

Relazione sugli Scarti Mensa – Dicembre 2025 e Febbraio 2026

Questa relazione presenta un'analisi comparativa degli scarti nelle mense scolastiche tra dicembre 2025 e febbraio 2026, basata sulle rilevazioni effettuate nelle 5 scuole primarie cittadine.

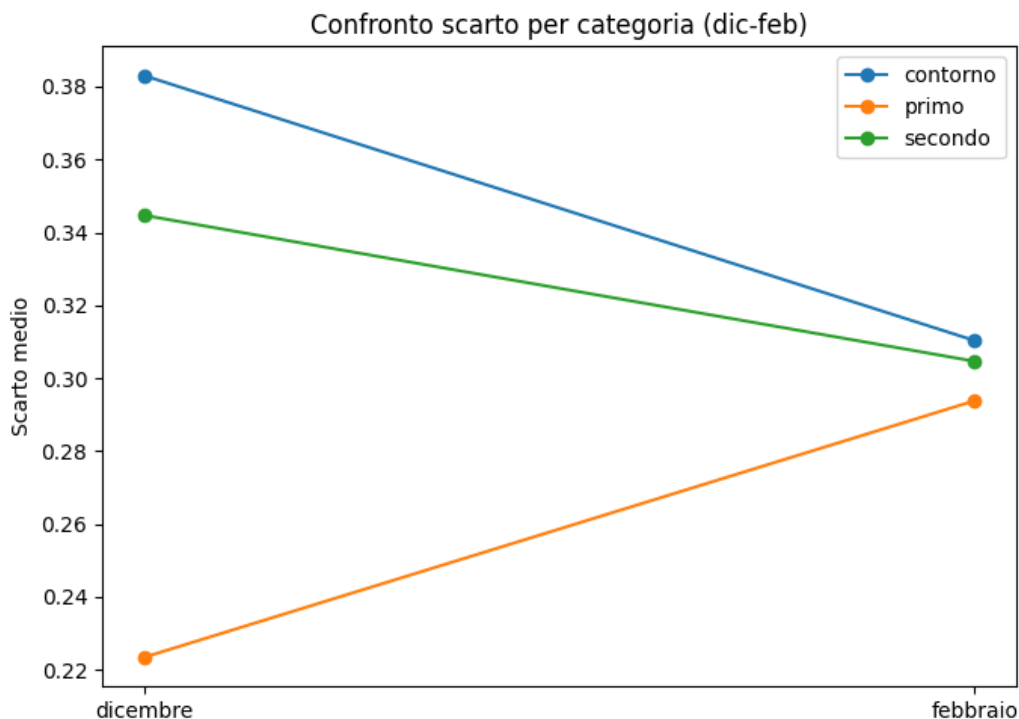
Il menù coincide con la medesima settimana, con la modifica, in febbraio, di alcuni piatti meno graditi (es. pasta integrale alla crema di cavolfiore, sostituita da pasta al pesto di zucchine) e l'inversione del servizio che ha visto serviti, in febbraio, prima i secondi e i contorni e poi i primi piatti.

L'obiettivo è evidenziare le principali criticità, le differenze tra scuole e l'effetto del cambio di ordine di servizio

1. Andamento generale degli scarti

- Lo scarto medio complessivo passa dal 31,7% di dicembre al 30,2% di febbraio.
- Con l'inversione di ordine di portata aumenta lo scarto dei primi, mentre secondi e contorni migliorano in modo significativo.

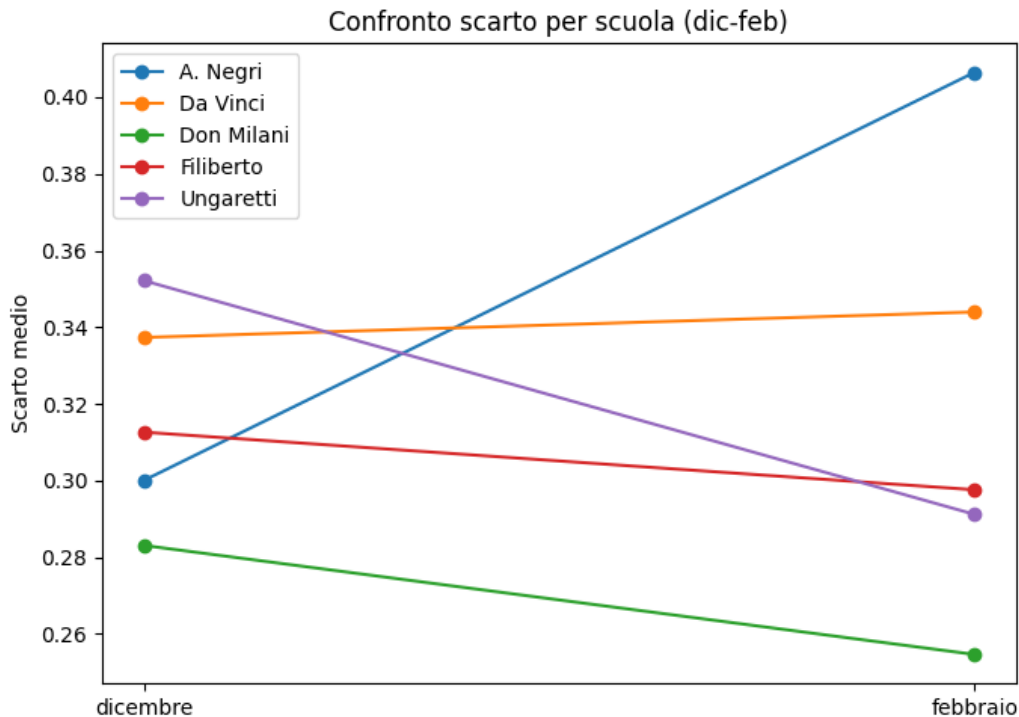
Grafico: Scarto per categoria



2. Scarto per scuola

- A febbraio lo scarto cresce soprattutto presso A. Negri, mentre Don Milani migliora ulteriormente.

Grafico: Scarto per scuola



3. Effetti del nuovo ordine di servizio

- Il servizio di secondo+contorno prima del primo riduce lo scarto di secondi e contorni.
- Aumenta invece lo scarto dei primi, che risultano meno consumati.

4. Analisi dettagliata

Quadro generale (dicembre 2025 vs febbraio 2026)

- **Scarto medio complessivo** (tutte le scuole, tutti i piatti):
Dicembre 2025: 31,7% → Febbraio 2026: 30,2% (-1,5 pp).
In sintesi, lo scarto totale cala leggermente a febbraio
- **Per categoria di portata** (medie su tutte le scuole):
 - **Primi:** 22,3% → 29,4% (+7,0 pp)
 - **Secondi:** 34,5% → 30,5% (-4,0 pp)
 - **Contorni:** 38,3% → 31,0% (-7,3 pp)Nel complesso, **secondi e contorni migliorano** sensibilmente a febbraio, mentre **i primi peggiorano**.

Lettura operativa: il cambio di sequenza del servizio in **febbraio** (prima **secondo+contorno**, poi **primo**) appare associato a **minori scarti** di secondi e contorni,

ma a **maggiori scarti sul primo**: i bambini arrivano meno affamati al primo, e ne avanzano di più.

2) Dove si scarta di più e di meno (medie per scuola)

Dicembre 2025

- **Più scarto: Ungaretti (35,2%); segue Da Vinci (33,7%).**
- **Meno scarto: Don Milani (28,3%), poi A. Negri (30,0%).**
(Filiberto: 31,3%)

Febbraio 2026

- **Più scarto: A. Negri (40,6%); segue Da Vinci (34,4%).**
- **Meno scarto: Don Milani (25,5%); seguono Ungaretti (29,1%) e Filiberto (29,8%).**

Nota critica: A febbraio si registra un **aumento marcato degli scarti ad A. Negri** (+10,6 pp circa rispetto alla sua media di dicembre), trainato soprattutto dai **secondi** (vedi punto successivo). **Don Milani** è la scuola più virtuosa in entrambi i mesi, con ulteriore miglioramento a febbraio.

3) Effetto della nuova sequenza di servizio sui secondi e sui contorni

Confrontando dicembre→febbraio per **singola scuola** (medie per categoria):

- **Secondi**
 - **Da Vinci:** -7,1 pp
 - **Don Milani:** -12,1 pp
 - **Ungaretti:** -5,3 pp
 - **Filiberto:** +1,2 pp (leggero peggioramento)
 - **A. Negri:** +39,2 pp (peggiornamento importante)
Media complessiva: -4,0 pp
→ **Indicazione generale positiva**, ma con **forte criticità in A. Negri** (e, in misura lieve, in Filiberto).
- **Contorni**
 - **Tutte le scuole in miglioramento:**
A. Negri -12,3 pp; Filiberto -17,6 pp; Ungaretti -9,6 pp; Don Milani -2,0 pp; Da Vinci -1,0 pp
Media complessiva: -7,3 pp

→ La scelta di servire prima **secondo+contorno** ha ridotto chiaramente lo **scarto del contorno**.

Sintesi: l'inversione dell'ordine di servizio **ha funzionato** su **secondo/contorno** (specie contorni), ma **va affrontata la discontinuità di A. Negri** sui secondi a febbraio.

4) Piatti con maggior e minor scarto (media su tutte le scuole)

Dicembre 2025

- **Maggior scarto:** Spinaci (52,0%); Tortino di lenticchie (50,3%); Cavolo cappuccio (47,2%).
- **Minor scarto:** Pizza margherita (5,7%); Pasta all'olio (6,6%); ½ pz. prosciutto cotto (10,9%).

Febbraio 2026

- **Maggior scarto:** Vellutata di verdure con farro (53,5%); Tortino di lenticchie (42,9%); Pasta al pesto di zucchine (42,7%).
- **Minor scarto:** Formaggio spalmabile (1,4%); Pasta all'olio (9,6%); Pizza margherita (14,4%).

5) Le “modifiche” di febbraio ai piatti meno graditi a dicembre hanno funzionato?

Guardando i piatti presenti **in entrambi i mesi** (delta febbraio–dicembre, in pp):

- **Miglioramenti rilevanti:**
Bastoncini di merluzzo (–20,5 pp); Cavolfiori gratinati (–11,8 pp); Uova strapazzate (–11,5 pp); Carote filo (–8,5 pp); Tortino di lenticchie (–7,3 pp); Merluzzo gratinato (–2,0 pp).
→ Qui le modifiche/il nuovo ordine sembrano aver centrato l'obiettivo.
- **Peggioramenti da monitorare:**
Pizza margherita (+8,6 pp); Vellutata di verdure con farro (+7,9 pp); Riso alla crema di verdure (+7,4 pp); Pasta al pomodoro (+4,7 pp); Pasta all'olio (+3,1 pp).
→ I **primi** tendono a crescere di scarto a febbraio (coerente con l'ordine di servizio).

6) Criticità principali da evidenziare

1. **Squilibri tra portate:** a febbraio **secondi** e **contorni** migliorano, ma i **primi** peggiorano (+7,0 pp). Serve **riequilibrare porzioni/appeal del primo** quando servito dopo.

2. **Caso A. Negri sui secondi:** forte **aumento degli scarti dei secondi** a febbraio (+39 pp), in controtendenza rispetto al resto delle scuole. Da approfondire (gradimento del secondo proposto quel giorno, porzionatura, tempi/temperature di servizio in refettorio).
3. **Piatti “sensibili”:** a febbraio **vellutata** e **pasta al pesto di zucchine** restano ad **alto scarto** (>42%). Valutare **alternative** o **adattamenti di ricetta**.

7) Raccomandazioni operative (breve)

- **Confermare** l'ordine **secondo+contorno prima del primo**, perché **riduce lo scarto** di quelle due componenti; **compensare** lavorando su **primi più semplici e appetibili**, con **porzioni iniziali ridotte** e **facile bis**.
- **Focus A. Negri:** fare un **assaggio pilota** con **porzioni test** dei secondi, **controllo temperature** e **feedback immediato** delle classi/educatori; verificare se il picco è legato a **uno o due secondi specifici**.
- **Menu engineering sui “piatti critici”:**
 - Rimodulare **vellutata** (es. versione più densa con crostini/legumi interi) e **pesto di zucchine** (più delicato, formati di pasta graditi, topping di formaggio dosato).
 - Mantenere in rotazione i **piatti che performano bene** (pizza, pasta all'olio, formaggio spalmabile) nei giorni “a rischio scarto”.

Nota metodo e limiti

- Le medie sono calcolate sulle **colonne “MEDIA” di ciascuna scuola**, su tutte le giornate presenti nel file. Alcune righe presentano **assenze di dati** (es. “Guasto riscaldamento” o eventi particolari), che non sono entrate nel calcolo.