VERBALE DELLA COMMISSIONE MENSA DEL 22 NOVEMBRE 2022

Il giorno 22 novembre 2022 alle ore 17.00 nella sala convegni della ASL sita in P.zza Europa a Donoratico si è riunita, su invito dell'Assessore Mottola, la 1ª Commissione Mensa per l'anno scolastico 2022/2023 con il seguente ordine del giorno:

1) Nomina del Presidente della Commissione Mensa;
2) Attività formativa per i componenti della Commissione Mensa;
3) Valutazione e proposte circa il Servizio di Refezione scolastica;
4) Varie ed eventuali.

Elenco componenti e invitati:

	Cognome	**Nome**	**Qualifica**	**FIRMA**
1	Bartolomei	Carla	Docente	ASSENTE GIUSTIFICATO
2	Fagioli	Elisa	Genitore	ASSENTE NON GIUSTIFICATO
3	Giacone	Veronica	Docente	PRESENTE
4	Panizzi	Manuela	Docente	PRESENTE
5	Panizzi	Fabrizio	Docente	ASSENTE NON GIUSTIFICATO
6	Morelli	M. Grazia	Docente	ASSENTE NON GIUSTIFICATO
7	Dei	Flavio	Docente	PRESENTE
8	Nelli	Adriana	Docente	PRESENTE
9	Grif	Svetlana	Genitore	PRESENTE
10	Carosi	Veronica	Genitore	PRESENTE
11	Tabani	Samuele	Genitore	PRESENTE
12	Zoppi	Luciana	Genitore	PRESENTE
13	Menny	Fatima	Genitore	ASSENTE NON GIUSTIFICATO
14	Bettini	Beatrice	Servizi sociali/educativi	PRESENTE
15	Mottola	Catia	Assessore	PRESENTE
16	Catapano	Laura	Resp.le Area 2	ASSENTE GIUSTIFICATO
17	Stefanelli	Elisa	Cir Food	PRESENTE
18	Corzani	Alessandra	Cir Food	ASSENTE GIUSTIFICATO
19	Ticciati	Carla	Cir Food	PRESENTE
20	Rossi	Luca	Servizi Educativi segretario verbalizzante	PRESENTE
21	Soldi	Michela	Preside	PRESENTE

22	Becherini	Sivia	Educatrice Nido	PRESENTE
23	De Angelis	Vincenzo	Genitore	ASSENTE GIUSTIFICATO
24	Spinelli	Massimiliano	Cuoco Nido	PRESENTE
25	Petti	Irene	Genitore	PRESENTE
26	Astorino	Claudia	Genitore	ASSENTE GIUSTIFICATO

Rossi introduce la riunione passando al primo punto dell'ordine del giorno, "nomina del Presidente della Commissione Mensa". Viene deciso all'unanimità di non ricorrere alla votazione con le schede opportunamente istituite, ma di eleggerlo nominalmente. Viene così nominato Presidente della Commissione Mensa la sig.ra Zoppi Luciana.

Rossi chiede al Prof. Dei se quest'anno è possibile accedere nei refettori per i controlli previsti dal Regolamento della C.M. da parte dei componenti della stessa. Il Prof. Dei riferisce che al momento le condizioni epidemiologiche lo consentono.

A tal proposito Rossi ricorda che per poter accedere nei refettori e nella cucina centralizzata per fare i controlli, occorre prima effettuare un corso di due incontri con la dott.ssa Ticciati, dietista di Cir Food. La dott.ssa Ticciati invierà un calendario del corso in questione.

NIDO DINDOLON:
presente la sig.ra Petti, la quale non solleva problematiche particolari nel menù proposto e ha notato che le piccole modifiche effettuate nel precedente anno educativo, hanno aumentato l'appetibilità nei bambini.
Il cuoco del Nido, Spinelli, suggerisce di servire la polenta con lo spezzatino di carne rossa macinata, invece che a pezzi, come fosse un ragù. Tale osservazione viene accolta positivamente da tutti e verrà presa in considerazione per tutte le scuole. Pertanto nella 4ª settimana, quando è prevista la polenta con spezzatino di carne rossa, questa sarà servita con la carne macinata, come si trattasse di un ragù e se questa versione sarà gradita, verrà mantenuta.
Sulla questione della polenta come piatto unico, la dott.ssa Ticciati spiega che è proprio dal Nido che bisogna cercare di somministrarlo per abituarli a mangiare in maniera sana e come dovrebbe essere fatto sempre da tutti, per una corretta alimentazione.
A tal proposito la Petti chiede se è possibile educare i genitori a seguire una corretta alimentazione per i propri figli, con l'aiuto di specialisti.
A tal proposito l'Assessore Mottola dice che non ha problemi e si impegnerebbe volentieri a fare degli incontri con professionisti, ma ricorda come dalle esperienze precedenti, queste si sono sempre risolte con la presenza di un numero esiguo di persone.
Anche la dott.ssa Stefanelli riferisce che negli ultimi venti anni, a questo tipo di incontri, pochissime sono le persone che vi hanno partecipato.
La educatrice Becherini chiede se è possibile avere dei quantitativi di cibi superiori perché i bambini piccoli a volte buttano il cibo a terra distrattamente e rimarrebbero senza. Il cuoco afferma che in tali casi può sopperire.

INFANZIA CASTAGNETO:
presente la docente Panizzi, che non rileva problematiche sul menù, solo chiede la possibilità di sostituire i fagiolini, perché non graditi. Fa presente che l'ultimo volta che era presente nel menù la zucca con pomodoro e mozzarella era molto dura. Chiede inoltre se nelle lasagne dei bambini di religione musulmana, c'è solamente il pomodoro, perché così verrebbe a mancare la parte proteica. La dott. Ticciati ricorda che il menù è già in validazione alla ASL e non è possibile fare grandi cambiamenti, vediamo di fare se è possibile fare qualche aggiustamento per quanto riguarda i fagiolini. Per la zucca erano state informate dalla cucina che era rimasta dura per un errore durante la fase di lavorazione, e hanno già dato indicazione alla cuoca di fare la cottura in maniera diversa.

La dott.ssa Stefanelli spiega per quanto riguarda le lasagne per i bambini no carne, che queste vengono cucinate con pomodoro e con l'aggiunta di mozzarella o altro formaggio (es. stracchino) e besciamella e che quindi sono piatto completo come quelle di carne, avendo anche la parte proteica. La Dott.ssa Ticciati spiega che la Dott.ssa Caffarata che ha elaborato, anche i menù dietetici, per i bambini che non mangiano la carne, ha inserito all'interno della preparazione appunto il formaggio per poter assicurare un apporto nutrizionale completo.

INFANZIA BAMBIN GESU':
presente il sig. Tabani, il quale trova migliorato il menù e i cibi sono apprezzati, fatta eccezione delle seppie con le bietole. Ora i bambini mangiano di più e con appetito. Non trova poi corretto dare a tutti i bambini di età diversa lo stesso menù. La dott.ssa Ticciati spiega che le bietole erano state sostituite con i piselli e si impegna a contattare la dott.ssa Caffarata che ha redatto i menù, per vedere se le fosse sfuggita questa variazione. Per quanto riguarda la differenzazione di menù per età, non ne trova utilità, in quanto i bambini si devono adeguare e abituare a nuovi sapori.

INFANZIA IL PARCO:
presente la docente Nelli che non rileva problematiche nel menù e i bambini soprattutto mangiano i primi, poco le verdure e il secondo abbastanza. Lamenta che viene servito poco pane. La dott.ssa Stefanelli dice invece che nel cestino del pane, quando ritorna in cucina, ci sono sempre tante fette avanzate.
E' presente anche la sig.ra Carosi, la quale solleva alcune questioni, di seguito riportate:
chiede se esiste un monitoraggio della gradibilità dei cibi. Viene prontamente informata dalla dott.ssa Stefanelli che Cir Food, al proprio interno, compila delle schede giornaliere di gradibilità dei cibi, segnandone i resti. Negli anni passati, prima del Covid 19 c'era una Ditta esterna, la Numbers, che andava nelle scuole a somministrare dei questionari ai bambini per rilevare il loro gradimento del menù e di cosa vorrebbero invece mangiare.
La Preside in tal senso, sotto richiesta di Rossi, comunica che allo stato attuale è possibile far tornare gli addetti della Ditta Numbers per la compilazione dei suddetti questionari, previo congruo avviso.
Chiede dell'APP Menù Chiaro e Rossi spiega come al momento non è possibile aggiornarlo, in quanto non abbiamo ancora ricevuto indietro i menù validati dalla ASL.
Chiede inoltre se l'acqua anche quest'anno viene somministrata nelle bottiglie di plastica. La dott.ssa Stefanelli informa che dall'inizio di questo anno scolastico, sono stati ripristinati gli erogatori di acqua in quanto prima non era possibile farlo per la possibilità di contagio da Covid 19, con il passaggio della caraffe di vetro da diverse mani.
Fa osservare come non venga servita la frutta di stagione, ma ancora vengono servite le susine. La dott.ssa Stefanelli prende atto della questione sollevata e si impegna a fornire frutta di stagione.
Carosi solleva perplessità sulla modifica effettuata del Regolamento della Commissione Mensa, che prevede che per andare a visitare la cucina centralizzata occorra prendere appuntamento nell'orario 9:30 – 13:00. Rossi legge il Regolamento della Commissione Mensa dove è riportato che l'accesso alla cucina per la verifica, è libero dalle ore 8.00 alle ore 9.30 e dopo le ore 13.00, in altro orario è necessario prendere accordi telefonici con il Responsabile della cucina. Tale modifica, ricorda la Dott.ssa Stefanelli, venne introdotta per motivi igienico sanitari e di sicurezza, poiché in quell'orario le fasi della cucina sono molto concitate, con presenza talvolta di fornitori e la presenza di persone esterne, possono creare dei problemi alle fasi di lavorazione e occorre distrarre una persona dal proprio lavoro, per accompagnare la persona in visita alla cucina. Carosi dice che si metterebbe in un angolo senza dare fastidio, solo per vedere tutte le fasi della preparazione.
L'Assessore Mottola si prende l'impegno di verificare la fattibilità di quanto richiesto dalla sig.ra Carosi, per poter far accedere al controllo della cucina i componenti della C.M. sempre senza preavviso, anche nelle ore dove è richiesto.
La dott.ssa Ticciati dice che la preparazione dei cibi viene eseguita nella massima trasparenza e tale limitazione è dettata proprio dalla difficoltà oggettiva di far entrare persone esterne al servizio in quell'orario anche per motivi igienico sanitari e di sicurezza.

SCUOLA DELL'INFANZIA SAN GUIDO:
Presente la docente Giacone, che non riscontra problemi dal punto di vista del menù, in quanto tutti i bambini mangiano il piatto del giorno, chiede semmai la possibilità di avere più quantitativo di cibo in quanto, come al nido, a qualche bambino può cadere il cibo e se non c'è altro, rimangono senza pasto.
La dott.ssa Stefanelli comunque rassicura che le quantità dei cibi che vengono portati nelle scuole non sono mai risicate.

SCUOLA PRIMARIA DONORATICO
In mancanza di rappresentanti della scuola primaria di Donoratico, interviene la Carosi dove ha un figlio che frequenta la classe 4ª A, dicendo che si lamentano per il numero di frittate servite ed inoltre in tutti i piatti viene sempre messo il prezzemolo, che disturba i bambini. Ribadisce la non gradibilità da parte dei bambini delle seppie con le bietole (già affrontato sopra).
La dott.ssa Ticciati spiega che le frittate non sono tante, solo che i bambini non distinguono la differenza tra la frittata dagli sformati di verdura. Il prezzemolo viene aggiunto per rendere più saporito il cibo, visto che non possono utilizzare olio e sale in quantità eccessive ma che si devono attenere a quanto previsto dalle linee guida, e che sicuramente i bambini sono anche disturbati visivamente da questi pezzetti di prezzemolo tritato.

PRIMARIA CASTAGNETO CARDUCCI:
è presente la sig.ra Zoppi, che lamenta una scarsa presentazione e abbinamenti dei menù e che le porzioni delle lasagne sono un pò ridotte.
L'Assessore Mottola ricorda che tale problematica nasce dalle grammature previste dalla Regione Toscana e che comunque questa mancanza è sentita solamente nel nostro Comune, mentre nei Comuni limitrofi non accade.
La dott.ssa Ticciati rammenta come è doveroso iniziare a consumare le porzioni di cibo con più attenzione e non pensare a quelle dosi che vengono consumate a casa la domenica. Anche per quanto riguarda le grammature uguali per le varie fasce di età del solito ciclo scolastico, non sempre corrispondono allo sviluppo personale di ogni bambino che può avvenire in momenti diversi.
Inoltre Zoppi asserisce che non serve solo l'alimentazione alimentare ma occorre anche la nutrizione in quanto ci sono alcuni bambini che non mangiano e se devono andare a fare attività sportiva dopo la scuola, non sono in grado di sopportarla.
Chiede che siano fatti dei progetti educativi da personale esterno in grado di fare formazione ai bambini.
A tal proposito interviene la Preside che ricorda come già nella scuola viene affrontata l'educazione alimentare, infatti nei programmi delle insegnanti di scienze, è presente l'educazione alimentare. Inoltre lo scorso anno alla scuola Primaria di Castagneto è stato fatto un progetto "Il valore di un Orto" (Carosi chiede che tale iniziativa sia effettuata anche alla scuola Primaria di Donoratico) che è stato utile a far avvicinare i bambini alle verdure, coltivandole direttamente.
Ricorda anche che i ragazzi a volte non mangiano, perché in classe la mattina hanno consumato delle merende abbondanti e soprattutto coloro che mangiano al primo turno, non hanno più appetito. Quindi sarebbe opportuno che il quantitativo delle merende fosse più ridotto. Inoltre all'uscita di scuola, ci sono i genitori che danno subito al figlio la merenda, nel caso non avesse mangiato a pranzo.
L'importante sarebbe trovare una giusta sinergia tra la scuola e la famiglia al fine di educare i ragazzi ad una alimentazione corretta.
La dott.ssa Ticciati ricorda che la Cir Food, propone tre progetti di educazione alimentare e al gusto per ogni anno scolastico. Lo scorso anno interessò la Materna il Parco e quest'anno sarà effettuato alla scuola dell'Infanzia di Castagneto e alle due classi prime della scuola Primaria di Donoratico.
La Zoppi chiede la possibilità, nei giorni di sciopero, di poter servire un pasto alternativo qualora l'insegnante di turno al servizio mensa dovesse scioperare, così da non perdere il costo del pranzo non usufruito. La dott.ssa Stefanelli parla dell'impossibilità a fare dei cestini o pasti confezionati in

vaschette mono uso, proprio per la difficoltà del loro confezionamento e del loro trasporto in quest'ultimo caso e per ordini delle derrate che vengono effettuate almeno 15 giorni prima, mentre la comunicazione di sciopero arriva pochi giorni prima dello stesso. La Sig.ra Zoppi chiede anche la possibilità di poter consumare il pasto in quei giorni tutti allo stesso orario e in classe. La dott.ssa Stefanelli parla dell'impossibilità anche di attuare questa scelta, in quanto le singole aule non sono autorizzate al consumo dei pasti, durante il covid 19 è stato possibile farlo visto il periodo di emergenza, ma adesso la ASL non rilascia più autorizzazioni per le singole aule se non in casi eccezionali, ma non dove sono previsti refettori. L'altro problema che ci sarebbe in questo caso è anche la maggior presenza di personale solo in quei giorni, il quale sarebbe difficilmente reperibile.
La Preside interviene dicendo che attua l'orario di attività didattica normale nei giorni di sciopero, quando ritiene che da un'analisi dei dati precedenti, ci sono scarse probabilità di adesione allo sciopero da parte dei docenti ed inoltre lo fa anche per garantire la continuità didattica.
Interviene anche il Prof. Dei, in qualità di rappresentante di tale Istituto, dicendo che anche se ci sono degli abbinamenti dei cibi non graditi completamente, si ritiene soddisfatto del menù e non ha riscontrato grossi problemi.

SCUOLA SECONDARIA PRIMO GRADO DONORATICO:
Interviene il Prof. Dei che rammenta che solo all'inizio dell'anno scolastico ci fu un problema riguardo ad un piatto unico. Si accorda con quanto proposto relativamente alla polenta, cioè di provare a servirla al ragù, perché l'ultima volta che è stata servita la polenta all'olio e poi lo spezzatino, ha visto che qualcuno ha mischiato tutto ma che altri hanno mangiato poco la polenta da sola. Fa notare che quando è prevista la minestra di legumi con farro, come piatto unico, i ragazzi hanno difficoltà a saziarsi anche se è assolutamente consapevole che è un pasto completo. Anche se ha notato che con il passare del tempo, i piatti unici sono stati apprezzati maggiormente e che vengono consumati più volentieri da tutti i ragazzi. Si trova contento di questo menù che è stato aggiustato già dallo scorso anno, anche grazie ad un lavoro di sinergia tra la scuola, il Comune e la Ditta Cir Food, apportando modifiche al menù che lo hanno reso più gradevole e vicino ai gusti dei ragazzi.
Per quanto riguarda l'alimentazione dei ragazzi, dice che spesso si trova a passare davanti la pizzeria vicino la Stazione e vede che molti degli studenti della sua Scuola mangiano dei pezzi di pizza non indifferenti. Chiaramente i ragazzi che il giorno hanno mangiato a mensa, ne consumano meno rispetto a coloro che non hanno mangiato o hanno mangiato meno.

SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI CASTAGNETO:
è presente la sig.ra Grif, la quale non solleva problematiche sulla refezione.

L'assessore Mottola ringrazia così tutti i partecipanti intervenuti alla riunione.

Alle ore 19:30, non essendoci altri interventi, la riunione si conclude.

Il Verbalizzante
Luca Rossi