizionali e formaggi garantiscono un gradimento totale. Nessun rischio.

Le Criticità - Fish

~45 Punti

(Media bassa)

-  Limanda al forno (63)
-  Merluzzo (51)
-  Platessa panata (38)
-  Burger di platessa (34)

Un problema strutturale. Indipendentemente dalla preparazione (panata, burger, o al forno), il pesce bianco non incontra il gusto dell'utenza.

Focus Contorni: L'Importanza del Taglio

Un divario di 56 punti sullo stesso ortaggio

15

Carote
(Taglio standard/rondelle)

(Il punteggio più basso dell'intero menù a pari merito con la focaccia)

71

Carote Julienne

(Il contorno più apprezzato in assoluto)

La presentazione e la texture sono fattori determinanti. Il formato julienne trasforma l'ortaggio meno gradito nel contorno di maggior successo.

I Piatti Unici

87



**Lasagne al ragù,
Lasagne con lenticchie,
Pizza margherita.**



Risultato perfetto per i piatti unici
strutturati.

15



Focaccia.



da rivedere la temperatura di
somministrazione e lo spessore

Cosa Funziona e Cosa No

I Successi Da Replicare (Score 87-71)

1.  Lasagne / Pizza (Piatto Unico) - **87**
2.  Carne & Formaggio (Secondi) - **87**
3.  Pasta Integrale
Pomodoro/Aurora (Primi) - 87 - **87**
4.  Gnocchetti (Primi) - **87**
5.  Carote Julienne (Contorno) - **71**

Le Criticità Da Sostituire (Score 38-15)

1.  Riso/Pasta allo Zafferano
(Primi) - 51/38 - **51/38**
2.  Platessa (Burger/Panata)
(Secondi) - 38/34 - **38/34**
3.  Spinaci (Contorno) - **38**
4.  Focaccia (Piatto Unico) - **15**
5.  Carote Standard (Contorno) - **15**

Mappa Diagnostica: Criticità e Aree di Lavoro

Le segnalazioni raccolte si concentrano su specifiche aree di miglioramento continuo:

Abbinamento piatti
(Equilibrio dei sapori nella stessa giornata)

Richiesta pasti in bianco
(Monitoraggio dell'uso appropriato)

Inserimento nuovi piatti
(Gestione della diffidenza verso le novità)

Inversione delle portate
(Ottimizzazione dei tempi di servizio)



Piatti Unici
(Bilanciamento e accettabilità)

Prossimi Passi



Consolidare l'Integrale

Mantenere e ampliare l'offerta di pasta integrale, assicurandosi di abbinarla esclusivamente a sughi rossi o semplici. Evitare spezie cromaticamente invasive come lo zafferano.



Riformulare il Pesce

La platessa e il merluzzo attuali non funzionano. Esplorare fornitori alternativi per il pesce bianco o cambiare radicalmente la ricetta (es. polpette miste pesce/patate) per mascherare la consistenza sgradita.



Standardizzare i Tagli

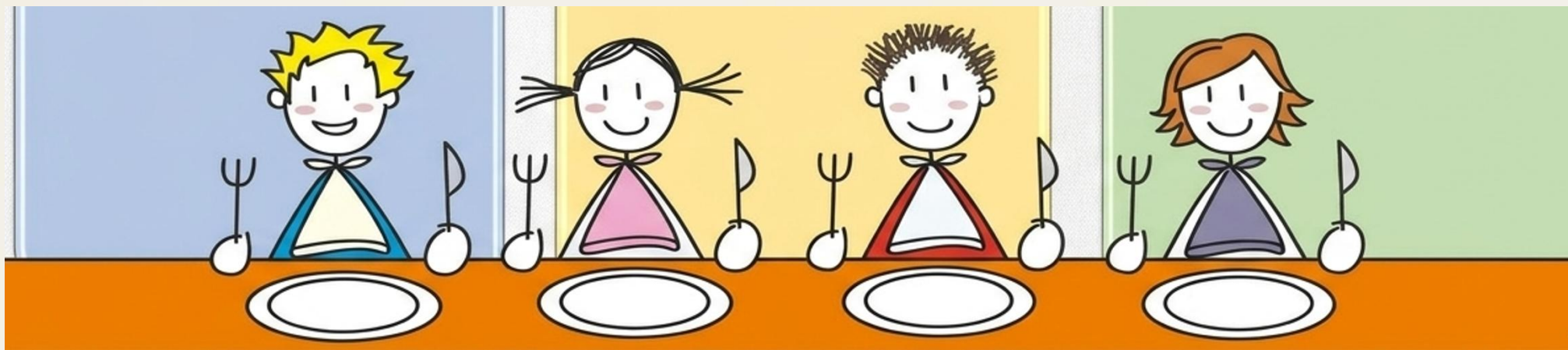
Sostituire immediatamente il taglio standard delle verdure crude con il taglio a julienne, partendo dalle carote. Valutare l'estensione del formato julienne ad altre verdure per aumentarne l'accettazione.

Il Circolo Virtuoso della Ristorazione Scolastica



Lavoriamo Insieme per il Futuro dei Nostri Bambini

La Commissione Mensa è il cuore pulsante di un servizio che mira all'eccellenza, non solo nutrizionale, ma educativa.



Grazie per l'impegno e il tempo dedicato alla nostra comunità scolastica.