

MONITORAGGIO SCARTI NELLE MENSE SCOLASTICHE a. s. 2024-25

Prosegue il progetto per valutare l'entità degli scarti nelle mense scolastiche del Comune di Monza, insieme all'azienda di ristorazione Sodexo e in linea con ATS Monza e Brianza, che propone e invita le Amministrazioni locali ad approfondimenti in merito.

Più ampio e variegato il campione dell'anno scolastico 2024-25:

l'Amministrazione comunale, sempre più impegnata per una mensa sostenibile e consapevole, ha deciso di ampliare il campione rispetto alle rilevazioni degli anni precedenti, per avere una fotografia più precisa della realtà delle mense scolastiche.

Per rendere l'analisi ancora più accurata, il monitoraggio è stato effettuato su menù differenti in diversi periodi e strutture, coinvolgendo anche un Centro ricreativo estivo comunale, come da tabella sotto:



MENU'	PERIODO	STRUTTURE	N. BAMBINI al giorno in media	N. GIORNI	N. PASTI monitorati
invernale	4 settimane (dal 20 gennaio al 14 febbraio 2025)	Selezione di classi in: • 3 scuole dell'infanzia (Giotto, Cazzaniga, Pianeta azzurro) • 3 scuole primarie (Volta, Manzoni, Alfieri)	193	20	3.867
estivo	4 settimane (dal 7 al 11 aprile e dal 12 al 30 maggio 2025)		187	20	3.838
Centro ricreativo estivo	4 settimane (dal 1 al 25 luglio 2025)	Selezione di classi nel centro estivo comunale dell'infanzia presso la scuola Mirò	28	19	534
TOTALI				59	8.239

Metodologia adottata:

E' stato monitorato lo SCARTO (cibo avanzato nei piatti), attraverso:

- rilevazione della grammatura del pasto servito, differenziato per primo, secondo e contorno e per classi di appartenenza
- raccolta degli scarti al termine del pranzo dai piatti degli alunni delle classi interessate e separazione in contenitori differenziati per tipologia di scarto (primo piatto, secondo piatto e contorno)
- pesatura degli scarti differenziati
- calcolo dello scarto in percentuale rispetto alle grammature iniziali delle porzioni servite.

La metodologia non è stata modificata rispetto alle analisi degli anni scolastici precedenti per permettere un facile e immediato confronto.

Come consuetudine, nelle scuole coinvolte, gli educatori e i docenti sono stati informati delle attività riguardo ai tempi, modalità, classi e sezioni interessate, in modo da poter trattare l'argomento anche in classe con i bambini che, opportunamente sensibilizzati e guidati, acquisiscono maggiore consapevolezza del problema.

I risultati:

L'analisi ha restituito una serie di evidenze utili alla comprensione delle dinamiche di consumo e scarto all'interno delle mense scolastiche.

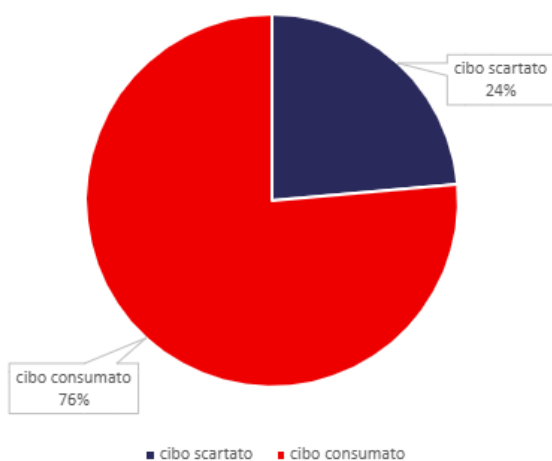
I dati raccolti sono stati elaborati e rappresentati graficamente per fornire una visione chiara dello scarto medio generale e della ripartizione per singola portata (primo, carne, pesce, uova, verdure...).

La distribuzione degli scarti per portata evidenzia differenze significative e dalle rappresentazioni emerge una tendenza ricorrente nello scarto di alcune portate che sarà oggetto di approfondimento nelle valutazioni successive.

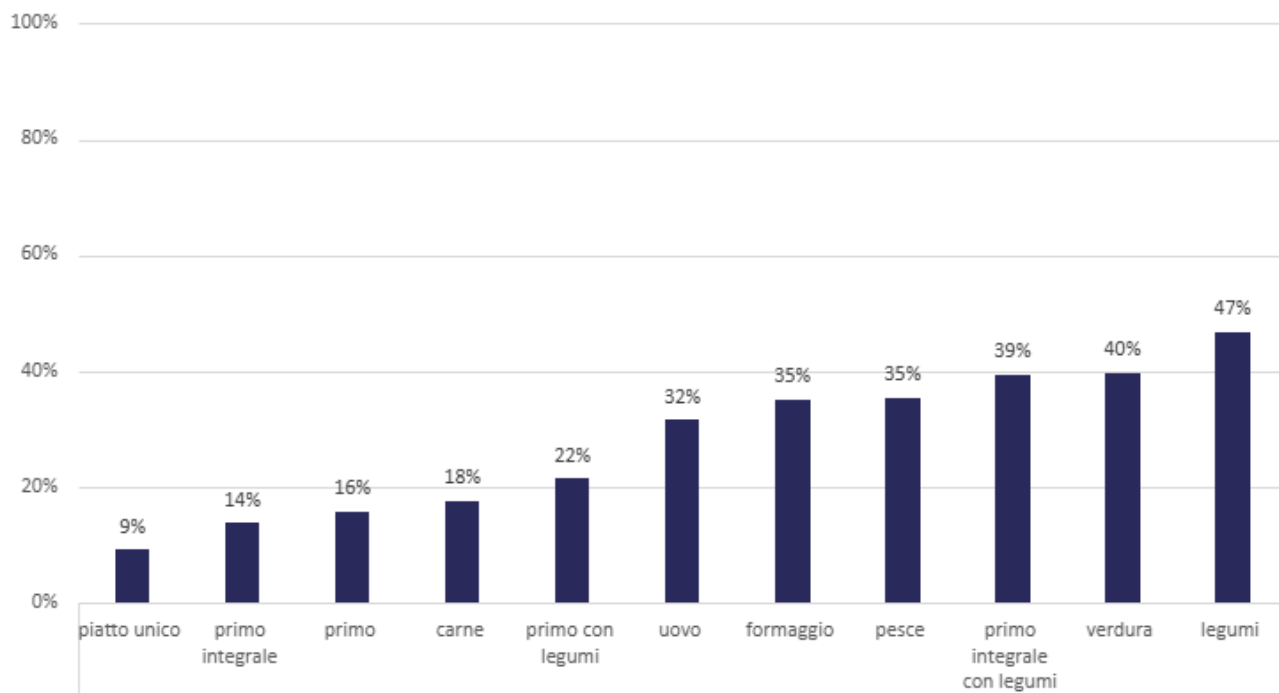
Riportiamo di seguito alcuni grafici elaborati per illustrare in modo diretto ed intuitivo i valori ottenuti dall'analisi dei dati dei 3 menù differenti in diversi periodi: il menù invernale, il menù estivo e il menù dei centri ricreativi estivi.

Il menù invernale

Scarto medio generale di tutte le portate
(infanzia e primaria) menù invernale

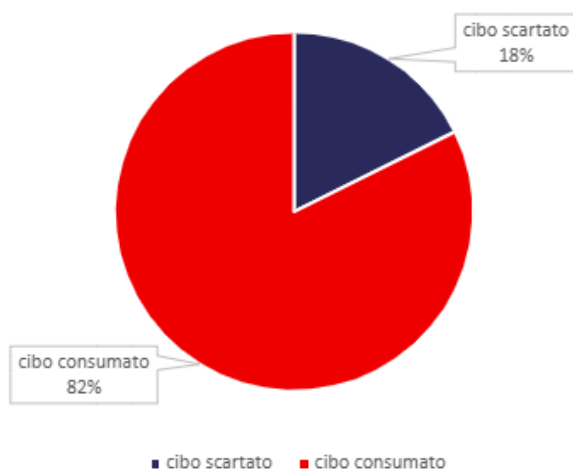


valore medio dello scarto per portate (infanzia e primaria) menù invernale

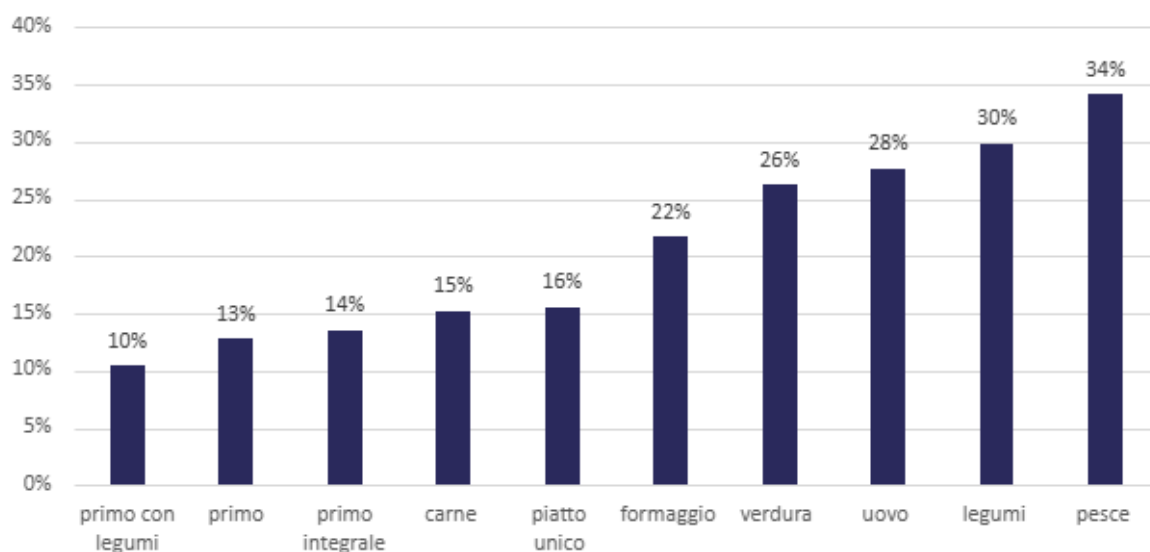


Il menù estivo

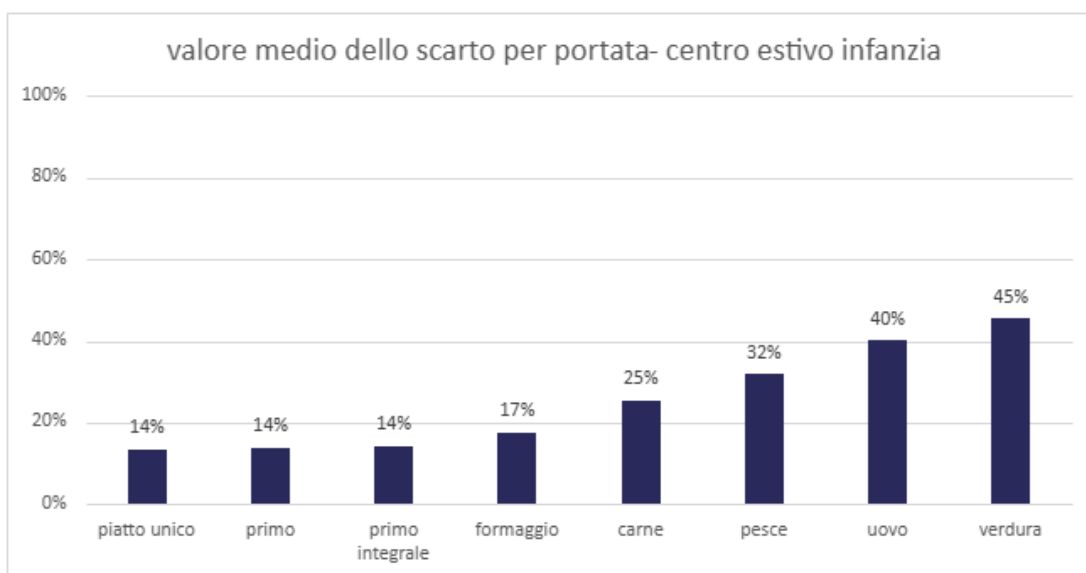
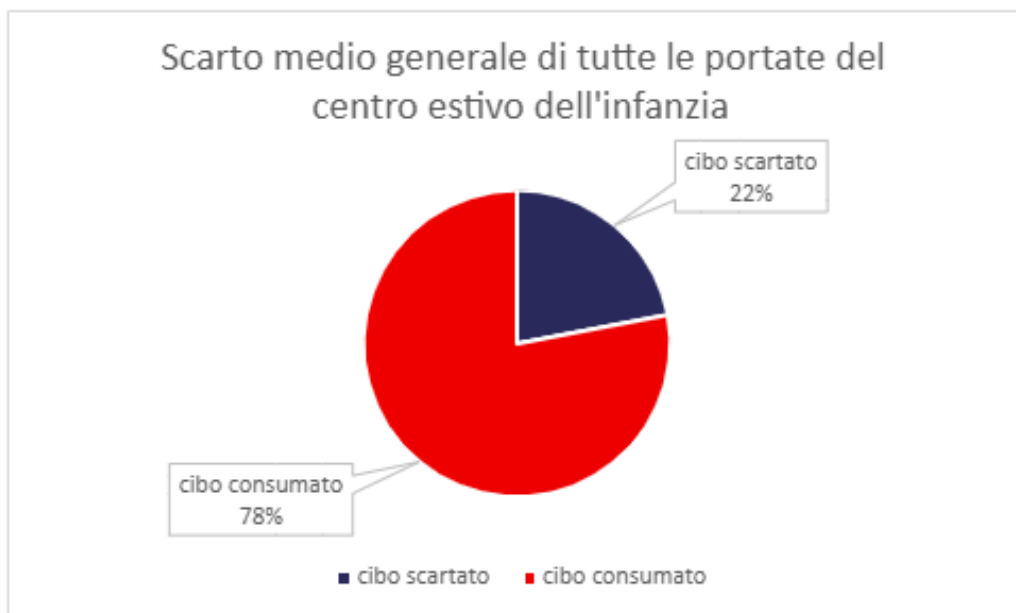
Scarto medio generale di tutte le portate
(infanzia e primaria) menù estivo



valore medio dello scarto per portate (infanzia e primaria) menù
estivo



Il menù del centro ricreativo estivo



Infine un cenno ai valori nazionali:

Come già fatto notare nell'analisi degli anni precedenti, i C.A.M. (*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari* - [DM n. 65 del 10 marzo 2020](#)) dichiarano che il valore misurato a livello nazionale delle eccedenze alimentari nel servizio di ristorazione scolastica arriva fino al 40%; il Comune di Monza, conferma, anche con i campioni analizzati con i tre monitoraggi effettuati nel corso dell'a.s. 2024-25, risultati inferiori rispetto ai valori nazionali riportati dai C.A.M....