



VERBALE DELLA COMMISSIONE MENSA DEL 19 NOVEMBRE 2019

Il giorno 19 novembre 2019 alle ore 16.45 presso la saletta comunale di Donoratico, si è riunita, su invito dell'Assessore all'Istruzione, la 2^a Commissione Mensa per l'anno scolastico 2019/2020 con il seguente ordine del giorno:

- 1) Nomina del Presidente della Commissione;
- 2) Attività formative per i componenti della Commissione mensa e dei genitori;
- 3) Progetti educazione alimentare per i genitori;
- 4) Valutazione e proposte circa il servizio di refezione scolastica;
- 5) varie ed eventuali.

Sono presenti i Sigg.ri:

- Nacci Barbara, educatrice;
- Nittolo Gabriella, docente;
- Beccari Melania, educatrice;
- Ruggeri Fabrizio, genitore;
- Vivarelli Alessandro, genitore;
- Arena Anna, genitore;
- Sacchelli Chiara, genitore;
- Ruggeri Fabrizio, genitore;
- Salvadori Catia, genitore;
- Culcasi Gaetano, genitore;
- Mottola Catia, Assessore Istruzione;
- Stefanelli Elisa, Cir Food;
- Ticciati Carla, Dietista Cir Food
- Rossi Luca, Servizi Educativi – segretario verbalizzante

Gli assenti giustificati sono De Angelis Vincenzo, mentre risultano assenti, senza aver comunicato la loro assenza: la docente della scuola primaria di Castagneto Carducci Subissi Nedi ed inoltre i rappresentanti dei genitori, Desole Raffaele, D'Angelo Leandro, Marchi Serena.

L'Assessore Catia Mottola introduce facendo le presentazioni e ringrazia tutti per la presenza e fa le dovute presentazioni, facendo notare come non siano presenti i docenti dei vari plessi, che potevano fornire un riscontro oggettivo essendo essi stessi fruitori della refezione.

Si passa al primo punto del giorno che riguarda la nomina del Presidente della Commissione Mensa. Si candidano i sig.ri Culcasi e Vivarelli, pertanto vengono distribuite le schede per la votazione e il risultato dei voti è stato: Vivarelli Alessandro 4 preferenze e Culcasi Gaetano 2 preferenze, pertanto viene nominato Presidente della Commissione Mensa, per l'a.s. 2019/2020 il sig. Vivarelli Alessandro.

Mottola interviene annunciando che dal prossimo 29.11.2019, la cuoca del Nido Dindolon, sig.ra Camberini Giovanna andrà in pensione, a tal proposito lascia la parola a Catapano per i dettagli.

Catapano spiega che nonostante i pasti vengono preparati dalla ditta Cir Food per tutte le scuole, l'A.C. ha deciso di non esternalizzare tale servizio per il nido e di mantenere la figura di cuoco/a, viste le peculiarità del servizio del nido d'infanzia. E' stato emanato un bando che andrà in pubblicazione dal 03.12.2019 ed entro la metà di febbraio, dovrebbe esserci il sostituto/a della stessa. Nel frattempo i pasti, come è successo durante le assenze della cuoca fino ad ora in ruolo presso il nido, verranno preparati dalla ditta Cir Food.



Prende la parola Vivarelli che chiede a tutti i componenti della C.M. di non usare più i toni e la modalità di criticare dello scorso anno scolastico, ma di avere più fiducia nelle istituzioni e autorità tutte, ma avere un rapporto di collaborazione con queste e senza mettere sempre in discussione i loro verbali, altrimenti si vedrebbe costretto a presentare le proprie dimissioni dalla C.M.

Sacchelli condivide quanto espresso da Vivarelli e chiede la massima collaborazione della C.M. con l'Amministrazione comunale.

Mottola ringrazia Vivarelli per quanto detto, in quanto ripercorre brevemente gli episodi incresciosi accaduti lo scorso a.s. che hanno portato a perdere di vista i ruoli che hanno i vari Organi e questi devono essere rispettati. Nessuno dell'A.C e della Cir Food non perdono mai di vista il benessere del bambino e tal scopo è stata prestata un'attenzione altissima alla qualità del servizio di ristorazione, affinché non si ripetono fatti incresciosi. Qualora si presentino problemi di qualsiasi natura, basta una telefonata alla sottoscritta o all'Ufficio preposto del Comune, cercando di avere sempre più fiducia nelle istituzioni.

Vivarelli interviene dicendo che tutti sono attratti dai cibi biologici, ma questi non essendo trattati con veleni, hanno una maggiore possibilità di deteriorarsi prima degli altri, come può accadere con la frutta. Pertanto, per me, quando un prodotto biologico dovesse venire a mancare potrebbe essere sostituito con cibi non bio.

Tale proposta non viene recepita dall'A.C., in quanto la Cir Food ha proposto in gara prodotti bio, fatta eccezione di alcuni non disponibili per loro natura.

Sacchelli interviene come portavoce di alcuni genitori della scuola secondaria di 1° grado dicendo che il merluzzo servito in bianco non è gradito da alcuni bambini, ma secondo lei essendo un numero esiguo di casi, non sarebbe da sostituire il piatto.

Arena pone invece la questione della spazio ristretto della sala refezione del plesso di Castagneto.

Mottola, interrompe dicendo che prima di aver fatto lo spostamento della sala refezione, sono stati fatti e acquisiti i pareri di tutti gli organi competenti e rispettato la normativa vigente.

Arena prosegue dicendo che ha fatto una rilevazione della qualità nel refettorio di Castagneto asserendo come i ravioli serviti quel giorno risultavano essere molto freddi e asciutti a seguito dei tempi di somministrazione del piatto ai bambini con successiva immissione di formaggio. Mentre il secondo piatto che erano polpette di pesce e insalata era veramente squisito. Solleva inoltre il problema della mancanza di olio a disposizione delle insegnanti.

Stefanelli interviene spiegando che i bambini hanno a disposizione l'olio nella cucina a richiesta, qualora ne sentissero l'esigenza di un ulteriore condimento, ma anche qui c'è da rispettare i quantitativi giornalieri. Gli insegnanti non hanno a disposizione l'olio in quanto i piatti arrivano già conditi.

Sacchelli fa presente come sia stato positivo il togliere la disponibilità dell'olio dai tavoli della scuola secondaria di 1° grado di Donoratico in quanto i ragazzi non facevano altro che saziarsi con pane e olio, non mangiando così i cibi del giorno.

Arena continua dicendo che si è affacciata alla cucinetta dello sporzionamento dei cibi e non è stata fatta entrare perché non indossava il kit mono uso sopra gli abiti.



Stefanelli spiega che per accedere anche in questo luogo occorre indossare il kit mono uso sopra gli abiti per prevenire eventuali contaminazioni esterne, essendoci più turni di refezione. Sarà cura della Cir Food fornire anche questi locali dei kit in questione.

Sacchelli riporta che alcuni genitori hanno appreso dai loro figli che le caraffe di acqua vengono riempite con l'acqua del rubinetto.

Nacci dice che non ci sono lamentele da parte dei bambini, dei genitori e degli educatori e che tutto è buono.

Nittolo dice che al Nido non ci sono problematiche eccetto per le verdure che i bambini non gradiscono. Sollecita i progetti alimentari di manipolazione proposti dalla Cir Food.

Culcasi dice che alla Materna il Parco non ci sono problemi nella refezione.

Beccari della scuola Materna di San Guido nessun problema.

Ticciati ricorda che purtroppo nella iniziativa "Cucine aperte" vi sono state solo due persone il giorno 12 u.s., mentre il giorno 9 u.s. non è venuto nessuno. Se si dovessero programmare in futuro iniziative di questo tipo, prima saranno richieste le prenotazioni.

Mottola spiega che anche per questo anno l'A.C., con l'ausilio della Cir Food, propone progetti di educazione alimentare nelle scuole per tutte le classi.

Inoltre informa che sono in aumento dei forti disagi nella scuola da parte dei giovani e il precedente progetto "Ventaglio", non riusciva nell'intento, tanto che alla recente riunione con tutti i Dirigenti scolastici e la Casa della Salute dal prossimo anno è stato previsto un nuovo progetto con la presenza in classe di una psico-motrice, una psicologa e un'educatrice e questo progetto sarà effettuato in tutti i Comuni della Val di Cornia e della Val di Cecina.

Catapano consegna i progetti di educazione alimentare a tutti i componenti della C.M. al fine di farsi portavoce di questi progetti con le scuole.

Catapano e Mottola spiegano l'iter dei progetti con l'Istituto Comprensivo, che sono diretti ai vari insegnanti e le loro classi.

Ticciati presenta nuovamente, come nella scorsa seduta della C.M., la nuova app. "Menù Chiaro", che oltre a riportare il menù del giorno, vi sono all'interno anche altre informazioni sull'alimentazione.

Mottola prende la parola e ricorda che lo scorso anno, in commissione mensa venne concordato con l'A.C. e con Cir Food di sensibilizzare i bambini delle scuole primarie e secondarie di 1° grado contro lo spreco alimentare, pertanto venne stabilito che i bambini potessero portare via la frutta e/o il pane non consumati al pranzo, per poterli consumare a merenda o portarli a casa. A tal scopo la Cir Food presenta una locandina da appendere nei plessi interessati.

Prende la parola Stefanelli, leggendo la mail pervenuta all'Ufficio servizi educativi del Comune da parte del componente della C.M. De Angelis Vincenzo (assente), nella quale segnala che l'acqua servita a mensa, viene messa dentro delle caraffe ed ha un sapore non gradevole e proveniente dai rubinetti del bagno. Propone inoltre di utilizzare al posto di tale acqua, le bottiglie di acqua minerale confezionate. Stefanelli spiega come le caraffe vengono riempite con l'acqua del rubinetto, non certo di quella del bagno, ma le caraffe vengono riempite con acqua con un erogatore di marca Culligan, posto all'interno della cucinetta di sporzionamento cibi e tale erogatore è dotato di filtri particolari che servono a togliere tra l'altro il sapore del



cloro e vengono revisionati periodicamente secondo cadenze prefissate. Di tale acqua, come da capitolato di gara, vengono periodicamente prelevati campioni che analizzati da laboratori certificati e i risultati vengono inviati all'Ufficio Comunale. L'ultimo controllo è stato effettuato in data 26.09.2019 e i risultati erano tutti nella norma. Sicuramente il sapore non potrà essere quello delle acque delle più note marche di acqua, ma sicuramente è controllata e non contaminata.

Catapano informa che gli uffici stanno lavorando al nuovo Capitolato di appalto per la gestione della Ristorazione e ricorda la scelta che è stata fatta di eliminare l'acqua in bottiglie per tutti i plessi, ad eccezione del nido, scelta in coerenza ed anticipo rispetto ai recenti indirizzi espressi anche in sede locale e nazionale. La commissione unanimemente si esprime per il mantenimento di tale scelta. Catapano chiede se intendono estenderla all'intero servizio e la Commissione approva la proposta; le rappresentanti del Nido spiegano che si stanno già attrezzando per distribuire l'acqua in caraffe, in quanto lo ritengono più educativo.

Alle ore 18:15 Culcasi si allontana dalla riunione, scusandosi.

Prende la parola Catapano e ribadisce come l'A.C. abbia adottato un atto dove mette al bando la plastica, pertanto l'utilizzo di eventuali bottiglie di acqua nella plastica non è più possibile. Attualmente solo alla scuola materna di San Guido viene utilizzata l'acqua in bottiglie di plastica, ma con il nuovo appalto per la refezione che verrà fatto alla fine di questo a.s., verranno richiesti gli erogatori dell'acqua per tutte le scuole.

Mottola comunica che l'A.C. ha comprato e distribuirà una borraccia a tutti i bambini delle scuole, appunto per sensibilizzarli all'abbandono delle bottigliette di plastica.

Sia Nittolo del Nido che Beccari della Materna di San Guido sono ben contente di questa iniziativa e chiedono di mettere al bando la plastica.

Ticciati prende la parola raccontando di un fatto accaduto il 30 ottobre u.s. in una classe della scuola primaria di Donoratico dove all'interno di un piatto di un bambino è stato ritrovato un pezzetto di metallo, del quale non risulta riconducibile alla lavorazione delle materie prime adoperate, in quanto sono state fatti tutti i dovuti accertamenti sia nella cucina centralizzata che nei locali della refezione e interpellati tutti i fornitori, che hanno escluso dai loro prodotti, la possibilità che vi fossero all'interno pezzi metallici, in quanto tutti questi passano tutti da un metal detector e se anche piccolissimi non passerebbero da tali controlli. Al momento quindi non è dato sapere la provenienza di tale oggetto, perché potrebbe trattarsi anche di un pezzo di una penna, magari introdotto dal bambino stesso. A tal scopo interviene Mottola che chiederà di sensibilizzare anche il corpo docente delle scuole vigilare che i bambini non portino oggetti di qualsiasi natura all'interno dei refettori.

Ticciati continua che non solo dobbiamo sempre parlare di fatti sgradevoli che non devono succedere, ma dobbiamo vedere anche come l'A.C. di Castagneto abbia richiesto alla nostra ditta un elevato standard di prodotti, anticipando già da tempo la "Cucina Green", utilizzando prodotti quasi esclusivamente biologici. Viene somministrato parmigiano reggiano DOP biologico, carne chianina, olio IGT biologico, prodotti di altissima qualità in quanto questa Amministrazione tiene molto a questo tipo di servizio e noi come Cir Food ne andiamo fieri, quindi parliamo anche di questi aspetti positivi.

Ruggeri della Materna San Guido, chiede a quanto ammonta il cibo buttato.

Stefanelli ricorda che da capitolato di gara c'è già un sistema di monitoraggio dei resti, dal quale si evince che maggiormente viene buttato via il pesce e le verdure.

Beccari propone di effettuare il progetto compost, che può essere utile per sensibilizzare i bambini alla raccolta differenziata e poi andare a spargere questo compost negli orti comunali.



Mottola si interesserà sulle modalità del suddetto progetto.

Alle ore 18:50, non essendoci altri interventi, la riunione è conclusa.

Il Verbalizzante
Luca Rossi