COMUNE DI CRESPINA LORENZANA

VERBALE DELLA COMMISSIONE MENSA COMUNALE

Il giorno 12 del mese di aprile dell'anno duemilaventidue alle ore 16.30 si è riunita, presso la Sede Comunale la Commissione Mensa.
Sono presenti:
- *per il Comune di Crespina Lorenzana sono presenti:*
  - Dott. ssa Elena Santoro - Responsabile di Direzione Servizi al Cittadino;
  - dott.ssa Francesca Bernardini – Assessore alla Pubblica Istruzione;
  - sig.ra Camarlinghi Lorella - personale addetto alla preparazione dei pasti;
  - sig.ra Antonella Giorgi – Area Servizi al Cittadino (con funzioni di segretario verbalizzante)
- *per l'Istituto Comprensivo e i rappresentanti dei genitori sono presenti:*
  - sig. Trafeli Andrea - genitore referente scuola primaria di Lorenzana;
  - Sig.ra Oliveri Rachele – docente scuola primaria di Lorenzana
  - Sig. D'Arpa Giovanni - genitore referente scuola Primaria di Cenaia
  - Sig.ra Silvana Fivizzoli – docente scuola primaria di Cenaia;
  - Sig.ra Palazzuoli Gabriella – docente scuola primaria di Cenaia;
  - Sig.ra Tramontano Giuseppina – docente scuola scuola dell'Infanzia Ceppaiano;
  - Sig.ra Selene Barani - docente scuola dell'infanzia di Ceppaiano;
  - Sig.ra Giulioni Mancini Carlotta – genitore referente scuola dell'infanzia di Ceppaiano;
  - Sig.ra Sabrina Citi – docente scuola dell'Infanzia di Lorenzana;
  - Sig.ra Laura Campastro – genitore referente scuola dell'infanzia di Lorenzana
  - *per l'Azienda Usl Toscana Nordovest UF – IPN Pisa* è presente la Dott.ssa Elena Griesi

Alla seduta della Commissione è presente il sig. Luca Cima - referente della ditta CirFood.

ORDINE DEL GIORNO

- ***andamento del servizio di refezione scolastica a.s. 2021/2022 - osservazioni e valutazione delle modifiche apportate al menù invernale;***
- **varie ed eventuali.**

DISCUSSIONE

Introduce la discussione la dott.ssa Francesca Bernardini la quale ribadisce che il filo conduttore del servizio è la promozione dell'educazione alimentare: una corretta alimentazione dei bambini-ragazzi è finalizzata al contrasto delle situazioni di disturbi alimentari nell'infanzia e adolescenza.

Partendo da questa introduzione, la dott.ssa Griesi, pone di nuovo l'attenzione sulle "regole" per la composizione dei menù, puntualizza fra l'altro, che le porzioni sono corrette e che non deve essere fatto il "bis" delle porzioni. Questo a dimostrazione di quanto siano strette le disposizioni in materia.

La dott.ssa informa i presenti che è disposta ad organizzare incontri di formazione rivolti ai membri della Commissione mensa nell'ambito delle azioni messe in atto dall'azienda sanitaria.

La dott.ssa raccoglie alcune osservazioni e, successivamente, apre la discussione in merito alla gradibilità del menù con opinioni diverse: alcuni membri della commissione sottolineano l'importanza del momento educativo altri propongono di venire, maggiormente, incontro ai gusti dei bambini.

Fa notare che la mensa è da considerare momento educativo, le verdure vanno servite, insalata compresa, che i bambini devono imparare a conoscerle ed a mangiarle. Per cui si può comprendere come sia difficile fare un menù che sia gradito dai bambini.

Vengono di nuovo riportate le segnalazioni in merito alla scarsità delle porzioni, soprattutto per gli alimenti preferiti; tutti i rappresentanti sono informati che ciò è dipendente dalle disposizioni della R.T. e che quindi questa e' una situazione che non dipende dalla ditta.

La discussione prosegue sulle variazioni apportate al menù invernale e, dalle rilevazioni effettuate, così come confermate dai presenti, le pietanze ancora meno gradite continuano ad essere le frittate, i contorni e il pesce.

Interviene l'Assessore Bernardini rispondendo che:

- relativamente alle frittate sono state fatte (e si stanno ancora facendo) numerose prove per arrivare ad un prodotto che incontri la gradibilità degli alunni;
- per quanto riguarda il pesce adesso con la panatura risulta più gradito da parte di tutti gli alunni;
- le verdure sono state servite più cotte.

Le insegnanti della scuola dell'infanzia di Ceppaiano lamentano la mancanza di varietà nella frutta, in quanto vengono quasi sempre servite mele e banane.

Il Sig. Cima – rappresentante della ditta Cir Food –risponde alle insegnanti dicendo che purtroppo la non variabilità di frutta dipende molto dalla mancanza di produzione di frutta bio nazionale.

Viene comunque richiesto al sig. Cima, di controllare che venga distribuito un frutto di stagione diverso da banane e mele così da avere una maggiore varietà quando è possibile.

Inoltre, sempre le insegnanti della scuola dell'infanzia di Ceppaiano, affermano che i bambini mangiano poco soprattutto le verdure.

Risponde la dott.ssa Griesi dicendo che l'approccio dei bambini agli alimenti, in questo caso alle verdure è molto complessa e quindi hanno bisogno di tempo per accettare i cibi specialmente quelli che gradiscono di meno ma, soprattutto, ribadisce il fatto che dovrebbero essere proposte anche a casa e non arrendersi a presentarle.

La dott.ssa fa notare inoltre che quando presentiamo ai bambini una pietanza nuova, bisogna avere pazienza, è normale che all'inizio non venga accettata, è fondamentale la collaborazione delle insegnanti e fondamentale è anche il ruolo dei genitori.

L'Assessore Bernardini comunica ai presenti che verranno introdotti menù speciali (in programma il 13/04/2022 il menù di Pasqua), e che già nelle settimane successive al rientro dalle vacanze pasquali (ancora da definire la data) sarà proposto il "Menù della Terra", un menù sostenibile in occasione della giornata mondiale della Terra.

Comunica altresì che questa Amministrazione Comunale ha già preso contatti con i Responsabili di Acque per riattivare il progetto "Acqua Buona", reintroducendo il consumo di acqua durante il pasto tramite le brocche. C'è da dire che però tale modalità non potrà essere attuata almeno per questo anno scolastico, durante il pasto somministrato in classe ma che comunque sia alla scuola primaria di Cenaia che alla scuola Primaria di Lorenzana, le insegnanti stanno già limitando l'uso delle bottiglie di plastica durante il pasto.

Pertanto i presenti propongono:

- variare più possibile la tipologia di frutta servita a pranzo;
- introdurre lo stracchino o altro formaggio molle al posto della caciotta;
- introdurre nuove preparazioni per le frittate.

Per quanto riguarda il gradimento soprattutto delle verdure e legumi, l'assessore Bernardini, propone alle insegnanti e ai genitori presenti, di provare a somministrare prima il secondo piatto e solo successivamente il primo piatto almeno per un periodo. Anche da parte della ditta, tale richiesta viene accolta.

- Saranno introdotte varianti nella preparazione delle uova e della frittata anche nel menù primaverile. Appena possibile sarà inviato, come già predisposto per il menù invernale, la calendarizzazione del menù primaverile con le proposte di variazione per questi alimenti.

La Commissione termina i suoi lavori alle ore 19.00

Il Presidente
Dott.ssa Elena Santoro

Il Segretario verbalizzante
Antonella Giorgi

COMUNE DI CRESPINA LORENZANA