

## COMUNE DI CRESPINA LORENZANA VERBALE DELLA COMMISSIONE MENSA COMUNALE

Il giorno 31 del mese di gennaio dell'anno duemiladiciannove alle ore 17.00 si è riunita, presso la Sede Comunale la Commissione Mensa.

## Sono presenti:

- per il Comune di Crespina Lorenzana sono presenti:
  - Dott. ssa Emanuela Riccomi Responsabile di Direzione Servizi al Cittadino;
  - sig.ra Irene Taliani Assessore alla Pubblica Istruzione;
  - sig.ra Freschi Antonella 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.ra Carnesecchi Annalisa genitore referente scuola dell'Infanzia Lorenzana;
  - Sig.ra D'Alonzo Alessia genitore referente scuola primaria di Lorenzana;
  - sig. Trafeli Andrea genitore referente scuola primaria di Lorenzana;
  - Sig.ra Olivieri Rachele docente scuola primaria di Lorenzana
  - Sig. D'Arpa Giovanni genitore referente scuola Primaria di Cenaia
  - Sig.ra Bendinelli Elena genitore referente scuola Primaria di Cenaia;
  - Sig.ra Pisaniello Federica genitore referente 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 Bernardini Francesca genitore referente scuola dell'Infanzia Ceppaiano;
  - per l'Istituto Comprensivo e i rappresentanti dei genitori sono assenti:
  - Sig.ra Gazzarrini Paola docente scuola dell'Infanzia di Lorenzana
  - Sig.ra Francesca Causarano genitore referente scuola dell'Infanzia Ceppaiano;
  - Sig.ra Bimba Marlaena Logozzo genitore referente scuola dell'Infanzia Lorenzana;
  - per l'Azienda Usl Toscana Nordovest UF IPN Pisa è presente la Dott.ssa Elena Griesi

Alla seduta della Commissione sono presenti i sigg.ri Mario Pelusi e la dott.ssa Francesca Annicchiarico (dietista) – responsabili della ditta CirFood.

## **ORDINE DEL GIORNO**

- andamento servizio di refezione anno scolastico 2018/2019
- Carta del Servizio di Ristorazione scolastica 2018/2019
- varie ed eventuali

## DISCUSSIONE

La Dott.ssa Riccomi inizia la seduta informando i presenti che i piani nutrizionali adottati, come previsto dalle *nuove Linee di indirizzo della Regione Toscana*, devono rispettare i fabbisogni per ogni fascia di età e pertanto nelle tabelle dietetiche deve essere visualizzato il riepilogo dei componenti bromatologici (macro e micro) e dei rapporti percentuali.

Poiché le tabelle dietetiche adottate da questa Amministrazione Comunale e regolarmente vidimate dal SIAN (Servizio Igiene e Alimenti e Nutrizione) non contengono la scomposizione bromatologica dei pasti, è stata incaricata la dott.ssa Francesca Bernardini della revisione del menù attualmente in vigore nelle scuole, dell'elaborazione delle varianti al menù per diete speciali in quanto quelle attuali sono un po' disomogenee rispetto alla tabella principale, con il relativo conteggio bromatologico, il tutto da definire entro l'inizio del prossimo anno scolastico 2019/2020.

Riepiloga brevemente il percorso intrapreso da questo Servizio, con le insegnanti della scuola dell'Infanzia di Ceppaiano e il Servizio UF – IPN dell'Azienda Usl Toscana Nordovest in merito alla certificazione medica di grave allergia al latte, proteine del latte e derivati presentata dai genitori di una bambina che frequenta la scuola dell'Infanzia di Ceppaiano.

Da questi incontri sono emerse alcune richieste specifiche da parte delle insegnanti, in particolare è stato chiesto di eliminare dalla dieta in vigore gli alimenti più a rischio come yogurt, budini, formaggi

molli e purè di patate (il rischio è inteso in relazione alla contaminazione da contatto con gli altri bambini che, essendo così piccoli, possono spandere questi alimenti sulle superfici comuni) o alimenti come il prosciutto che anche le Linee guida regionali individuano come alimento a rischio soffocamento.

Di conseguenza è stata predisposta una proposta di variazione provvisoria al menù invernale e primaverile vigente al fine di eliminare i piatti più critici per l'allergia al latte e altri alimenti, che è stata inviata all'Azienda USL Toscana Nordovest UF – IPN e per la quale è pervenuto il parere favorevole.

Pertanto, a breve termine, saranno introdotte le variazioni proposte al menù vigente.

Interviene la dott.ssa Griesi in merito alle certificazioni per allergie e intolleranze che vengono presentate all'inizio dell'anno scolastico e chiarisce che, con il prossimo anno scolastico, non sarà più sufficiente il certificato del pediatra per l'intolleranza o l'allergia alimentare, ma questo dovrà essere corredato dalla documentazione specialistica (analisi specifiche o certificato specialistico) che attesti, in modo chiaro e documentato la tipologia di problema, la terapia dietetica da seguire e il periodo di osservazione della dieta.

La dott.ssa Griesi, nel suo intervento, pone l'attenzione sulle "regole" per la composizione dei menù, specificando che le *Linee guida regionali* fissano alcuni principi fondamentali per l'elaborazione di uno schema alimentare corretto ed equilibrato che deve tenere sotto controllo l'eccessiva assunzione di proteine definendo, nell'abbinamento quotidiano, quali piatti, a basso, medio o alto contenuto proteico, possono essere inseriti.

Ovviamente nella valutazione complessiva il menù deve tenere conto non solo della qualità nutrizionale ma anche del gusto/gradimento degli utenti.

Invita tutti i presenti a visionare il sito: <a href="www.pranzosanoascuola.it">www.pranzosanoascuola.it</a> – progetto della Regione Toscana che promuove una corretta alimentazione e un sano stile di vita per i bambini sia a scuola che a casa.

La sig.ra Olivieri Rachele, docente della scuola primaria di Lorenzana, informa che diversi bambini non mangiano perché non gradiscono molto i piatti presenti nella dieta in particolare le minestre senza pasta, la frittata con patate e/o spinaci e i calamari in umido.

Il Sig. Trafeli comunica che i genitori della Commissione Mensa, referenti per la scuola primaria di Lorenzana, si sono recati a mensa in data 30/01/2019 e hanno rilevato che alcuni bambini non hanno gradito la frittata di spinaci mentre il primo piatto (passato di legumi) è stato consumato dalla maggior parte degli alunni presenti.

Si decide di lasciare passare un altro po' di tempo e con l'aiuto dei docenti e dei membri della Commissione Mensa per monitorare il gradimento dei pasti.

La Dott.ssa Riccomi ricorda che la tabella dietetica in vigore nelle scuole del Comune è frutto anche del lavoro svolto dalle precedenti Commissioni mensa che hanno collaborato con il dietologo della ASL dott. E. Grandi, fornendo suggerimenti per la modifica di alcuni piatti dopo un periodo di monitoraggio, osservazione sul consumo di pietanze che presentavano criticità di gradimento e attraverso la sperimentazione di nuovi piatti. Pone l'accento sull'importanza della partecipazione di genitori e docenti a questi momenti di confronto utili al miglioramento del servizio per un sempre maggior gradimento dei piatti proposti ai bambini. Conferma che l'Amministrazione Comunale è disponibile a riprendere il percorso di revisione del menù principale e delle varianti invitando tutti i membri della Commissione Mensa ad avviare questo percorso condiviso.

L'Assessore Taliani sottolinea l'utilità della Commissione Mensa, l'opportunità di valorizzarne la funzione come strumento di lavoro per approfondire tematiche specifiche e l'apporto nella stesura della Nuova Carta del Servizio di ristorazione scolastica da redigere anche in collaborazione con la ditta Cir Food.

La Dott.ssa Griesi sottolinea che la refezione scolastica è un'occasione irrinunciabile di promozione della salute che facilita fino da piccoli l'adozione di abitudini alimentari corrette. I menù in vigore nelle scuole di questo Comune sono un ottimo strumento che fornisce un pasto adeguato ai fabbisogni per le diverse fasce di età. Nella ristorazione scolastica è di fondamentale importanza elevare il livello qualitativo dei pasti, come qualità nutrizionale e sensoriale, mantenendo saldi i principi di sicurezza alimentare.

Il sig. D'Arpa rileva che, a suo parere, nella dieta in uso sono presenti troppi carboidrati rispetto alle proteine.

La Dott.ssa Griesi risponde che i carboidrati sono una parte fondamentale di una dieta sana perchè sono in grado di fornire all'organismo l'energia necessaria per l'attività fisica e per il corretto funzionamento degli organi. Le diete iperproteiche sono da sconsigliare.

La sig.ra Carnesecchi sottolinea che nel servizio di refezione scolastica è importante concentrarsi sulla qualità e sulla provenienza delle materie prime.

Il sig. Trafeli rileva che durante il sopralluogo la frutta non sembrava di prima qualità ed era poco varia.

Il sig. Pelusi, della ditta CIRFOOD, specifica che la frutta servita nelle scuole del Comune di Crespina Lorenzana è tutta biologica e pertanto può presentare delle imperfezioni o essere più piccola (mele e arance) rispetto a quella convenzionale; inoltre alcuni tipi di frutta e verdura, nella stagione invernale, possono essere non sempre facili da reperire a causa delle gelate.

Per concludere la seduta la dott.ssa Riccomi invita i membri della Commissione mensa ad avviare un periodo di osservazione per vagliare il gradimento dei piatti somministrati provvedendo alla compilazione di tabelle di gradimento così da iniziare il percorso di revisione complessiva della tabella dietetica in vigore e arrivare al prossimo anno scolastico con una dieta rivista e corredata dalla scomposizione bromatologica dei pasti.

La Commissione termina i suoi lavori alle ore 19.00

Il Presidente

Dott.ssa Emanuela Riccomi

Il Segretario verbalizzante

Antonella Giorgi

Enguerela

SPINALORENZANA