COMUNE DI CRESPINA LORENZANA

VERBALE DELLA COMMISSIONE MENSA COMUNALE

Il giorno 1° del mese di febbraio dell'anno duemilaventiquattro alle ore 17.00 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 Antonella Giorgi – Area Servizi al Cittadino (con funzioni di segretario verbalizzante)

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

assente Sig.ra Celani Daniela – docente scuola primaria di Lorenzana
presente Sig.ra Romoli Rubina - genitore referente scuola Primaria di Cenaia
assente Sig.ra Mancini Giulioni Carlotta – genitore referente scuola primaria Cenaia;
presente Sig.ra Ciurli Letizia – docente scuola primaria di Cenaia;
presente Sig.ra Cini Cecilia – docente scuola primaria di Cenaia;
presente Sig.ra Barani Selene – docente scuola dell'Infanzia Ceppaiano;
presente Sig.ra Tramontano Giuseppina – docente docente scuola dell'Infanzia Ceppaiano;
presente Sig.ra Tarabusi Chantal – genitore referente scuola dell'Infanzia di Ceppaiano;
presente sig.ra Biagioni Giulia – genitore referente scuola dell'Infanzia di Ceppaiano;
presente Sig.ra Carnesecchi Annalisa - genitore referente scuola Primaria di Lorenzana
assente Sig.ra Marianna Carignola - genitore referente scuola Primaria di Lorenzana
la quale ha delegato la sig. Bertolucci Azzurra la quale non è intervenuta ed ha delegato a sua volta il sig. Gaion Andrea

E' presente la Dott.ssa Elena Griesi *per l'Azienda Usl Toscana Nordovest UF – IPN Pisa*

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

ORDINE DEL GIORNO*:*

1. ***andamento servizio di refezione anno scolastico 2023/2024***
2. ***varie ed eventuali.***

DISCUSSIONE

In apertura l' Assessore Francesca Bernardini ringrazia i presenti e dà il benvenuto ai nuovi membri sia dei genitori che dei docenti che da quest'anno fanno parte della Commissione Mensa.

Inoltre fa il punto su tutto quello che fino ad ora si è cercato di fare per migliorare il gradimento di alcuni piatti nonché il miglioramento del servizio con l'introduzione di nuove attrezzature e maggiore attenzione alla qualità delle materie prime con prodotti biologici e di origine nazionale (eccezion fatta per le derrate non reperibili con queste caratteristiche).

Nel frattempo viene consegnata a tutti i partecipanti alla seduta, una cartellina contenente materiale informativo, preparata dall'ufficio scuola, relativo a :

- *estratto relativo alle "Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica";*
- *informativa procedura disdetta pasti on line;*
- *modulo scheda verbale Commissione Mensa;*

- *lettera di presentazione del servizio di refezione scolastica già inviata a tutti gli utenti del servizio*
- *informativa relativa alle funzioni della Commissione Mensa, Sportello dietista, App menù Chiaro,iscrizioni ai servizi scolastici a.s. 2024/2025.*

L'Assessore passa la parola alla Dott.ssa Griesi, la quale nell'occasione propone tramite la proiezione di slides, delle lezioni di educazione alla salute e, nella seduta odierna ha presentato i fattori di rischio ai quali possiamo andare incontro con l'uso improprio del sale nell'alimentazione quotidiana.

Dopo la visione delle slides la dott.ssa consiglia ai partecipanti di prestare un po' più di attenzione nel leggere le etichette degli alimenti che vengono acquistati al fine di scelte consapevoli per la salute.

Si inizia quindi la discussione sull'andamento del servizio di refezione, partendo dalle insegnanti della scuola dell'Infanzia di Ceppaiano.

Infanzia Ceppaiano: (Tramontano/Barani) si ripropone il problema di alcuni abbinamenti come fagioli all'uccelletto e carote, ceci e pizza inoltre fanno presente che la torta di ceci introdotta con le variazioni al menù invernale non riscontra più tanto gradimento tra i piccoli, mentre per altre variazioni come ad esempio il rotolino di frittata, continua ad essere gradito dalla maggior parte dei bambini.

Migliorato il gradimento sul pesce soprattutto sul filetto di platessa impanato mentre fanno presente che c'è una criticità sul filetto di merluzzo anche se impanato perché la maggior parte dei bambini non lo gradiscono, come per la pasta ai broccoli.

Per quanto riguarda la somministrazione di formaggi chiedono di sostituire il pecorino perché poco gradito, e magari introdurre il parmigiano reggiano. Lo stracchino è il formaggio più gradito, la ricotta invece non è gradita.

Per quanto riguarda i primi piatti le minestre sono molto gradite e apprezzate da tutti i bambini.

A tal proposito la Dott.ssa Griesi interviene proponendo, proprio perché le minestre sono gradite, di introdurre magari più piatti unici accompagnati da verdure.

Primaria Lorenzana: il sig. Gaion, genitore delegato a rappresentare la scuola primaria di Lorenzana, chiede di poter trovare metodi diversi di cottura delle verdure e legumi per cercare di far mangiare di più questi alimenti, in quanto risulta esserci un problema di gradimento dei cibi somministrati a mensa, soprattutto per una classe intera (i bambini di seconda), per i quali i genitori si stanno lamentando che questi bambini non mangiano alcun piatto durante il momento della refezione.

Risponde l'Assessore Bernardini assicurando che il servizio scuola in collaborazione con la ditta Cir Food monitoreranno la segnalazione appena illustrata dal sig. Gaion relativamente ai bambini della seconda di Lorenzana.

Interviene quindi l'insegnante della **scuola primaria di Lorenzana** (Celani) la quale è presente a mensa 4 giorni su 5 affermando che i bambini mangiano anche le varianti proposte nel menù invernale (torta di ceci, rotolino di frittata, pesce..), le minestre anche nella loro scuola sono apprezzate dai bambini, i condimenti sono sufficienti, non rileva grosse criticità.

Per quanto riguarda i bambini di seconda elementare non le risulta che proprio non mangiano nulla.

Da rivedere la cottura dei ceci che alcune volte risultano troppo cotti e quindi tendono a sfarsi. Anche la pizza talvolta è un pochino più alta ma comunque ben cotta. Sulla qualità di quanto servito non ha nulla da segnalare. Da fare attenzione magari alle porzioni dei bambini che vengono serviti per ultimi (soprattutto le quinte). Inoltre fa presente che i bambini di quinta fanno da tutor ai bambini più piccoli aiutandoli anche a tagliare se hanno bisogno la carne, in quanto ai più grandi hanno messo a disposizione i coltelli.

Interviene anche la sig.ra Carnesecchi, genitore scuola primaria di Lorenzana la quale fa presente che i condimenti sono scarsi nelle insalate e nelle verdure e sarebbe gradito anche dell'aceto sulle insalate.

L'Assessore Bernardini ricorda brevemente che anche lo scorso anno scolastico durante una seduta della Commissione Mensa era stato fatto presente la scarsità di condimento nelle verdure e nelle insalate ed era già stato fatto presente con la ditta che aveva provveduto. La situazione sarà comunque monitorata ma si ricorda l'importanza di rispettare, anche per i condimenti, le quantità previste dalle linee guida. Inoltre la cucina ha aumentato l'utilizzo di erbe aromatiche per le verdure cotte proprio per aumentarne il sapore.

Prende la parola il genitore della scuola dell'Infanzia di Ceppaiano (Biagioni) alla quale risulta dalla chat dei genitori che molti bambini arrivino il pomeriggio a casa *"affamati"* ribadendo alcune criticità del menù invernale.

La Dott.ssa Griesi fa presente che nel caso dei bambini, va considerato che essi hanno un enorme potere sui loro familiari e sono esposti all'influenza del marketing. Questo li rende destinatari perfetti per un intervento educativo, che però difficilmente può essere demandato in esclusiva agli insegnanti e all'ambiente scolastico, perché gran parte delle scelte alimentari fatte in famiglia derivano dai familiari e dalle loro abitudini.

Le insegnanti di Ceppaiano riprendono la parola dicendo che nessun bambino va a casa *"digiuno"* può capitare che mangino meno. Dal canto loro assicurano che nessun bambino torna a casa "digiuno".

L'Assessore anche su questa segnalazione chiede la collaborazione della ditta che gestisce il servizio di refezione per verificare se ci sono dei casi di rifiuto totale di quanto somministrato e chiede anche alle insegnanti di monitorare la situazione.

Primaria di Cenaia: (Ciurli/Cini) non rilevano grosse criticità sui piatti serviti, chiedono di trovare una soluzione definitiva e condivisa sulla distribuzione del formaggio sui primi piatti che ancora viene fatto presente dai bambini a pranzo. La qualità degli alimenti è buona, i piatti sono gradevoli, si lamentano sulle porzioni soprattutto al secondo turno e fanno presente la situazione di criticità che c'è tra il primo ed il secondo turno in quanto segnalano che talune volte il secondo turno comincia pranzare troppo tardi ipotizzando che ciò sia legato al numero non sufficiente di personale.

Viene chiesto alla dietista di Cir Food presente alla seduta di controllare questa criticità sul cambio turno a Cenaia e se effettivamente il personale presente è insufficiente e capire se ci sono migliorie da proporre.

I genitori rappresentanti di Cenaia (Mancini Giulioni e Romoli) confermano questa criticità che si verifica tra i due turni, fanno presente che in alcune situazioni è emerso che le porzioni risultano scarse soprattutto nel secondo turno, chiedono di monitorare di più il gradimento dei piatti al fine di ridurre lo spreco.

Fanno presente che lo scorso anno scolastico era stato iniziato un percorso con due classi della primaria di Cenaia con l'utilizzo di bustine fornite dai genitori per portare a casa il cibo in avanzo al fine di ridurre lo spreco ma purtroppo questa sperimentazione è risultata impraticabile.

L'Assessore vorrebbe riproporre l'idea di distribuire a tutti i bambini che usufruiscono del servizio mensa la "doggy bag" anche in collaborazione con la ditta Cir Food. Inoltre fa presente che questa Amministrazione sta concordando con la Ditta, incontri di educazione alimentare che intanto saranno proposti a breve alle insegnanti dei vari plessi scolastici.

I genitori presenti del plesso di Cenaia chiedono come mai non si può più riattivare il progetto "Fruttasnack a scuola" che prevedeva la somministrazione di frutta a tutti i bambini a merenda, frutta che veniva fornita dall'Ente e somministrata dal personale Ata e dalle insegnanti.

Interviene l'Assessore Bernardini la quale fa presente che in tutti i plessi dell'istituto Mariti come anche nella maggior parte delle scuole del territorio, la colazione a scuola è costituita dalla frutta portata da casa quindi preparata dai genitori. Ricorda che la somministrazione della frutta a scuola fornita dal Comune al momento non è possibile in quanto non è garantita nelle scuole la presenza di personale formato in materia di HACCP.

I rappresentanti dei genitori presenti alla seduta informano che prossimamente riprenderanno le visite nei refettori per l'assaggio dei cibi in somministrazione e chiedono se è possibile, in caso di impedimento di coloro che fanno parte della Commissione, delegare altri genitori.

L'Assessore Bernardini risponde che è possibile delegare altri genitori. Tale delega va presentata all'ufficio scuola del Comune. Inoltre comunica che prossimamente in collaborazione con l'Azienda Cir Food, appaltatrice del servizio di refezione nelle nostre scuole, verranno invitati i genitori membri della Commissione Mensa alla visita degli ambienti del centro cottura della scuola dell'infanzia di Ceppaiano (cucina e magazzino stoccaggio derrate).

La Commissione termina i suoi lavori alle ore 19.10

Il Presidente

Dott.ssa Elena Santoro

Il segretario verbalizzante

sig.ra Antonella Giorgi