



---

**VERBALE DELLA COMMISSIONE MENSA DEL 26 GENNAIO 2016**

Il giorno 25 gennaio 2016 alle ore 16.45 presso la saletta comunale di Donoratico, si è riunita, la Commissione Mensa in carica per l'anno scolastico 2015/2016 con il seguente ordine del giorno:

- 1) Proposta nuove tabelle dietetiche da sottoporre all'approvazione della ASL competente e successivamente inserire nella gara di affidamento del servizio di refezione scolastica a decorrere dall'anno scolastico 2016/2017.
- 2) Varie ed eventuali.

Sono presenti :

- Alber Doris, genitore Scuola Infanzia Castagneto
- Badalassi Sergio, genitore scuola Primaria Castagneto
- Belcari Simona, educatrice Nido Dindolon
- Gabellieri Valeria, docente Scuola Primaria Donoratico
- Gentili Simona, genitore scuola Secondaria Donoratico
- Milani Barbara, docente Scuola Infanzia Il Parco
- Nardelli Anna Maria, docente Scuola Secondaria Castagneto
- Potenti Pamela, docente Scuola Infanzia Bambin Gesù
- Stefanelli Elisa, responsabile qualità CIR-FOOD
- Mottola Catia, Assessore Istruzione
- Catapano Laura, Funzionario - Responsabile Area 2

La D.ssa Catapano, introducendo l'incontro ricorda che l'ordine del giorno prevede l'esame della proposta dei nuovi menù per il servizio di ristorazione scolastica, che sono stati trasmessi in allegato con la lettera di invito ad eccezione di quello estivo per il nido d'infanzia che viene consegnato a mano.

Ricorda che, come previsto dalla normativa vigente i menù dovranno essere sottoposti alla valutazione e vidimazione da parte della Azienda Sanitaria locale. Dopo l'approvazione del Servizio di igiene Alimenti, i menù saranno inseriti nel capitolato speciale della nuova gara per l'affidamento in gestione del servizio di ristorazione scolastica, con le eventuali modifiche che potrà apportare la ASL.

I menù per il nido d'infanzia sono quattro: autunnale, invernale, primaverile ed estivo, mentre per le altre scuole sono tre: autunnale, invernale, primaverile. Il menù autunnale è previsto nei mesi di settembre; ottobre, novembre e dicembre; il menù invernale nei mesi di gennaio, febbraio e marzo; il menù primaverile nei mesi di aprile, maggio e giugno; il menù estivo del nido per il mese di luglio. Auspicando che i componenti della Commissione mensa abbiano visionato i menù, li invita ad esporre le loro osservazioni.

La Sig.ra Gabellieri chiede quando entreranno in vigore i nuovi menù che si stanno esaminando.

La D.ssa Catapano fa presente che saranno adottati a partire dall'anno scolastico 2016/2017, con il quale inizierà il periodo di valenza del nuovo appalto e rimarranno in vigore per tutta la durata dell'appalto che potrà essere di 3 o 4 anni.

I presenti convergono che i menù sono molti vari .

La Sig.ra Gentili chiede se sia possibile fare delle rotazioni dei menù giornalieri, invertendo i giorni perché altrimenti diventeranno monotoni, soprattutto perché il periodo di tempo in cui saranno adottati è molto lungo.



La D.ssa Stefanelli, fa presente che comunque nell'arco di ogni anno scolastico si alternano tre menù e che gli stessi sono stati elaborati tenendo conto della capacità produttiva della cucina e del numero dei pasti da produrre ogni giorno della settimana in base ai rientri scolastici, per cui i menù giornalieri non sono sempre "trasferibili" da un giorno all'altro.

La sig.ra Gabellieri comunica che nel menù autunnale relativo al martedì della 4° settimana, ci sono solo cereali, legumi e carote. E chiede inoltre se in alcuni giorni sia possibile sostituire la frutta con uno yogurt. Informa inoltre che il dolce è spesso alto e troppo duro.

La D.ssa Stefanelli informa che nel menù indicato oltre ad alimenti di origine vegetale, ci sono anche alimenti come le uova ed il parmigiano che fanno parte della ricetta dello sfornato che quindi lo stesso è un piatto completo. Per quanto riguarda l'introduzione dello yogurt, trattandosi di un latticino non è particolarmente raccomandata la sua introduzione a fine pasto.

Al contrario è possibile prevedere la sostituzione della frutta con il dolce come già avviene: una o due volte al mese in base al numero di rientri pomeridiani. Questa possibilità sarà introdotta anche nei nuovi menù, come nota a margine degli stessi, senza indicare il giorno esatto in cui potrà essere previsto l'inserimento.

Viene comunque rilevato che nel menù del martedì della 4° settimana autunnale, per un mero errore dattilografico è stata omessa l'indicazione del contorno che pertanto verrà inserito nella versione che sarà sottoposta alla vidimazione della ASL.

La Sig.ra Gentili chiede se può essere inserita la pizza e se può essere previsto il pane ed olio per i bambini che non mangiano.

In merito alla pizza viene fatto presente quanto indicato nelle linee guida regionali per la ristorazione scolastica e cioè che la pizza con solo pomodoro è un primo piatto, mentre la pizza con altri ingredienti, esempio mozzarella, è un piatto unico che può essere pertanto accompagnata solo da contorno e che le grammature previste per tale alimento danno luogo a porzioni che i bambini spesso giudicano insufficienti. Sull'inserimento della pizza al nido in passato c'è stato il parere contrario della dietista della ASL.

Fra i presenti c'è unanimità sul fatto che l'inserimento della pizza dei menù sarebbe molto apprezzato dai bambini, compresi quelli del nido come ha modo di confermare la D.ssa Belcari, educatrice. Anche la Sig.ra Alber informa che le insegnanti della scuola dell'infanzia di Castagneto ne hanno chiesto l'inserimento perché i bambini apprezzano molto la pizza.

La D.ssa Stefanelli, fa presente che la pizza è un piatto completo e che comunque è un alimento che già i bambini consumano frequentemente in famiglia per cui le linee guida tendono a limitarne l'inserimento nei menù scolastici.

La Sig.ra Gentili chiede se si potesse inserire una pizza con impasto più leggero, ma le viene risposto che con qualunque impasto si ricava sempre un alimento che ha le caratteristiche di un piatto unico.

Il Sig. Badalassi chiede il motivo per cui non sono mai presenti gli gnocchi.

La D.ssa Stefanelli risponde ricordando che nella composizione degli gnocchi l'ingrediente principale è la patata il cui consumo dovrebbe essere limitato, nei pranzi scolastici, ad una volta la settimana, mentre già le patate compaiono sia nella composizione delle minestre che dei contorni. Inoltre gli gnocchi, per il loro comportamento dopo la cottura, non sono particolarmente adatti ad essere serviti nella ristorazione scolastica dove le quantità complessivamente prodotte sono consistenti e dove è comunque previsto il trasporto dei pasti e non il consumo sul posto di produzione.



Badalassi domanda ancora perché il tempo di validità dei menù scolastici debba essere correlata alla durata dell'appalto del servizio di refezione scolastica.

La D.ssa Catapano fa presente che tale necessità deriva al fatto che l'offerta economica che le aziende presentano in sede di gara è in relazione anche ai prodotti richiesti per la preparazione dei menù che saranno adottati e quindi da ciò dipendono i contratti stipulati con i fornitori di cui deve essere indicata la tracciabilità in sede di gara. Devono anche essere rispettate le tabelle merceologiche in cui sono dettagliatamente indicati i criteri di qualità e le specifiche di legge di ogni singolo prodotto che compone ciascuna pietanza e quindi ogni ricetta del menù deve essere presente con i suoi componenti i tali tabelle. Inoltre le procedure per la validazione delle tabelle dietetiche da parte della Asl richiedono tempi abbastanza lunghi. Comunque, così come fatto anche in passato, sono possibili durante la validazione del contratto di fornitura, degli aggiornamenti dei menù per renderli più apprezzati, che se sostanziali vanno comunque sottoposti a valutazione e validazione dal parte della ASL.

Interviene la Prof. ssa Nardelli, la quale afferma che, a seguito delle segnalazioni fatte in Commissione mensa, la carne è più cotta e la verdura risulta più condita. Tuttavia ancora succede che in alcuni giorni i piatti sono buoni ed in altri no. Chiede che sia introdotta una maggiore variazione nella fornitura del pesce, sostituendo l'halibut con altre specie di pesce e se sia possibile introdurre alimenti quali mozzarella e prosciutto che risultano più graditi dai ragazzi e non hanno problemi di cottura.

Anche la Sig.ra Gabellieri si dice d'accordo su l'introduzione del prosciutto.

Anche la Sig.ra Gentili fa presente che l'halibut è un pesce che non lo ha trovato in commercio, Non è un pesce che non si mangia comunemente per cui dovrebbe essere sostituito perché non piace.

La Sig.ra Gabellieri sostiene che bisognerebbe intervenire sul personale per migliorare sul servizio.

Anche la Sig.ra Gentili condivide il giudizio, perché anche suo figlio alcune volte dice che non mangia bene e pertanto lei crede che se i prodotti utilizzati sono di qualità ma i piatti non sono gradevoli, dipende anche da come sono cucinati.

La Sig. ra Potenti afferma che nel menù del giorno c'era il pesce e che era molto liquido.

La D.ssa Catapano, sottolinea come nei nuovi menù siano state introdotte nuove tipologie di pesce (merluzzo, platessa, nasello) anche con preparazioni diverse (es,. crocchette) da quelle dei menù attuali. Fa comunque presente che chiederà a CIR FOOD di sostituire con altro pesce, per quanto possibile, l'halibut già nei menù in vigore nell'anno scolastico in corso.

La D.ssa Stefanelli risponde che, ricevuta la richiesta, sarà valutato quanto possibile fare da subito per rispondere alle richieste della Commissione mensa.

Il Sig. Badalassi, informa che durante la visita alla cucina ha appreso dal personale che dovendo mantenere alte le temperature e contestualmente evitare che la carne od il pesce si seccino troppo, viene aggiunto liquido di cottura e che i cibi dopo la preparazione e fino al momento del consumo sono conservati in contenitori termici e quindi continuano il processo di cottura.

Chiede alla D.ssa Stefanelli conferma del rispetto delle temperature e dei valori previsti.



La D.ssa Stefanelli conferma che è essenziale assicurare sempre il mantenimento della catena del caldo per garantire la salubrità ed il mantenimento delle qualità organolettiche e nutrizionali degli alimenti. La conservazione dei prodotti cotti, nell'intervallo fra la preparazione ed il consumo è molto delicata e questo è il motivo per cui i pasti durante il trasporto e fino al momento in cui vengono somministrati, vengono tenuti in appositi contenitori termici che ne mantengono la temperatura giusta, anche se continuano la cottura. Se la temperatura si abbassa al di sotto dei 65° gradi, si determinano rischi di proliferazione batterica. La normativa prevede pertanto che al momento del consumo la temperatura dei cibi non sia inferiore a 65° gradi centigradi per i pasti da consumarsi caldi, per questo le minestre ad esempio devono essere tenute fino al momento della somministrazione a temperatura poco sotto a quella di ebollizione (circa 90°C) per evitare rischi. Anche la carne deve mantenere "al cuore" la temperatura di almeno 65°C per garantirne la sicurezza e quindi dopo essere stata cotta e porzionata viene rimessa nei contenitori termici fino al momento in cui sarà servita. Anche i piatti freddi devono mantenere temperature adeguate perché conservino le loro proprietà e non si deteriorino.

La Sig.ra Milani, chiede cosa sia previsto per la somministrazione delle colazioni alla scuola dell'infanzia.

La D.ssa Catapano risponde che nella nuova gara sarà prevista, oltre alla fornitura anche la distribuzione direttamente ai bambini di prodotti monoporzione confezionati. Si tratta quindi di un servizio che già svolto in tale modalità supera le attuali difficoltà. Tuttavia nella gara sarà data la possibilità alle Imprese partecipanti di presentare proposte per un servizio migliorativo ad esempio nella tipologia degli alimenti o nella modalità di distribuzione, ottenendo uno specifico punteggio. Per l'aggiudicazione dell'appalto a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa vengono individuati come parametri sia l'offerta economica che l'offerta tecnica e cioè il prezzo e la qualità del servizio. Ad entrambi questi parametri sono attribuiti i punteggi, la cui somma determina quale sarà il soggetto aggiudicatario. Nell'ambito dell'offerta tecnica sono previsti elementi quantitativi e qualitativi, migliorativi rispetto a quanto richiesto dal capitolato, che le imprese possono decidere di accogliere, descrivendone i contenuti e avendo così, dalla Commissione giudicatrice un punteggio aggiuntivo. Oltre alla modalità di preparazione e somministrazione delle colazioni, altri elementi qualitativi introdotti in gara e premiati con punteggi possono essere l'offerta di un maggior numero di prodotti biologici o di prodotti toscani oppure un maggior numero di ore di lavoro del personale o un numero più ampio di analisi rispetto a quanto previsto dal capitolato come servizio base.

La Sig.ra Alber chiede però cosa sia stato deciso per la somministrazione delle colazioni nell'anno in corso, tenuto conto che le stesse ancora non vengono distribuite ai bambini. Chiede altresì se i dolci che vengono somministrati siano prodotti direttamente dalla cucina.

L'Assessore D.ssa Catia Mottola fa presente che quanto riguarda la distribuzione degli spuntini di metà mattina alla scuola dell'infanzia statale sono ancora in corso verifiche con l'Ufficio scolastico provinciale e regionale per cui non è al momento possibile indicare la soluzione.

In merito alla preparazione dei dolci la d.ssa Stefanelli ricorda che gli stessi sono preparati direttamente dal personale di CIR Food nel centro di produzione, così come ogni altro alimento cucinato e così come prescritto dalle linee guida sulla ristorazione scolastica.

La Sig.ra Gabellieri risponde che nelle occasioni speciali, es. Natale vengono serviti dolci già confezionati che sono più buoni e domanda se ciò non sia possibile anche per quelli serviti regolarmente.

La D.ssa Stefanelli fa presente che si tratta appunto di occasioni speciali non contemplate nei menù del servizio adottati ed approvati e che si tratta di dolci particolari. In questi casi è possibile modificare il menù del giorno con alimenti utilizzati nell'occasione dalla tradizione gastronomica. Tuttavia fa presente che in alcuni casi di festività e/o ricorrenze speciali, come ad esempio la



# **Comune di Castagneto Carducci**

Provincia di Livorno



---

Festa della Toscana, il dolce viene comunque preparato dalla cucina (es, castagnaccio, la pinolata, etc).

Non essendo richiesto nessun altro intervento la riunione è chiusa alle ore 18.15 con l'impegno dell'Assessore che dopo l'approvazione e la vidimazione delle tabelle dietetiche da parte della ASL, le stesse saranno trasmesse ai Componenti della Commissione Mensa.

La verbalizzante  
Licia Poli  
Servizi Educativi