VERBALE DELLA COMMISSIONE MENSA DEL 09 MAGGIO 2023

Il giorno 09 maggio 2023 alle ore 17.00 nella saletta comunale di Donoratico in via della Repubblica n. 15/A si è riunita, su invito della Presidente Lucia Zoppi, la 2ª Commissione Mensa per l'anno scolastico 2022/2023 con il seguente ordine del giorno:

1) Valutazione e proposte circa il Servizio di Refezione scolastica;
2) Varie ed eventuali.

Elenco componenti e invitati:

	Cognome	**Nome**	**Qualifica**	**FIRMA**
1	Bartolomei	Carla	Docente	PRESENTE
2	Fagioli	Elisa	Genitore	ASSENTE NON GIUSTIFICATO
3	Giacone	Veronica	Docente	PRESENTE
4	Panizzi	Manuela	Docente	ASSENTE GIUSTIFICATO
5	Panizzi	Fabrizio	Docente	ASSENTE NON GIUSTIFICATO
6	Morelli	M. Grazia	Docente	ASSENTE NON GIUSTIFICATO
7	Dei	Flavio	Docente	PRESENTE
8	Nelli	Adriana	Docente	ASSENTE NON GIUSTIFICATO
9	Grif	Svetlana	Genitore	PRESENTE
10	Carosi	Veronica	Genitore	PRESENTE
11	Tabani	Samuele	Genitore	ASSENTE NON GIUSTIFICATO
12	Zoppi	Luciana	Genitore	PRESENTE
13	Menny	Fatima	Genitore	ASSENTE GIUSTIFICATO
14	Bettini	Beatrice	Servizi sociali/educativi	PRESENTE
15	Mottola	Catia	Assessore	PRESENTE
16	Catapano	Laura	Resp.le Area 2	ASSENTE GIUSTIFICATO
17	Stefanelli	Elisa	Cir Food	PRESENTE
18	Corzani	Alessandra	Cir Food	ASSENTE GIUSTIFICATO
19	Ticciati	Carla	Cir Food	PRESENTE
20	Rossi	Luca	Servizi Educativi segretario verbalizzante	PRESENTE
21	Soldi	Michela	Preside	ASSENTE
22	Becherini	Sivia	Educatrice Nido	PRESENTE

23	De Angelis	Vincenzo	Genitore	ASSENTE GIUSTIFICATO
24	Spinelli	Massimiliano	Cuoco Nido	PRESENTE
25	Petti	Irene	Genitore	PRESENTE
26	Cresta	Virginia	Servizi Educativi	PRESENTE
27	Astorino	Claudia	Genitore	ASSENTE NON GIUSTIFICATO

L'Assessore Mottola ringrazia tutti i partecipanti e lascia la parola ai presenti.

Viene stabilito che gli interventi vengano eseguiti seguendo l'ordine dei plessi rappresentati, iniziando con il Nido Dindolon, fino alle scuole secondarie di 1° grado.

NIDO DINDOLON:
presente la sig.ra Petti, afferma che i bambini mangiano tutto e molto di più dell'anno passato. Anche l'Educatrice Becherini conferma, facendo notare come l'insalata non sia molto gradita. Fa presente che quando hanno chiesto dei cambiamenti, questi sono sempre stati accolti. Unica osservazione è la somministrazione dello yogurt a colazione e pranzo nello stesso giorno e chiede di poterlo sostituire. La dott.ssa Ticciati di Cir Food accoglie favorevolmente la proposta.

INFANZIA SAN GUIDO
La docente Giacone fa osservare come a volte può capitare che la pasta arrivi scotta. Tale osservazione era già stata sollevata, ma tale problematica talvolta continua a ripetersi.
Era stato richiesto di servire il cous cous mettendo le verdure separate dallo stesso. Quando questo è stato fatto, i bambini hanno unito il tutto ed hanno mangiato più volentieri. Quando invece arriva non separato, spostano le zucchine e mangiano tutto il resto. Per loro comunque è più facile far mangiare i bambini in quanto riescono a trasformare il momento del pasto come un gioco inventandosi delle storie fantastiche sugli cibi che stanno mangiando.
La dott.ssa Stefanelli spiega che servirlo separato, visti i grandi numeri del giorno risulta molto complicato farlo.
Comunque sottolinea che il cibo è molto buono e anche le polpette sono molto gradite.

INFANZIA BAMBIN GESU'
La docente Bartolomei interviene asserendo che la verdura passata viene mangiata più volentieri e anche loro trovano sempre delle strategie per farli mangiare. Il Cous cous, anche loro lo preferirebbero con le verdure separate e propone che venga servito con il pollo al posto delle verdure. La dott.ssa Ticciati propone invece di frullare le verdure nel cous cous.
Dice inoltre che l'hamburger di pesce non è gradito e propone di sostituirlo con la platessa al forno, anche panata, perché la mangiano più volentieri. Anche la Parmigiana di zucchine, nessuno la mangia. La dott.ssa Ticciati dice che non può essere modificato perché dovrebbe fare la pasta con zucchine e legumi come secondo ed inoltre non potrebbe essere sostituito neppure con il formaggio, perché il parmigiano nella parmigiana è esiguo. Quindi asserisce che si tratta di un problema di difficile soluzione.
Bartolomei lamenta che le colazioni, tre giorni su cinque vengono sempre gli stessi biscotti e i bambini non li gradiscono più e chiede il motivo delle porzioni monodose. La dott.ssa Ticciati si dichiara disposta a non darli monodose ma deve avere il consenso del Comune e concorda sulla somministrazione di colazioni diverse e non più monodose, in quanto queste erano legate a problemi di contagio da Covid.

A tal proposito l'Amministrazione Comunale concorda con il ritorno alle colazioni sfuse per le scuole dell'Infanzia e **AUTORIZZA** Cir Food alla loro somministrazione in deroga a quanto previsto dal Capitolato di Gara.

INFANZIA CASTAGNETO
Viene letta da Rossi la e-mail inviata dalla docente Panizzi (assente), con la quale fa presente come il cous cous non sia gradito dai bambini e chiede di non unirci le proteine, ma di separarlo da queste, in modo da preparare un secondo piatto con le proteine che permetta ai bambini di non rimanere digiuni.
La dott.ssa Ticciati si rende disponibile a servire riso al posto del cous cous. La sig.ra Zoppi propone di servire il pollo come secondo quando c'è come primo il cous cous. (Si fa presente come nel menù sia già stata approvata la somministrazione del riso al posto del cous cous qualora fosse ritenuto necessario).

INFANZIA IL PARCO
La sig.ra Carosi riferisce che le mamme sono molto contente del servizio di refezione. Le lasagne sono molto apprezzate e che le minestre sono migliori rispetto agli altri anni. Riferisce di essere andata a fare un assaggio presso il refettorio della scuola Materna il Parco ed è rimasta soddisfatta, gli hamburger erano buoni come del resto anche le bietole. Unica osservazione è quella che alcune mamme gradirebbero per i propri figli, un menù nel quale ci fosse almeno un alimento, tra il primo o il secondo, che possa piacere a tutti.
Chiede ancora se le sporzionatrici hanno seguito un corso di disostruzione alimentare. La dott.ssa Stefanelli di Cirfood dice di no, in quanto non previsto, ma a tal proposito ricorda che sono stati eliminati dai menù gli alimenti più critici, tipo l'uva, piselli interi ecc.
Carosi afferma che anche le carote filangè sono critiche, citando a memoria le linee guida del Ministero.
La dott.ssa Ticciati sostiene invece che particolarmente pericolosi sono gli alimenti tagliati a rondelle e i wurstel, che chiaramente non sono presenti nei menù. Per quanto riguarda le carote filangè, nell'ambito di rischio, crede che queste non possono essere considerate tali.
Carosi chiede ancora se almeno gli insegnanti siano formati per le manovre di disostruzione alimentare. Il prof. Dei riferisce che tali corsi non sono obbligatori e che hanno un costo, ma che è un tema importante e va riaffrontato perché effettivamente sono utili. L'Assessore Mottola interviene dicendo che partecipare a tali corsi sarebbe molto importante e ricorda come già la Misericordia e la C.R.I. li promuove da tempo.
Carosi chiede inoltre di poter parlare almeno una volta in Commissione Mensa con la Dott.ssa Caffarata perché avrebbe piacere di incontrarla una volta in commissione. Luca Rossi dice che la dott.ssa Caffarata non è presente per impegni lavorativi presi in anticipo e comunque afferma che ci sono stati molti confronti tra la dott.ssa Caffarata e la dott.ssa Ticciati per proporre dei menù più adatti e appetibili ai bambini e anche per superare certi aspetti tecnici che vengono richiesti per la loro preparazione.
Carosi afferma che il pane non è buonissimo. La dott.ssa Ticciati fa presente che il pane servito è di tipo biologico, come da Capitolato di Gara, ma panifici certificati che possano produrre grossi quantitativi di pane biologico non ce ne sono e pertanto non c'è la possibilità di cambiare fornitore.

PRIMARIA CASTAGNETO
Interviene la sig.ra Zoppi e chiede se sono state modificate le grammature degli alimenti in quanto ritiene assurdo che un bimbo della prima classe abbia la stessa porzione di quelli della quinta classe. Chiede all'Assessore Mottola se ci sono state evoluzioni in tal senso. L'assessore dice che al momento le linee guida sono queste e che è un problema che andrà riproposto perché per ora i problemi delle conferenze zonali sono concentrati soprattutto sui disturbi alimentari e il problema delle grammature non è stato ancora affrontato, anche perché questa problematica sembra essere sollevata solo dal Comune di Castagneto Carducci e non dagli altri Comuni. Coglie l'occasione per dire che frutta e verdura vengono spessi sprecati e propone di comunicare alle famiglie di portarli a casa per non favorirne lo spreco.
Zoppi dice che ciò che l'ha delusa di più è il pane che non è saporito e troppo raffinato (argomento già affrontato per l'infanzia il Parco).
Propone di sostituire la minestra di legumi e farro con degli gnocchi. La dott.ssa Ticciati fa notare come questo cambiamento non è possibile farlo per la differenza bromatologica degli alimenti.

SECONDARIA CASTAGNETO
Interviene la sig.ra Grif che non ha niente da segnalare, in quanto i genitori sono tutti soddisfatti del servizio di refezione. Per quanto riguarda la frutta dice che sua figlia talvolta la porta a casa. Suggerisce però di rieducare i ragazzi a mangiare più composti a tavola, in quanto hanno perso questa abitudine.

Viene richiesta la possibilità di servire la macedonia come frutta, ma la dott.ssa Stefanelli spiega come questo sia impossibile in quanto i quantitativi da preparare sono molto elevati e dovrebbero iniziare presto la mattina e all'orario della somministrazione sarebbe diventata scura e quindi impresentabile.

SECONDARIA DONORATICO
Il professor Dei interviene proponendo di servire la frutta monodose per ovviare allo spreco, per le scuole primarie. La dott.ssa Stefanelli fa presente come tale richiesta va a scontrarsi con il principio di eliminare contenitori di plastica a favore dell'ambiente.
Per quanto riguarda i cibi, non ha nulla da riportare.
Riassume brevemente quelli che sono i problemi riscontrati:

- la quantità dell'olio. L'insalata, ad esempio, a volte è troppo acquosa e l'olio non si sente. Stessa cosa per la pasta con l'olio, anche qui l'olio si deve sentire. Cir Food ha comunque risolto il problema mettendo l'olio in contenitori graduati con il quantitativo giusto in base al numero dei pasti da servire.
- Le seppie con le bietole non le mangia a nessuno. La dott.ssa Ticciati fa presente che le hanno da tempo sostituite con i piselli, ma il Professore dice che è la seppia che non piace.
- Solleva il problema che alcune classi che magari rientrano una volta sola la settimana, hanno sempre gli stessi cibi ogni settimana. Propone di ruotare il menù, magari facendo iniziare il mese dopo di martedì, poi di mercoledì e così via. La dott.ssa Stefanelli fa presente che non è possibile fare una rotazione del genere perché per esempio i legumi devono essere messi a mollo e per il lunedì non sarebbe possibile farlo ed inoltre ci sarebbero problemi nella fornitura dei prodotti biologici che vengono consegnati solo in certi giorni della settimana.

Comunque a conclusione ritiene che i menù sono graditi per la maggior parte dei ragazzi e quindi è soddisfatto del servizio.

Carosi avrebbe piacere che alle prossime riunioni fossero presenti anche la responsabile della cucina, sig.ra Reali Laura e la dott.ssa Caffarata, cercando di indire la riunione quando quest'ultima non abbia impegni di lavoro.

L'assessore Mottola al termine ringrazia tutti i partecipanti intervenuti alla riunione.

Alle ore 19:15, non essendoci altri interventi, la riunione si conclude.

Il Verbalizzante
Luca Rossi