



COMUNE DI CRESPINA LORENZANA

VERBALE DELLA COMMISSIONE MENSA COMUNALE

Verbale incontro Commissione Mensa – 23 gennaio 2025 ore 16.45 convocati tutti i membri della commissione mensa e gli insegnanti dell'Istituto Comprensivo G. Mariti (seduta svolta presso la Sala Consiliare del Comune di Crespina Lorenzana – Piazza C. Battisti, 22),

SONO PRESENTI

Assessore alla Pubblica Istruzione:

– Valentina Balestri

Per il Servizio di refezione scolastica:

Responsabile della U.O. Servizi Scolastici Elena Santoro

Istruttore Amm.vo Antonella Giorgi

Per la Ditta che eroga il servizio di Ristorazione Scolastica (Cir Food):

Dott.ssa Francesca Annicchiarico

Sig. Luca Cima

Genitori ed insegnanti in rappresentanza dell'Istituto Comprensivo G. Mariti - vedi elenco allegato

ORDINE DEL GIORNO:

- 1. andamento servizio di refezione anno scolastico 2024/2025***
- 2. varie ed eventuali.***

DISCUSSIONE

In apertura l'Assessore alla P.I. Valentina Balestri ringrazia i presenti e fa una breve premessa sul Servizio di Ristorazione Scolastica. Illustra come la refezione scolastica sia un'occasione per relazionarsi, condividere esperienze e si propone di favorire un'azione educativa volta a migliorare il comportamento alimentare, e quindi fondamentale è valorizzare la conoscenza degli alimenti.

A questo punto viene lasciato spazio alle domande dei membri della Commissione Mensa con inizio della sequenza di interventi relativi all'andamento del servizio di ristorazione scolastica da parte delle insegnanti e dei genitori rappresentanti delle scuole. Dalla discussione è emerso quanto segue:

- l'insegnante presente della scuola primaria di Lorenzana ha chiesto la possibilità di mettere sia il pane che la frutta in appositi cestini in mezzo ai tavoli e non di disporre tali alimenti al momento dell'apparecchiatura in quanto c'è uno spreco considerevole sia di pane che di frutta che talvolta viene sciupata prima di consumarla; *in merito a questa richiesta interviene il sig. Luca Cima il quale che proveranno a mettere i cestini sia della frutta che del pane su ogni tavolo;*
- chiede se è possibile passare con i condimenti olio e aceto per ricondere le verdure: *risponde il sig. Luca Cima dicendo che anche i condimenti sono grammati e pertanto non si può abbondare, è importante rispettare anche per i condimenti le quantità previste dalle Linee guida, controlleranno comunque la quantità dei condimenti. Comunque i condimenti sono a disposizione nel refettorio.*
- fa presente che la polenta è molto consistente;
- chiede di poter servire al posto della frittata il rotolino di frittata che è più gradito: *risponde il sig. Luca Cima dicendo di essere consapevole che vi siano cibi non graditi e prendono atto di quanto suggerito dicendo che proveranno a somministrare il rotolino di frittata al posto della frittata.*

- L'insegnante presente della scuola dell'Infanzia di Lorenzana fa apprezzamenti positivi riguardo la cottura della pasta direttamente a scuola tramite la piastra ad induzione installata dal Comune;
- fa presente delle problematiche si stanno riscontrando sulla pizza che è molto alta e dura;
- la stessa problematica (pizza) la condivide anche il genitore rappresentante della scuola dell'infanzia di Lorenzana: *interviene il sig. Luca Cima il quale comunica che già nello scorso anno scolastico era stato fatto presente delle problematiche della pizza e che è stato cambiato il fornitore. Controlleranno quanto riportato e suggeriranno al personale di cucina di fare più attenzione sia sulla cottura che sul condimento della base della pizza;*
- Le insegnanti presenti della scuola dell'Infanzia di Ceppaiano chiedono di accostare ai cibi freddi (es: mozzarella) dei contorni caldi e di provare a somministrare anche altri tipi di formaggi "più caldi" con contorni freddi (es: insalate, ecc.); *risponde la dott.ssa Francesca Annicchiarico la quale fa presente che era stato richiesto di sostituire il pecorino perché poco gradito come per la ricotta che invece non era per niente gradita. Si può provare a reintrodurre formaggi per così dire "caldi", ma questi sono di nuovo il pecorino, l'asiago e la caciotta. Proviamo eventualmente intanto a vedere l'abbinamento "formaggi freddi e contorni caldi".*
- sono piaciute molto le polpette di verdure introdotte in un menù speciale e chiedono se è possibile ripetere la somministrazione perché hanno avuto un ottimo gradimento; *per questo interviene l'Assessore Valentina Balestri che come Amministrazione, proprio in virtù di quanto rilevato dopo la somministrazione delle polpette, stanno valutando l'acquisto di una macchina polpettatrice;*
- stanno riscontrando che la salsa al pomodoro è particolarmente acidula;
- quando è previsto il menù con pasta al ragù, i piselli e le carote non vengono dalla maggior parte dei bambini neppure assaggiati;
- i genitori rappresentanti della scuola dell'infanzia di Ceppaiano non segnalano particolari criticità;
- Le insegnanti presenti della scuola primaria di Cenaia chiedono come la collega della primaria di Lorenzana, di sostituire la frittata con il rotolino di frittata;
- fanno presente che alla scuola primaria di Cenaia la torta di ceci inserita lo scorso anno al posto della frittata come il rotolino, sono graditi;
- chiedono se è possibile condire la mozzarella: *risponde il sig. Luca Cima dicendo che i condimenti per la mozzarella non sono previsti, la mozzarella deve essere servita così com'è*
- fanno nuovamente presente la presenza di acqua soprattutto negli spinaci; *risponde il sig. Luca Cima che sarà cura del personale di food presente nelle nostre strutture controllare questa criticità e cercare di correggere il più possibile facendo maggiormente attenzione;*
- le insegnanti chiedono se è possibile anche a Cenaia mettere sia il pane che la frutta in appositi cestini in mezzo ai tavoli e non di disporre tali alimenti al momento dell'apparecchiatura e di non posizionare il bicchiere capovolto sui tavoli al momento dell'apparecchiatura; *risponde il sig. Luca Cima che accoglie quanto viene richiesto;*
- chiedono inoltre se è possibile reintrodurre la tavoletta di cioccolato fondente bio – *risponde la dott.ssa Francesca Annicchiarico che ricorda come in precedenti riunioni della commissione mensa era stato fatto presente che la tavoletta di cioccolato fondente bio non veniva particolarmente gradita, e quindi era stato proposto e condiviso la sostituzione con il budino. Si potrebbe provare ad alternare la somministrazione del budino e della tavoletta di cioccolato fondente bio.*
- Alla seduta della Commissione Mensa è presente la Dirigente dell'istituto G. Mariti la quale propone in tutte le scuole servite dal servizio di refezione di partecipare al progetto "**Tutti a tavola**" che propone di somministrare per un giorno, un menù per celiaci. La proposta viene accolta all'unanimità da tutti i presenti. Questo menù sarà somministrato nella settimana dal 12 al 16 maggio 2025.

- Dopo questo intervento, la Dirigente dell'istituto G. Mariti lascia la seduta della Commissione Mensa per impegni presi precedentemente.
- Il genitore rappresentante della scuola primaria Dolci di Cenaia fa di nuovo presente che le verdure sono piene di acqua;
- chiede se possibile, tagliare soprattutto la mela ai bambini della classe prima, perchè hanno difficoltà a mangiarla;
- riporta che nel secondo turno, il pane non è sufficiente a soddisfare tutti i bambini;
- chiede di somministrare la pasta bianca a chi non mangia niente;
- chiede di monitorare di più il gradimento dei piatti al fine di ridurre lo spreco;
- chiede che vengano distribuiti i coltelli perchè i bambini hanno difficoltà a mangiare il pesce impanato, la fettina di arrosto, la fesa di tacchino e così utilizzarli anche per la frutta;
- fa presente che a Cenaia continua ad esserci il problema dell'acqua del rubinetto servita a tavola che talvolta è sgradevole.

A tutte queste richieste intervengono sia il sig. Luca Cima che l'Assessore P.I. Valentina Balestri:

Sig. Luca Cima:

- *per quanto riguarda l'acqua presente nelle verdure è già stato detto che la ditta tramite il personale cercherà di fare più attenzione per cercare di ridurre il più possibile questa criticità rilevata;*
- *per quanto riguarda il pane, alla ditta non risulta questa criticità in quanto il pane servito è nella quantità prevista, faranno ulteriori controlli tramite il personale;*
- *non è possibile somministrare la pasta bianca a chi non mangia proprio niente.*

Assessore Valentina Balestri:

- all'origine di questo malcontento sull'utilizzo dell'acqua del rubinetto nelle scuole c'è questa poca fiducia nella qualità dell'acqua dell'acquedotto che viene considerata a rischio di presenza di impurità, non sapendo che i controlli a cui viene sottoposta sono maggiori e più frequenti di quelli effettuati per le acque minerali in bottiglia. Ricorda che nei plessi della primaria e infanzia di Ceppaiano sono stati installati degli erogatori di acqua collegati alla rete idrica.

Il genitore presente del plesso di Cenaia di nuovo ripresenta la questione frutta a scuola a merenda, perchè non si può fare, perchè le insegnanti e il personale ata non può somministrare la frutta a scuola.

- Interviene l'Assessore Balestri che 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. Si rammarica che a questa richiesta non possa partecipare alla discussione la Dirigente scolastica che poteva dare ulteriori informazioni in merito.

Inoltre l'Assessore Balestri comunica a tutti i presenti che saranno attivati nel plesso di Cenaia laboratori per alcune classi della scuola Primaria di Cenaia sull'educazione alimentare a cura di Cir Food.

La Commissione termina i suoi lavori alle ore 19.10

Il Presidente

Dott.ssa Elena Santoro _____

Il segretario verbalizzante

sig.ra Antonella Giorgi _____