

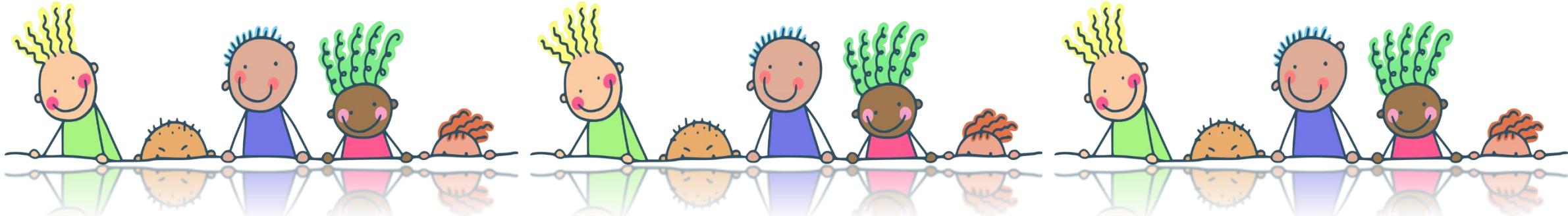


COMUNE DI  
MONZA

# FORMAZIONE COMMISSARI MENSA

## LA COMMISSIONE MENSA NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

webinar – 27 novembre 2025





# PROGRAMMA DELL'INCONTRO

## Il Regolamento comunale e il funzionamento delle commissioni

## Ruolo e compiti del commissario mensa

- **Anna Brivio** Responsabile Servizio Politiche scolastiche ed educative - Settore Istruzione - Comune di Monza
- **Daniela Castellino** Responsabile Ufficio Ristorazione Scolastica - Settore Istruzione - Comune di Monza
- **Laura Crescindi** Tecnologa Alimentare, affidataria servizio controllo e monitoraggio ristorazione scolastica - Comune di Monza



COMUNE DI  
MONZA

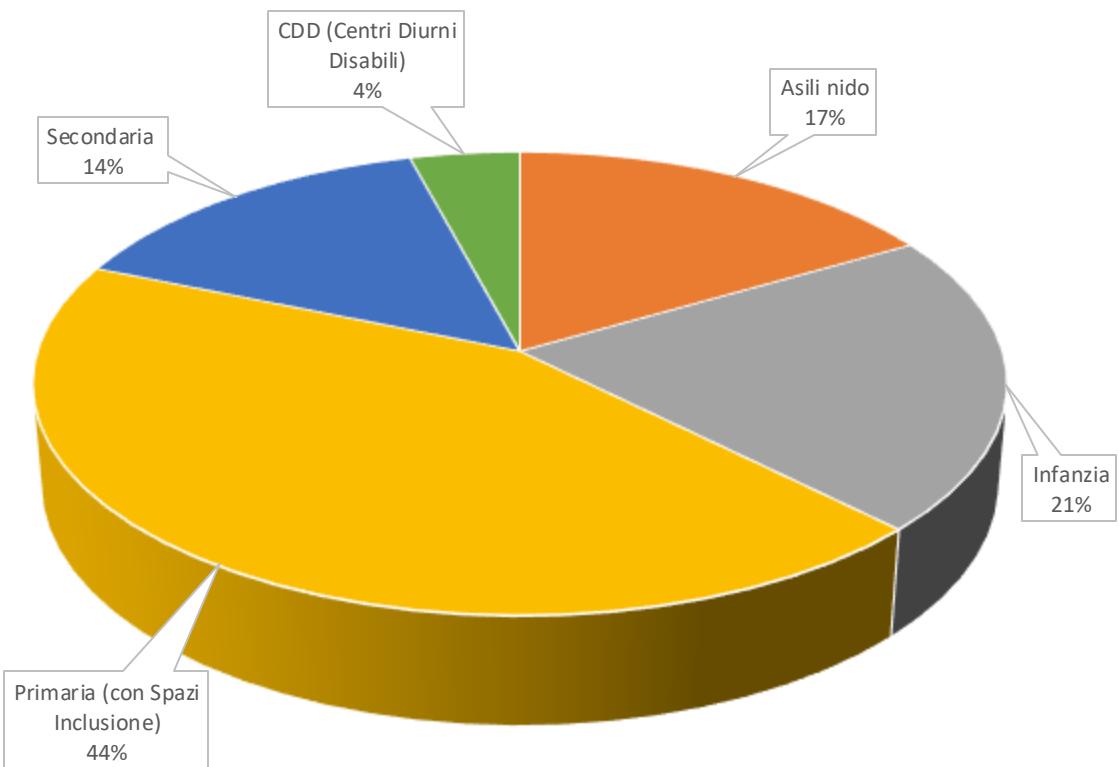
# UNO SGUARDO SUL NOSTRO SERVIZIO



tipologia	n. plessi	n. utenti
Asili nido	8	626
Infanzia	10	1.158
Primaria (con Spazi Inclusione)	21	4.420
Secondaria	7	689
CDD (Centri Diurni Disabili)	2	84
<b>totale</b>	<b>48</b>	<b>6.977</b>

Fonte: statistiche comunali a.s. 2024/2025

utenti (bambini e personale docente/educativo)

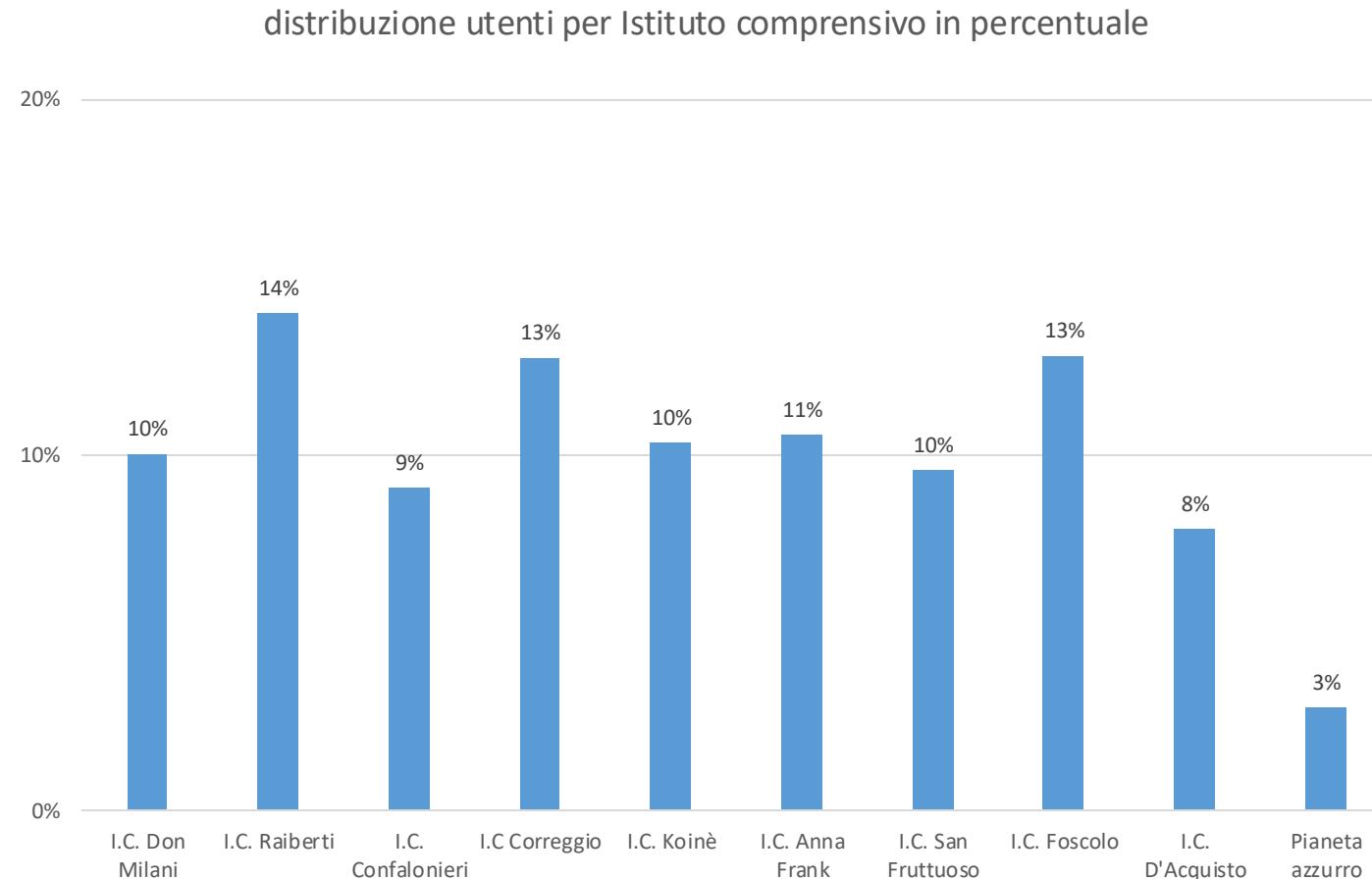




# PASTI ANNUI / UTENTI

tipologia	n. utenti	pasti annui
Asili nido	626	102.815
Infanzia	1.158	175.633
Primaria (con Spazio Inclusione)	4.420	670.342
Secondaria	689	40.776
CDD	84	15.062
<b>totale</b>	<b>6.977</b>	<b>1.004.628</b>

Fonte: statistiche comunali a.s. 2024/2025

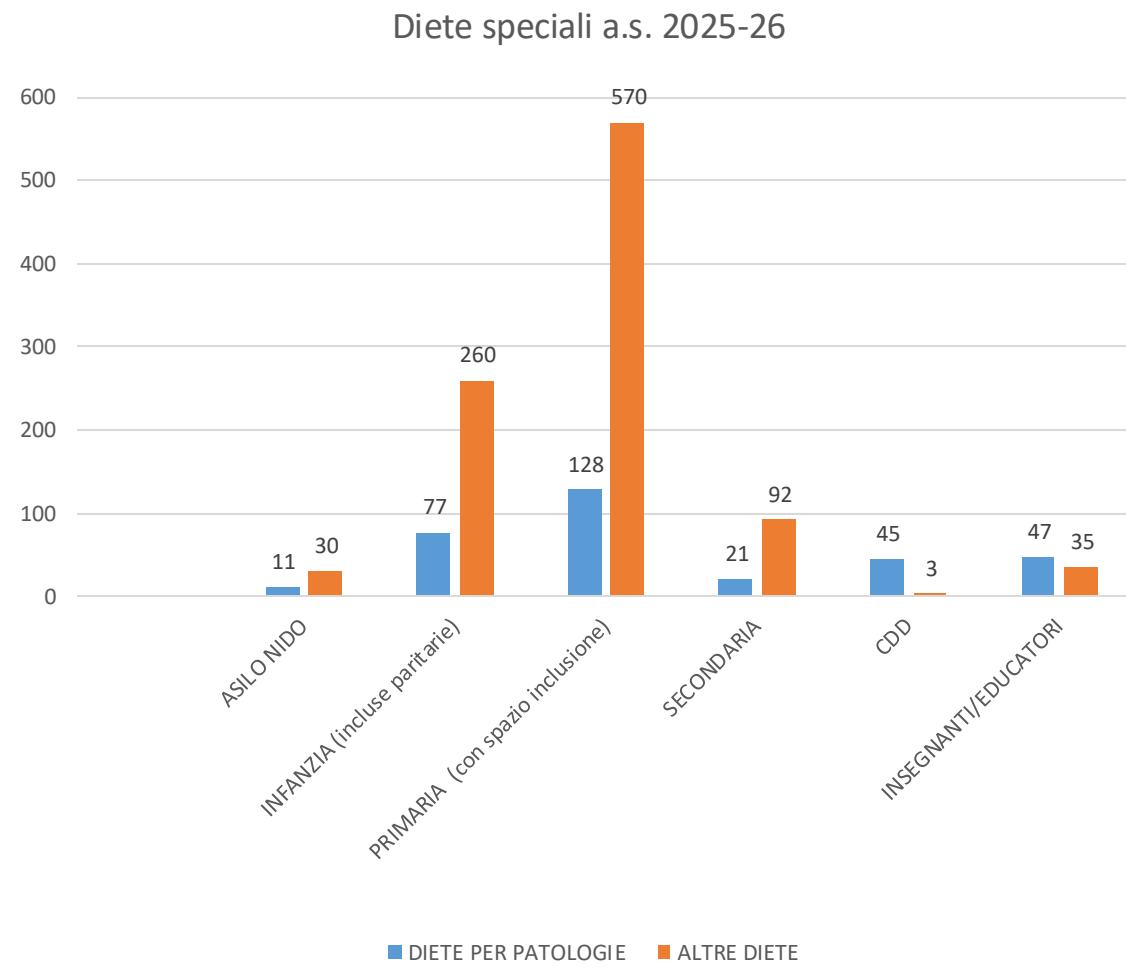




# LE DIETE SPECIALI nell'anno in corso

Struttura	Diete per patologie	Diete vegane	Diete vegetariane	Diete senza carne (esclusione di tutti i tipi o solo maiale)
Asili nido	11	-	1	29
Infanzia (incluse paritarie)	77	8	4	296
Primarie (con Spazio Inclusione)	128	-	12	558
Secondarie 1° grado	21	-	3	89
CDD	45	-	-	3
Insegnanti/educatori	47	6	23	6
<b>totale</b>	<b>329</b>	<b>14</b>	<b>43</b>	<b>981</b>

Fonte: statistiche comunali a.s. 2025/2026



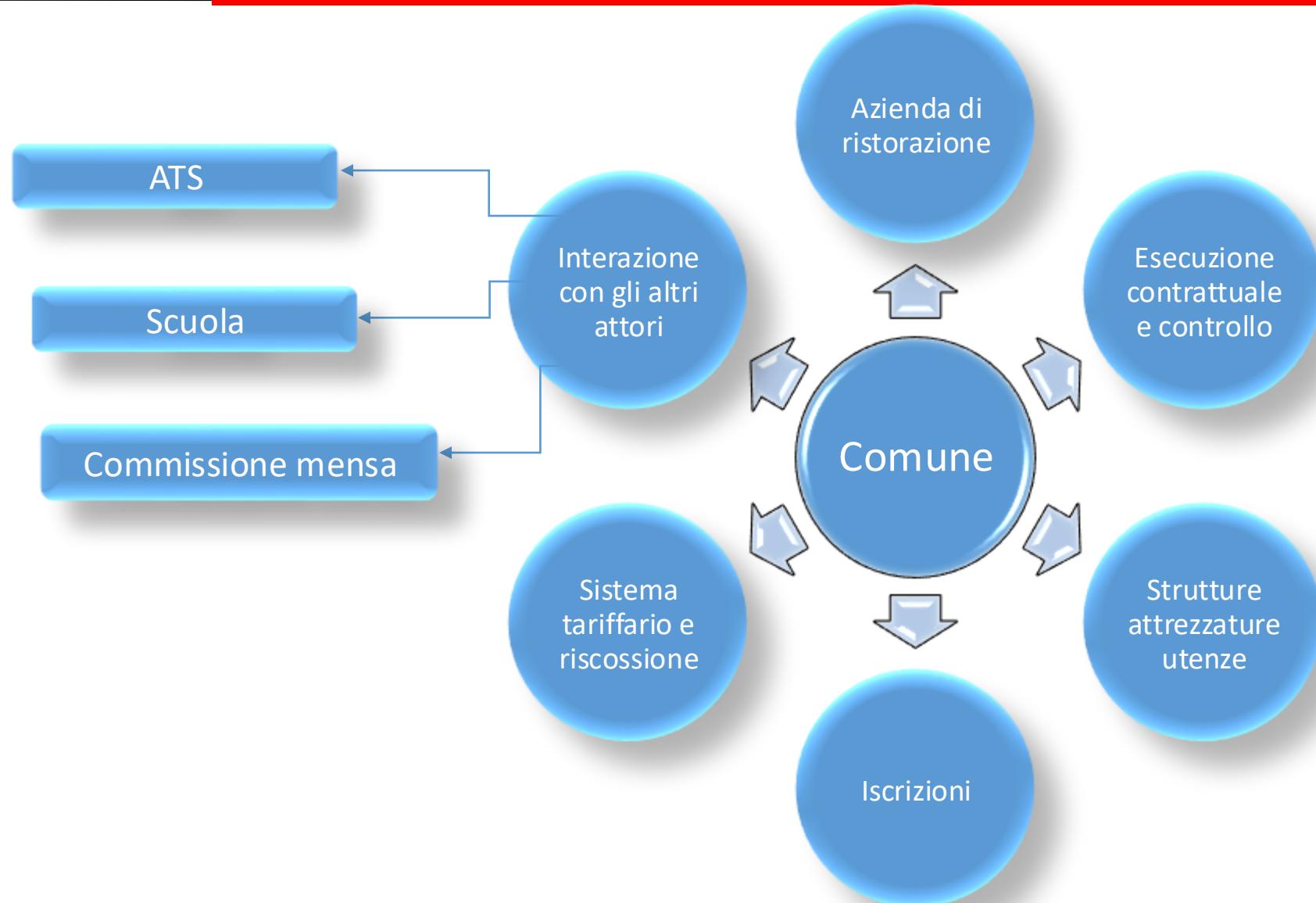


# I NOSTRI SPAZI MENSA





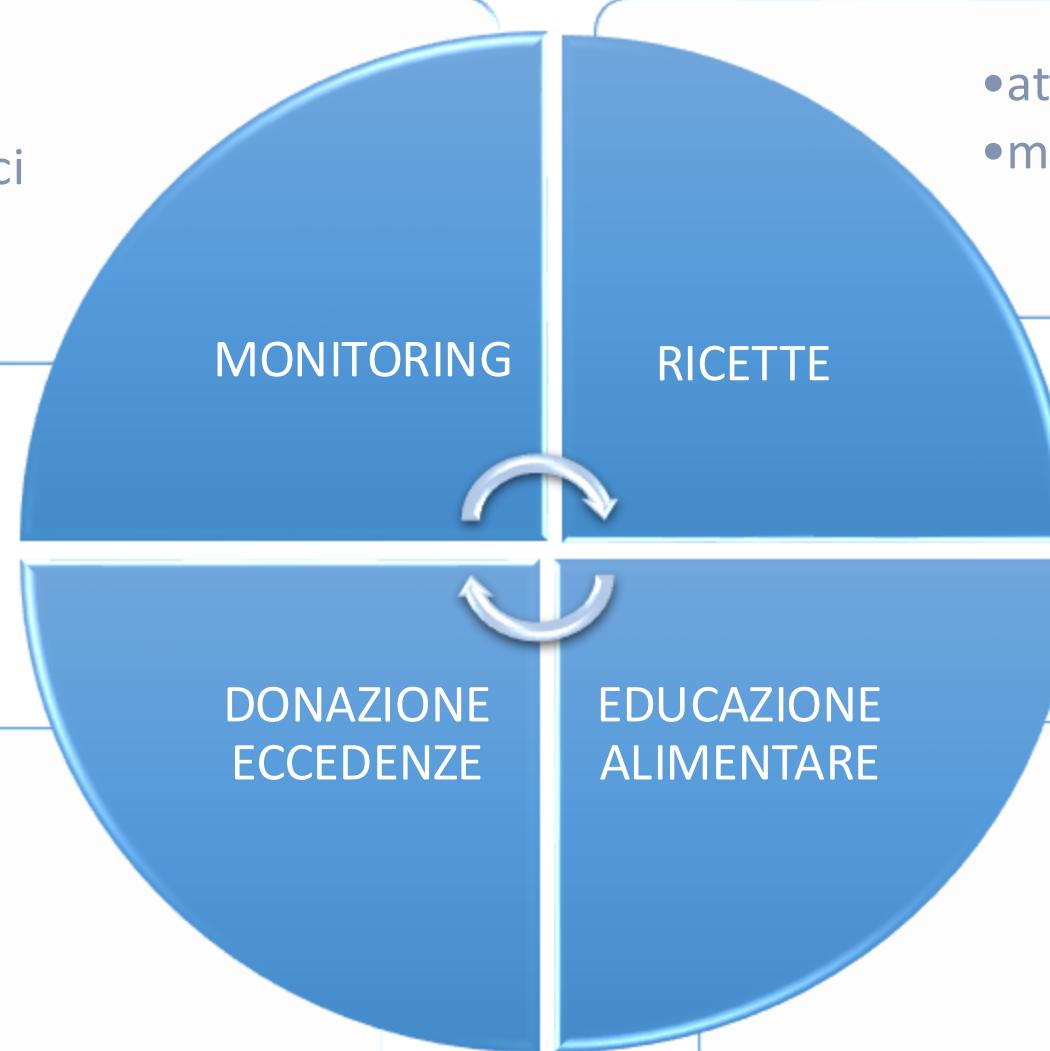
# IL RUOLO DEL COMUNE DI MONZA





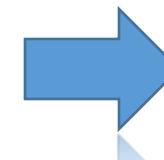
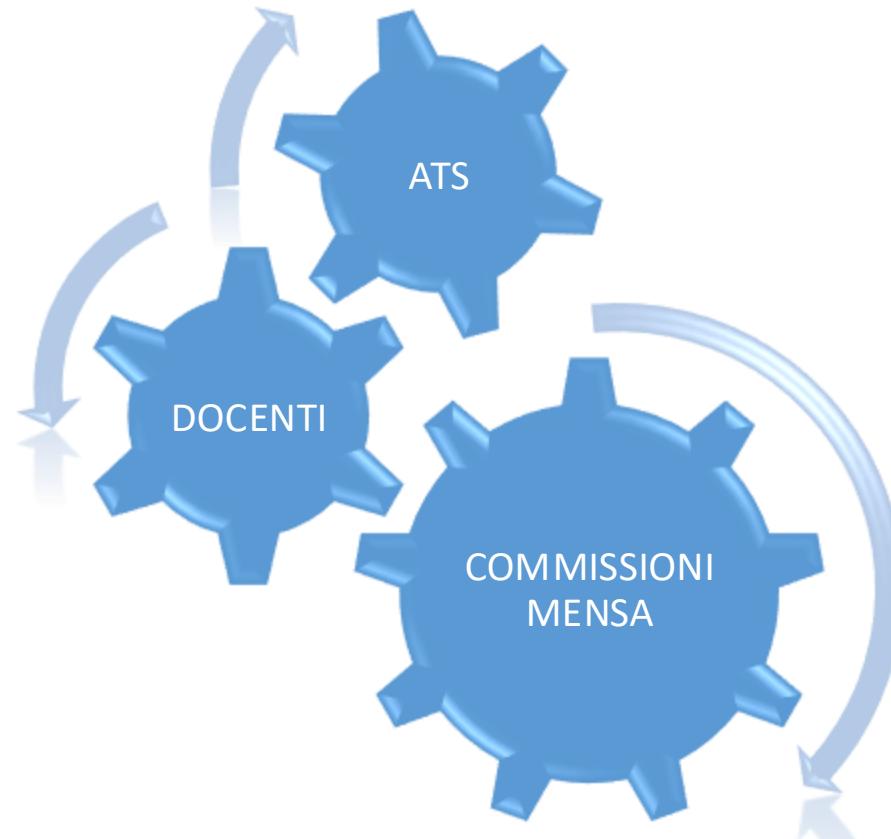
# LE AZIONI STRATEGICHE

- misurazione avanzi
- individuazione piatti critici





Concorrono al raggiungimento  
degli obiettivi del servizio ristorazione



- Promozione di abitudini alimentari corrette
- Garanzia di:
  - qualità nutrizionale
  - sicurezza igienico-sanitaria
  - gradevolezza sensoriale/appetibilità



Ciascuno con le proprie specificità e competenze





## RUOLO EDUCATIVO

## COLLABORAZIONE

Vigilanza durante il  
pasto

Monitoraggio del  
gradimento

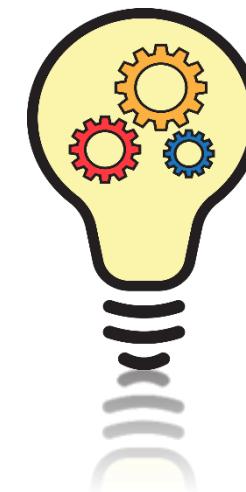
Miglioramento del  
servizio

Interventi  
educazione  
alimentare

sviluppo di corrette  
abitudini alimentari  
del bambino



# COMMISSIONE MENSA





# COS'E' LA COMMISSIONE MENSA

- organo di rappresentanza consultivo
- previsto dal Comune di Monza, titolare del Servizio Ristorazione
- nominato annualmente dall'Istituzione scolastica



Approvato con delibera di Giunta comunale n. 235 del 27/02/2003

Aggiornato il 07/04/2021

- definisce l'operatività e la funzionalità delle commissioni mensa, partendo dalle linee guida nazionali e regionali e tenendo conto specificità del servizio ristorazione del Comune di Monza
- stabilisce le modalità di intervento e i rapporti tra i diversi attori del servizio



Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica

Ministero della Salute - G.U. n. 134 del 11-6-2010, aggiornamento

Decreto 28-10-2021 - G.U. n. 269 del 11-11-2021

Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e  
fornitura di derrate alimentari D.M. 10 marzo 2020, n. 65

Lotta allo spreco alimentare (L. 166/2016)



Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica

Regione Lombardia – agosto 2002

Regolamento Commissioni Mensa



Comune di Monza

Aggiornamento Determinazione dirigenziale n. 515/2021





# NOMINA dei commissari



Presentazione  
CANDIDATURE

Entro il mese di ottobre l'I.C.  
trasmette nominativi dei  
commissari all'A.C.

Funzioni di coordinamento  
e di collegamento con  
l'Amministrazione Comunale  
e l'Istituto comprensivo





# LA COMMISSIONE MENSA ALLARGATA

- Obiettivo: discutere problematiche contingenti ed urgenti
- Convocata da uno dei Responsabili della Commissione mensa, di norma, due volte all'anno o dall'Amministrazione comunale
- Partecipanti:
  - Commissari Mensa dell'Istituto comprensivo
  - Amministrazione Comunale
  - Azienda di ristorazione affidataria del servizio



# COMMISSARI MENSA A.S. 2025/2026

ISTITUTO COMPRENSIVO	NUMERO COMMISSARI MENSA 2025-2026
ANNA FRANK	7
CONFALONIERI	11
CORREGGIO	18
DON MILANI	14
FOSCOLO	11
KOINE'	6
PIANETA AZZURRO	2
RAIBERTI	15
SALVO D'ACQUISTO	6
SAN FRUTTUOSO	10
<b>Totale complessivo</b>	<b>100</b>



# NUMERO DI ISPEZIONI

## delle commissioni nell'a.s. 2024-25

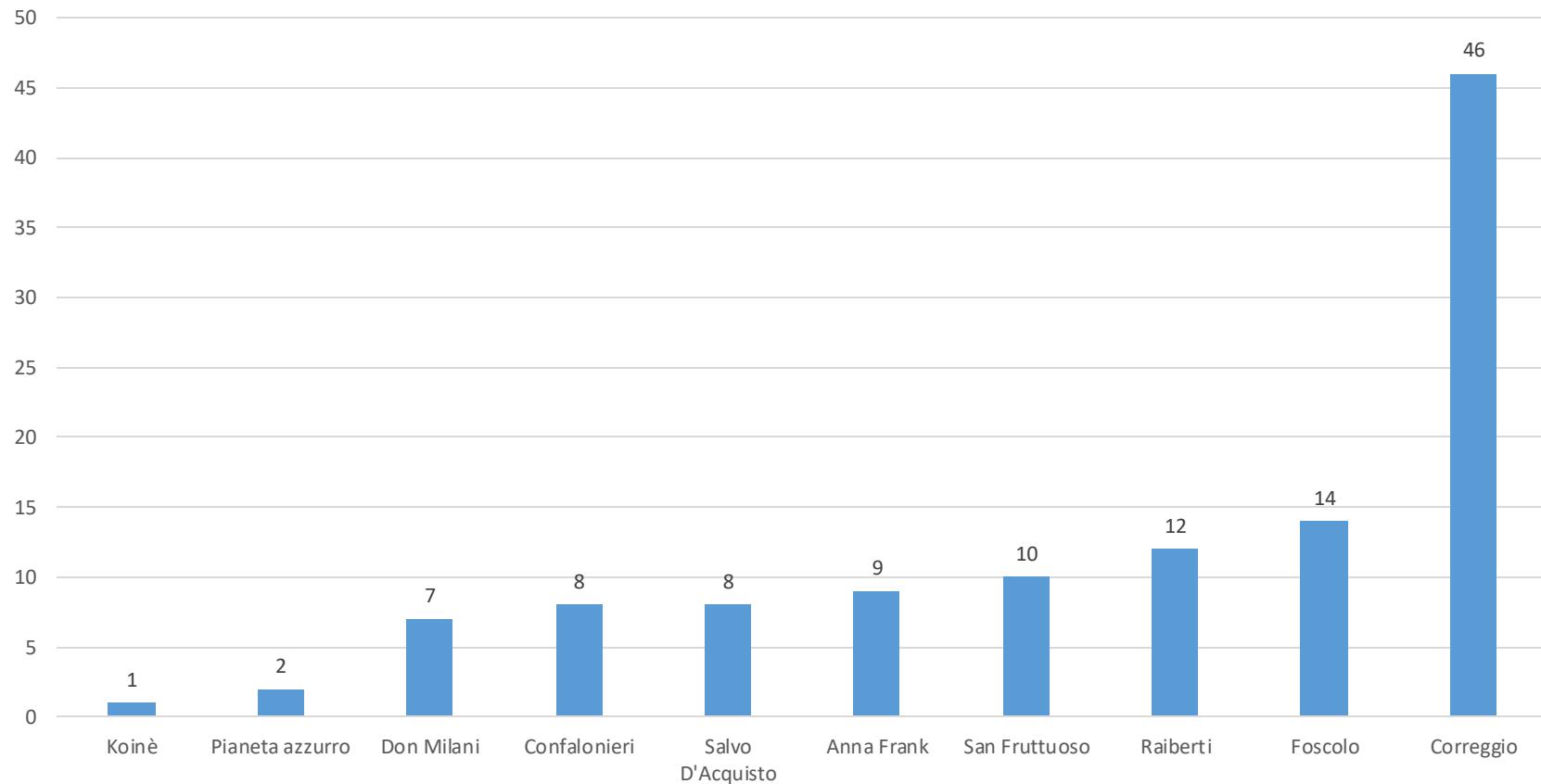
Ispezioni effettuate dalle Commissioni mensa nell'a.s. 2024-2025

ISTITUTO COMPRENSIVO	ISPEZIONI EFFETTUATE A.S. 24-25
CORREGGIO	46
RAIBERTI	12
FOSCOLO	14
DON MILANI	7
ANNA FRANK	9
CONFALONIERI	8
SAN FRUTTUOSO	10
KOINE'	1
PIANETA AZZURRO	2
SALVO D'ACQUISTO	8
<b>Totale complessivo</b>	<b>117</b>



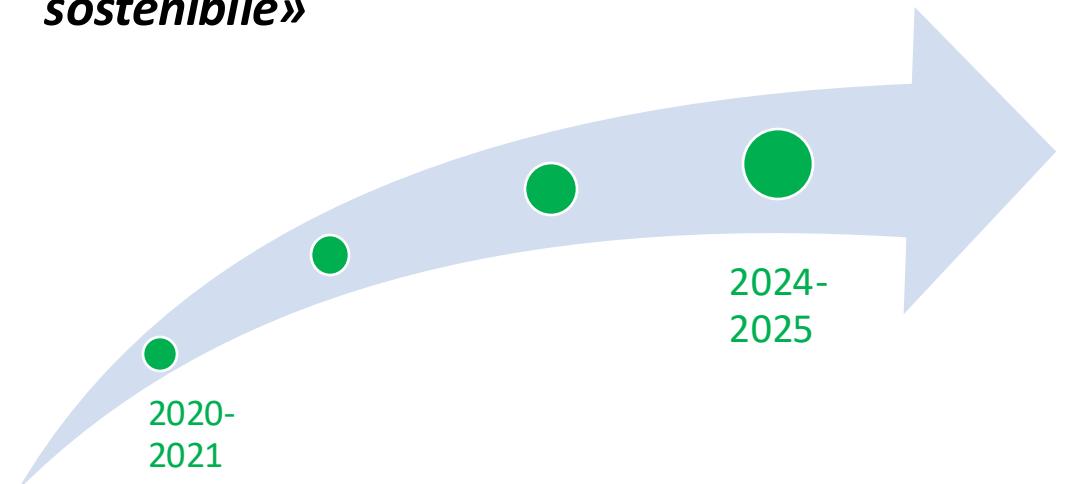
# LE ISPEZIONI DELLE COMMISSIONI per Istituto Comprensivo nell' a.s. 2024- 25

ispezioni commissioni a.s. 2024-25





Il Comune di Monza negli ultimi anni è salito notevolmente nella classifica di Food Insider (era al 39° posto pochi anni fa) che, nel 10° rating, registra Monza, pari merito con Perugia, al 14° posto **«....tra le città con una mensa scolastica di alta qualità rispondente ai principi di una dieta sana e sostenibile»**



1	Parma	246	21	Savona	161	41	Novara	124
2	Cremona	241	22	Rimini	159	42	Verbania	122
3	Fano	234	23	Modena	158	43	Bari	121
4	Ancona	224	24	Milano	155	44	Padova	119
5	Udine (A)	219	25	Rieti	151	45	Cagliari	114
5	Jesi	219	26	Varrese	150	45	Trieste	114
7	Bolzano	202	27	Frosinone	142	47	Viterbo	107
8	Trento	200	27	Firenze	142	48	Alessandria	104
9	Lecce	191	29	Treviso	141	48	Napoli	104
10	Udine (B Plus)	190	30	Pisa	136	50	Ascoli Piceno	101
11	Bergamo	187	30	Spoleto	136	51	Siracusa	98
11	Sesto Fiorentino	187	32	L'Aquila	133	51	Arezzo	98
13	Roma	185	32	Pordenone	133	53	Prato	96
14	Perugia	184	34	Lucca	132	54	Pescara	89
14	Monza	184	34	Asti	132	54	Palermo	89
16	Macerata	182	34	Genova	132	56	Latina	86
16	Mantova	182	34	Piacenza	132	57	Verona	85
18	Bologna	176	38	Venezia	128	58	Potenza	80
19	Torino	173	39	Terni	126	59	Civitanova	74
20	Brindisi	162	40	Brescia	125	60	Grosseto	71
							Reggio Calabria	n.c.



# FORMAZIONE COMMISSARI MENSA

Disponibili nella pagina  
dedicata ai Commissari  
Mensa sul sito del  
comune di Monza

Tre brevi video che  
guidano i commissari  
nel mondo delle  
ispezioni in  
compagnia di Ines e  
Luca





[www.comune.monza.it/Servizi>Educazione e formazione>Ristorazione scolastica](http://www.comune.monza.it/Servizi>Educazione e formazione>Ristorazione scolastica)

Più informazioni su  
Commissioni mensa

## Gli strumenti del Commissario Mensa

Per ogni ispezione effettuata, il Commissario deve compilare la scheda di valutazione on line attraverso il link che ha ricevuto dall'Ufficio Ristorazione scolastica comunale.

[Regolamento Commissioni Mensa](#)

[Capitolato speciale d'appalto](#)

[Formazione Commissari - Webinar 04/12/2024](#)

[Formazione Commissari - Webinar 27/11/2023](#)

[Formazione Commissari - Webinar 01/12/2022](#)

## Video di formazione in tre parti sull'attività dei Commissari mensa

[Video introduttivo](#)

[Come fare le ispezioni](#)

[Cosa segue alle ispezioni](#)



# LA COMPILAZIONE DELLA SCHEDA ONLINE

- ✓ Cliccare sul link inviato dall’Ufficio Ristorazione
- ✓ Inserire i dati recepiti durante l’ispezione
- ✓ Al termine della compilazione cliccare sul tasto *Invia*
- ✓ Il documento verrà automaticamente ricevuto dall’Ufficio Ristorazione Scolastica

SCHEDA VALUTAZIONE DEL PASTO E DEL SERVIZIO - LOCALI CUCINA E REFETTORIO

(Allegato Tecnico n. 1 - Regolamento per le Commissioni mensa del Comune di Monza)

Servizi Interventi Scolastici Integrati - Settore Istruzione

Si comunica che tutti i dati personali (comuni identificativi, particolari e/o giudiziari) comunicati al Comune di Monza saranno trattati esclusivamente per finalità istituzionali nel rispetto delle prescrizioni previste Regolamento 679/2016/UE. Il trattamento dei dati personali avviene utilizzando strumenti e supporti sia cartacei che informatici. Il Titolare del trattamento dei dati personali è il Comune di Monza. L'interessato può esercitare i diritti previsti dagli articoli 15, 16, 17, 18, 20, 21 e 22 del Regolamento 679/2016/UE. L'informativa completa redatta ai sensi degli articoli 13 e 14 del Regolamento 679/2016/UE è reperibile presso gli uffici dell'Ente e consultabile sul sito web dell'ente all'indirizzo [www.comune.monza.it/it/comune/Amministrazione-trasparente/Altri-contenuti/Privacy-dellente/](http://www.comune.monza.it/it/comune/Amministrazione-trasparente/Altri-contenuti/Privacy-dellente/)

\* Obbligatoria

1 Data dell'ispezione \*

Immetti la data (dd/MM/yyyy)

2 Istituto Comprensivo della Commissione \*

Selezione la risposta

3 Scuola \*

Inserisci la risposta



# LA GESTIONE DELLE VOSTRE SCHEDE ON LINE

- INDIVIDUAZIONE DELLE SITUAZIONE CRITICHE



coinvolgimento dell’Azienda di ristorazione

attivazione controllo del Tecnologo  
Alimentare

- RISPOSTA AL COMMISSARIO MENSA





# MONITORAGGIO SPRECHI

## a partire dall'a.s. 2022-23

- Monitoraggi effettuati in un campione di scuole e di classi
- Risultati disponibili sul sito del Comune di Monza alla pagina della *Ristorazione scolastica* nel paragrafo *Le eccedenze alimentari*
- Attività in continua evoluzione ed ampliamento



[Home](#) > [Servizi](#) > [Educazione e formazione](#) > [Ristorazione scolastica](#)

## Ristorazione scolastica

### Le eccedenze alimentari

- [Monitoraggio Scarti AS 24-25](#)
- [Monitoraggio Scarti AS 23-24](#)
- [Monitoraggio Scarti AS 22-23](#)
- [Progetto Scuole Confalonieri e Volta](#)
- [Accordo Progetto Scuole Confalonieri e Volta](#)
- [Progetto con vari Istituti Comprensivi](#)
- [Accordo Progetto con vari Istituti Comprensivi](#)



# I PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

È importante che a scuola i bambini, oltre a “mangiar sano”, imparino a scoprire ed apprezzare gusti e cibi “nuovi”

Metodologia interattiva per differenti fasce d’età: momenti didattici frontali, esperienze dirette, laboratori e proposte ludiche



divulgare  
principi di una  
corretta  
alimentazione



fornire spunti per  
affrontare il tema nei  
programmi scolastici



trasformare il servizio  
ristorazione scolastica  
in un  
momento educativo

**Obiettivi:**



# EDUCAZIONE ALIMENTARE: gli interventi in corso nell'a.s. 2025-26



La prima  
colazione a  
scuola tutti  
insieme





# EDUCAZIONE ALIMENTARE: le adesioni agli interventi dell'anno in corso

## Le adesioni

9 scuole  
dell'infanzia:  
972 bambini

18 scuole  
primarie:  
3.533  
bambini

2 scuole  
secondarie  
1° grado:  
142 ragazzi



COMUNE DI  
MONZA

# EDUCAZIONE ALIMENTARE: parlano le immagini



Piccoli chef all'opera!



Buon anno scolastico a tutti!



# EDUCAZIONE ALIMENTARE: parlano le immagini



Creare...

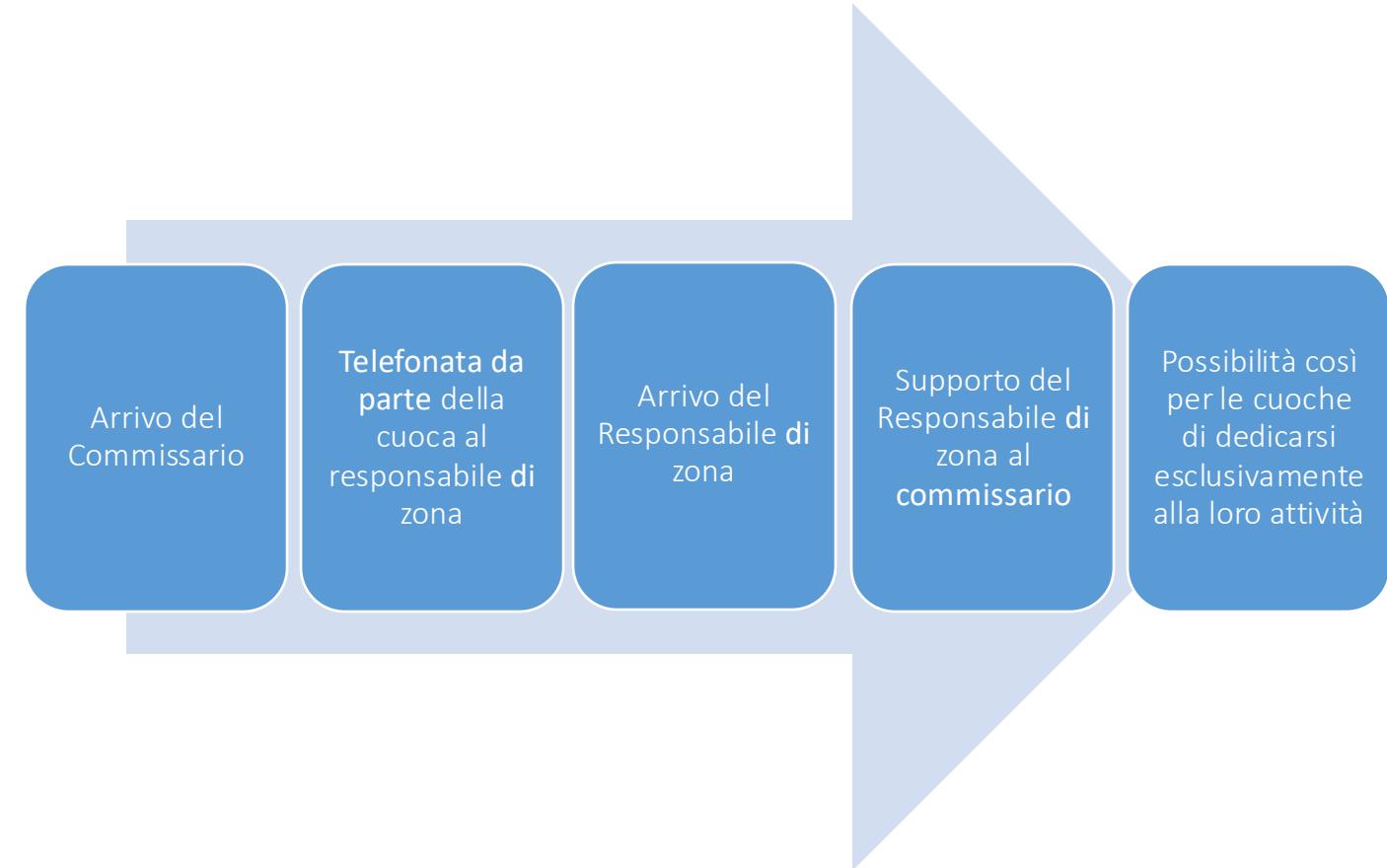


...divertendosi!



## L'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO:

- 1 responsabile di unità - dott. Gabriele Spadone
- 1 dietista che elabora le diete etico-religiose e predispone diete personalizzate per patologia – dott.ssa Renata Mancini
- 4 responsabili di zona che controllano il servizio nelle scuole del territorio
- cuoche, aiuto cuoche, ASM





# Ruolo e compiti del Commissario mensa



Collegamento tra  
utenza e  
Amministrazione  
Comunale



Consultivo e  
propositivo per il  
miglioramento del  
menù nel rispetto  
delle Linee Guida  
Nazionali e Regionali



Valutazione e  
Monitoraggio del  
servizio





Collegamento  
tra famiglie e  
Amministrazione  
Comunale

nell'interesse dell'UTENZA  
(Direttiva Regione Lombardia)





COMUNE DI  
MONZA

# L'INTERESSE DELL'UTENZA

**IL COMMISSARIO MENSA OPERA NELL' INTERESSE  
DI TUTTI I BAMBINI**

**NON IN BASE A QUELLO CHE PIACE O NON PIACE AL PROPRIO FIGLIO**





Obiettivo primario della ristorazione scolastica è garantire un **pasto sicuro sul piano igienico-nutrizionale** e allo stesso **tempo gradevole ed accettato dal piccolo utente**

*PROPRIETÀ  
SENSORIALI*

*SICUREZZA IGienICA*

*QUALITÀ*

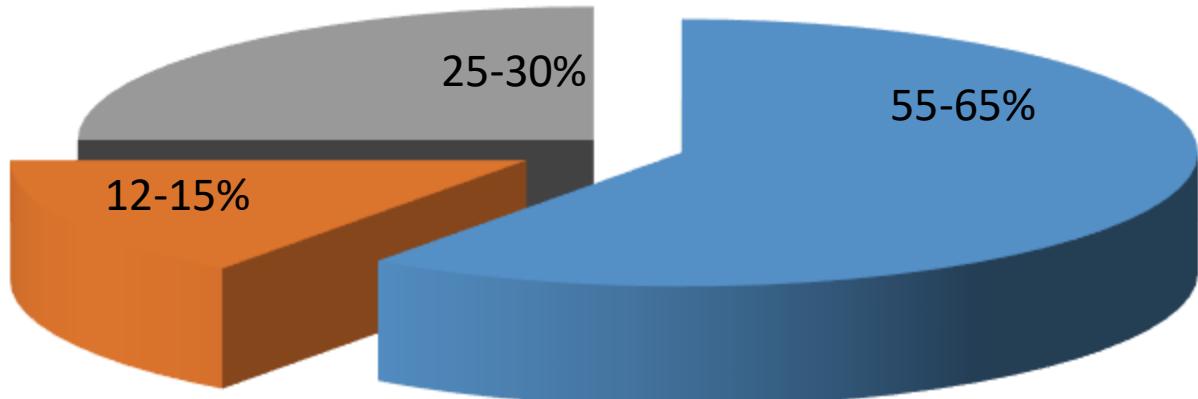
*SERVIZIO*

*EQUILIBRIO  
NUTRIZIONALE*



## Nutrienti apportati dal pasto a scuola

■ Carboidrati ■ Proteine ■ Lipidi





Il menù deve:

- essere vario
- includere alimenti nutrizionalmente importanti anche se poco graditi ai bambini
- modificare e correggere abitudini alimentari errate
- prevedere preparazioni semplici ed appetibili
- tenere presente la realtà in cui lo si deve applicare (impianti, attrezzature, trasporto)
- piacere ai bambini



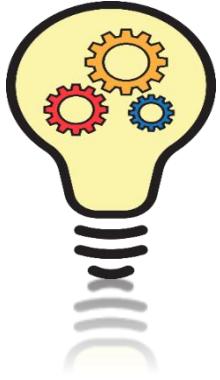
## Frequenza settimanale di inserimento degli alimenti nel menù scolastico

- Pasta, riso, cereali minori 5
- Pane fresco comune o integrale ( a basso contenuto di sale) 5
- Verdure 5
- Frutta 5
- Legumi 1-2  
(anche come piatto unico se associati a cereali oppure come secondo piatto)
- Patate 0-1

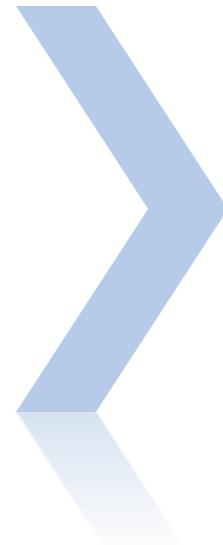
- Carni fresche 1-2
- Pesce 1
- Uova 1
- Formaggi 1
- Salumi 0-2 al mese
- Frutta oleoginosa 0-2  
(in sostituzione alla frutta fresca)



# RUOLO PROPOSITIVO



Ruolo consultivo e  
propositivo per il  
miglioramento del menù nel  
rispetto delle Linee Guida  
Nazionali e Regionali



La Commissione mensa deve tenere presente che:

- si opera nel settore della Ristorazione scolastica
- eliminare un alimento dal menù non è mai una vittoria
- è spesso sufficiente cambiare preparazione o presentazione di un alimento per migliorarne l'accettabilità



## Strumenti operativi

- REGOLAMENTO
- SCHEDE DI VALUTAZIONE  
da compilare on line

Il Commissario mensa può accedere :

- ai **microcentri cottura** o alle **cucine**, presenziando alla lavorazione degli alimenti,
- ai **refettori** dei singoli plessi scolastici dove valuta la qualità del pasto mediante verifica dell'appetibilità e del gradimento

I sopralluoghi potranno essere effettuati da un solo Commissario per ispezione.

Durante i sopralluoghi, l'Azienda di ristorazione, tramite la Responsabile di cucina, il responsabile di Zona o un altro referente, fornirà ai Commissari i chiarimenti richiesti.



# COMPORTAMENTI VIETATI

Al Commissario Mensa è vietato :

- effettuare il controllo in caso di tosse, raffreddore, malattie dell'apparato gastro-intestinale e COVID
- utilizzare i servizi igienici riservati agli addetti alla mensa
- toccare o manipolare gli alimenti cotti o crudi o gli alimenti in preparazione
- toccare gli utensili, le stoviglie, le attrezzature ed i piani di lavoro
- entrare nella cucina e negli spazi mensa senza l'apposito kit monouso che sarà fornito dal gestore del servizio





# COMPORTAMENTI NON PERMESSI

## Il Commissario Mensa non deve :

- interferire in alcun modo con le preparazioni; distrarre o distogliere il personale che lavora dalle proprie attività o fargli osservazioni
- asportare alimenti da cucine/refettori
- pesare alimenti
- misurare la temperatura (nel caso chiedere al personale di riferimento)
- assaggiare cibi nelle cucine (l'assaggio è consentito solo nel refettorio)
- contravvenire al rispetto della normativa sulla privacy adottata dall'Istituto comprensivo e alle regole in essere presso gli istituti scolastici di riferimento
- scattare fotografie e fare riprese video





# PROCEDURE DI CONTROLLO PERMESSE

L'attività dei Commissari mensa nelle cucine e nei locali refettorio consisterà unicamente:

- nell'osservare le procedure di preparazione e di somministrazione dei pasti
- nell' assaggiare (nel refettorio) le pietanze somministrate
- nel compilare l' apposita scheda di valutazione on line



La commissione mensa potrà chiedere chiarimenti al personale della ditta preposto; in caso di necessità potrà chiedere sopralluoghi congiunti con un incaricato dell'Amministrazione Comunale

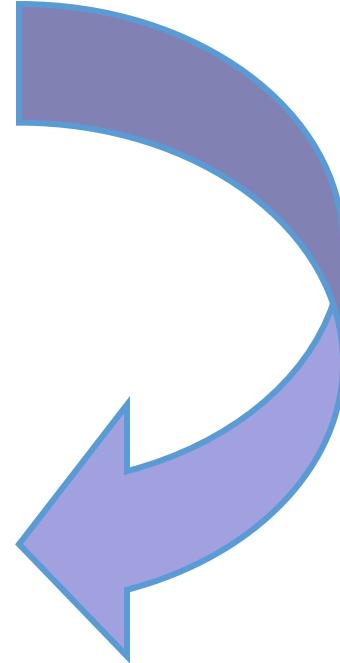


# SCHEDE DI VALUTAZIONE ON LINE

La verifica per avere un significato non deve essere **SOGGETTIVA**:



**SCHEDA DI VALUTAZIONE  
ON LINE**





# SCHEDA DI VALUTAZIONE ON LINE

## Punti da indicare:

- Nome del micro centro cottura, cucina/refettorio in cui si esegue il sopralluogo
- Data in cui viene effettuato il sopralluogo
- Dati di chi esegue il sopralluogo
- Durata del sopralluogo
- Ora di arrivo dei pasti (trasportato). In caso di non conformità indicare i motivi
- Conformità al menù del giorno. In caso in non conformità indicare i motivi
- Numero di pasti
- Tempistica della distribuzione da parte del personale (nel refettorio)
- Tempistica di consumo del pasto dal parte dei bambini (nel refettorio)



## Scheda di valutazione pasto e servizio nel luogo di produzione

### LIVELLO DI IGIENE

Di utensili, stoviglie, attrezzature e locali:

buono

sufficiente

scarso





## Scheda di valutazione pasto e servizio nel luogo di produzione

### ALIMENTI

- anomalie
- scadenze/termine minimo di conservazione
- conformità al Capitolato di Appalto
- modalità di scongelamento (pesce)
- conservazione alimenti



## Scheda valutazione pasto e servizio nel luogo di produzione e nel refettorio

### PERSONALE

numero

vestiario

comportamento: es. modalità di produzione,  
distribuzione (utilizzo di utensili, pinze)





## LIVELLO DI IGIENE DI AMBIENTI, ARREDI, ATTREZZATURE e CONTENITORI TERMICI (PASTI TRASPORTATI)

**buono**

**discreto**

**sufficiente**

**scarso**





## Scheda valutazione pasto e servizio nel refettorio

**PARAMETRI DA UTILIZZARE PER LA VALUTAZIONE DELLA QUALITÀ  
DEL PASTO:**

- Temperatura (valutazione sensoriale)
- Cottura
- Quantità
- Appetibilità
- Indici di gradimento del pasto





## Scheda valutazione pasto e servizio nel refettorio

### TEMPERATURA ALIMENTI SERVITI

- cibo caldo
- cibo tiepido
- cibo freddo



### COTTURA DEGLI ALIMENTI SERVITI

- cottura adeguata
- cottura eccessiva
- cottura scarsa





## Scheda valutazione pasto e servizio nel refettorio

### APPETIBILITÀ DEGLI ALIMENTI SERVITI (sapore, consistenza )

- gradevole
- accettabile
- non accettabile



### QUANTITÀ DEGLI ALIMENTI SERVITI

- sufficiente
- abbondante
- scarso



**Giudizio globale:**

- buono***
- sufficiente***
- non sufficiente***



## Indice di gradimento del pasto (IG) degli alimenti serviti

SI CALCOLA SUL NUMERO DI BAMBINI CHE  
HANNO MANGIATO PIÙ DELLA METÀ DELLA  
PORZIONE SERVITA

$75\% < IG < 100\%$  = piatto totalmente accettato

$50\% < IG < 74\%$  = piatto parzialmente accettato

$25\% < IG < 49\%$  = piatto parzialmente rifiutato

$0\% < IG < 24\%$  = piatto totalmente rifiutato

**Se possibile, indicare i motivi di eventuali rifiuti**



**Il bambino NON MANGIA il cibo proposto perché:**

- non lo conosce
- lo conosce ma non lo mangia neppure a casa
- lo disgusta
- la porzione servita è eccessiva
- non ha fame perché ha fatto uno spuntino abbondante

**AZIONI CORRETTIVE**

**EDUCAZIONE ALIMENTARE**

**COINVOLGIMENTO ASSE  
SCUOLA-FAMIGLIA**

**DISTRIBUZIONE  
SPUNTINI DIFFERENTI**



# PERCHE' I BAMBINI NON MANGIANO?

- I bambini sono abitudinari e manifestano diffidenza verso cibi nuovi o sconosciuti (tendono a mangiare solo ciò che conoscono)
- Spesso il rifiuto del cibo nasce dal fatto che il bambino non ha mai visto in famiglia il cibo proposto a mensa e non ne conosce l'odore, il colore, il sapore, la consistenza
- È l'aspetto di un cibo (colore-forma-consistenza-odore) che avvia il rifiuto prima ancora dell'assaggio (il sapore è il fattore meno influente!)
- Mancanza di fiducia della famiglia nei confronti della mensa (spuntini eccessivi, valutazioni sfavorevoli)
- Effetto domino: il “capo” non lo mangia-il “capo” lo mangia!





- ✓ Condurre i bambini verso scelte consapevoli
- ✓ Promuovere comportamenti corretti fin dalla più tenera età **senza delegare tutto alla scuola**



# LA RISTORAZIONE SCOLASTICA È UN MOMENTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

IL MOMENTO MENSA È UN MOMENTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE MA NON  
BASTA da SOLO A PERSEGUIRE GLI OBIETTIVI VOLUTI

**COOPERAZIONE TRA LE PARTI**



# GRAZIE PER L'ATTENZIONE

