



## **COMUNE DI CRESPINA LORENZANA**

### **VERBALE DELLA COMMISSIONE MENSA COMUNALE**

Il giorno 3 del mese di novembre dell'anno duemilaventidue alle ore 16.30 si è riunita, presso la Sede del Comune di Crespina Lorenzana la Commissione Mensa.

Sono presenti:

**- per il Comune di Crespina Lorenzana:**

presente Dott. ssa Elena Santoro - Responsabile di Direzione Servizi al Cittadino;  
presente dott.ssa Francesca Bernardini – Assessore alla Pubblica Istruzione;  
presente sig.ra Camarlinghi Lorella - personale comunale;  
presente sig.ra Freschi Antonella - personale comunale;  
presente sig.ra Antonella Giorgi – Area Servizi al Cittadino (con funzioni di segretario verbalizzante)

**- per l'Istituto Comprensivo e i rappresentanti dei genitori:**

presente Sig.ra Oliveri Rachele – docente scuola primaria di Lorenzana  
presente Sig. D'Arpa Giovanni - genitore referente scuola Primaria di Cenaia  
presente Sig.ra Pistolesi Barbara – docente scuola primaria di Cenaia;  
presente Sig.ra Palazzuoli Gabriella – docente scuola primaria di Cenaia;  
presente Sig.ra Barani Selene – docente scuola scuola dell'Infanzia Ceppaiano;  
presente Sig.ra Mancini Giulioni Carlotta – genitore referente scuola primaria Cenaia;  
presente Sig.ra Tarabusi Chantal – genitore referente scuola dell'Infanzia di Ceppaiano;  
presente sig.ra Giovanna Piaggi – genitore referente scuola dell'Infanzia di Ceppaiano;  
presente Sig.ra Melilli Stefania – docente scuola dell'Infanzia di Lorenzana;  
presente Sig.ra Cetorelli Chiara - genitore scuola infanzia Lorenzana  
assente Sig.ra Carnesecchi Annalisa - genitore referente scuola Primaria di Lorenzana  
presente Sig.ra Marianna Carignola - genitore referente scuola Primaria di Lorenzana

Alla seduta della Commissione è presente per la ditta CirFood la dott.ssa Francesca Annicchiarico

#### **ORDINE DEL GIORNO**

**Servizio di refezione nel Comune di Crespina Lorenzana: avvio nuovo appalto di refezione scolastica 2022/2023;**

- varie ed eventuali.

#### **DISCUSSIONE**

La dott.ssa Francesca Bernardini ringrazia i presenti e saluta i nuovi membri della Commissione Mensa e ribadisce l'utilità della Commissione Mensa come strumento di lavoro e confronto per approfondire tematiche specifiche del servizio di refezione scolastica.

La commissione inizia con la presentazione del nuovo servizio di ristorazione scolastica. Il nuovo anno scolastico è iniziato infatti con un nuovo appalto nelle scuole di Crespina Lorenzana vinto dalla ditta di ristorazione Cirfood. Nella stesura del nuovo capitolato l'amministrazione ha scelto di fare un ulteriore passo avanti verso la qualità andando oltre i CAM (criteri ambientali minimi) del Ministero dell'Ambiente che hanno come obiettivi più biologico, la promozione di una dieta al minor consumo di proteine animali, la prevenzione e la riduzione delle eccedenze alimentari, il contenimento dei consumi energetici, verifiche di conformità del servizio, la diffusione di una cultura attenta alla salute dei bambini e dell'ambiente. Nelle mense scolastiche del Comune di Crespina Lorenzana infatti, a partire da questo anno scolastico 2022/2023, il 100% delle materie prime sarà biologico (ad

esclusione del pesce che è però certificato MSC) e di origine nazionale (eccezion fatta per le poche materie prime non reperibili in Italia) con prodotti a km0 e di filiera corta.

L'Assessore Bernardini oltrechè parlare del capitolato sottolinea il ruolo della ristorazione collettiva che, pur dovendo rispettare i gusti e le aspettative degli utenti, ha come obiettivo anche la promozione di corrette abitudini alimentari.

A tal proposito oltre alle migliorie relative alle caratteristiche merceologiche dei prodotti saranno previsti percorsi di educazione alimentare da concordare con la scuola.

L'assessore ricorda inoltre che relativamente al menù e alle grammature il comune deve rispettare le indicazioni previste dalle Linee Guida per la Ristorazione Scolastica della Regione Toscana (consultabili online per chi fosse interessato).

Tra le varie progettualità si concorda di reintrodurre il progetto del "Compleanno condiviso" iniziativa che prima della pandemia era stato accolto positivamente da tutti i bambini.

Sempre l'Assessore ci tiene a precisare che, oltre alle novità migliorative relative alle materie prime introdotte nel Capitolato del nuovo appalto, sono state introdotte delle migliorie del servizio con l'installazione di un cuocipasta alla scuola primaria di Cenaia e l'installazione di due erogatori di acqua nelle scuole primarie (Lorenzana e Cenaia). In programma vi è anche l'acquisto di una piastra per far cuocere la pasta anche presso la scuola dell'Infanzia di Lorenzana in modo che in tutte e 4 le nostre scuole la pasta sia cotta sul momento direttamente presso il refettorio.

Ci saranno anche delle novità che l'Assessore auspica andranno a valorizzare il servizio offerto, e tra queste sono in via di definizione:

- **l'istituzione della Commissione Junior** – i ragazzi della scuola primaria potranno esprimere le loro opinioni riguardo al servizio di refezione, gradibilità dei piatti del menù e proporre loro delle migliorie o dei nuovi piatti;

- la **WEB APP "Menù Chiaro"** che sarà messa a disposizione delle famiglie e sviluppata da CIR FOOD, l'Azienda aggiudicataria della gara di appalto, che consentirà agli utenti di accedere, giorno dopo giorno, via smartphone o pc ad una descrizione chiara e dettagliata dei menù serviti in tutte le scuole del Comune. Sarà possibile visualizzare per ciascun piatto gli ingredienti, le caratteristiche nutrizionali e la presenza di eventuali allergeni. Questo strumento servirà anche a veicolare informazioni in modo capillare sui cambi di menù, e allo stesso tempo, migliorerà anche la qualità del servizio.

- **SPORTELLO DIETISTA**

- **Lotta allo spreco alimentare con iniziative dedicate**

- **riattivazione progetto Acqua Buona e consegna delle nuove borracce**

**PROGRAMMAZIONI FUTURE:**

il **22/11/2022** è prevista la visita degli ambienti del centro cottura della scuola dell'infanzia di Ceppaiano (cucina e magazzino stoccaggio derrate) da parte dei genitori della commissione mensa;

nel corso dell'anno saranno proposti menù speciali che saranno sviluppati intorno a specifiche tematiche da concordare con la scuola al fine di implementare il menù in vigore.

A tal proposito l'assessore manifesta la volontà di avviare un percorso con le insegnanti al fine di coordinare lo sviluppo dei menù speciali con le progettualità della scuola.

Le variazioni al menù in vigore in base alle modifiche che sono state sperimentate lo scorso anno scolastico al fine di alzare il gradimento e ridurre lo spreco, sono stati inviati alla USL per la loro approvazione.

In merito a questi primi mesi di avvio del servizio dal confronto con i partecipanti il menù e i piatti serviti risultano in generale apprezzati e graditi e il servizio nel suo complesso risulta migliorato. Tra i piatti su cui si chiede di migliorare il gusto:

la pizza che rispetto allo scorso anno risulta meno gradita

frittata ancora non troppo gradita per cui saranno sperimentate nuove soluzioni come il rotolo di frittata con formaggio e la cecina.

Viene riproposto da alcuni membri anche il tema della somministrazione della frutta di metà mattina, che il Comune si è sempre dimostrato disponibile a riproporre, ma come già precisato in altre occasioni, la distribuzione della frutta è legata al possesso dei requisiti previsti in materia di HACCP che il personale scolastico, ad oggi, non possiede. Comunque alcune delle insegnanti presenti hanno riferito che, la colazione a base di frutta portata da casa è gradita in quanto hanno la possibilità di variare e di consumare il frutto che più piace.

I partecipanti fanno infine presente che il nuovo sistema di disdetta del pasto risulta per alcuni genitori complesso. La dott.ssa Santoro e la sig.ra Giorgi sottolineano come la scelta di passare a questa modalità sia dettata da diverse criticità emerse negli anni (in particolare incongruenze sul numero dei pasti che portavano ad un sovraccarico per l'ufficio che si ritrovava a dover rivedere i bollettini emessi) oltre al fatto che la direzione della pubblica amministrazione in linea generale va sempre più verso la digitalizzazione.

Viene nuovamente fatto presente che se il bambino è assente per malattia o altri motivi personali, nei giorni in cui è prevista la mensa, la disdetta del pasto è ad esclusivo carico dell'utente collegato al nome del bambino/a e deve essere effettuata entro le ore 9.00 del giorno stesso di assenza necessariamente accedendo al sistema con SPID. Non si possono disdire i pasti con richieste telefoniche o tramite comunicazioni dirette all'ufficio scuola del Comune o alla scuola frequentata.

Ad ogni modo nel caso di eventuali problemi di accesso al sistema dovuti a disservizi è possibile contattare o inviare una mail all'ufficio scuola corredato dello screenshot della problematica di errore che si presenta, così per dar modo all'ufficio di intervenire dove è possibile.

L'Assessore prima di chiudere la seduta, ci tiene a ribadire l'importanza di consolidare il canale comunicativo da parte del Comune/famiglie/Istituzione scolastica.

La Commissione termina i suoi lavori alle ore 18.30

Il Presidente  
Dott.ssa Elena Santoro

Il Segretario verbalizzante  
Antonella Giorgi