



## VERBALE DELLA COMMISSIONE MENSA DEL 6 DICEMBRE 2018

Il giorno 6 dicembre 2018 alle ore 16.45 presso la saletta comunale di Donoratico, si è riunita, su invito dell'Assessore all'Istruzione, la Commissione Mensa in carica per l'anno scolastico 2018/2019 con il seguente ordine del giorno:

- 1) insediamento della Commissione
- 2) elezione del Presidente
- 3) proposta attività formative per i componenti la Commissione mensa e consegna materiale informativo
- 4) valutazione dell'andamento del servizio di refezione scolastica
- 4) varie ed eventuali.

Sono presenti i Sigg.ri:

- Desole Raffaele, genitore
- Becucci Francesca, genitore
- Nittolo Gabriella, docente
- Subissi Nedi, docente
- Rossi Sandra, docente
- Giacone Veronica, docente
- D'Angelo Leandro, genitore
- Vivarelli Alessandro, genitore
- Carosi Veronica, genitore
- Arena Anna, genitore
- Mottola Catia, Assessore Istruzione
- Catapano Laura, Funzionario - Responsabile Area 2
- Ticciati Carla, Dietista CIR-FOOD
- Rossi Luca, Servizi Educativi – segretario verbalizzante

Risultano assenti l'educatrice della Scuola Materna il Parco, sig.ra Tonarini Nadia e i rappresentanti dei genitori della scuola secondaria di Donoratico sig.ra Sacchelli Chiara e della scuola secondaria di Castagneto Carducci sig.ra Marchi Serena. Tutti e tre i componenti non hanno comunicato il motivo della loro assenza.

L'Assessore Catia Mottola introduce facendo le presentazioni e ringraziando tutti per la presenza e invita Rossi Luca ad illustrare il materiale presente nelle cartelle che sono state consegnate ai presenti:

- elenco dei membri della Commissione mensa per l'anno scolastico in corso con i relativi recapiti;
- opuscolo sulla refezione;
- Capitolato di Gara con le relative tabelle;
- regolamento del servizio di ristorazione scolastica
- regolamento della Commissione mensa
- Menù del nido Dindolon;
- Gramature secondo le linee guida della Regione Toscana, approvate dalla Azienda ASL;
- Risultati analisi effettuate su campioni di cibo, tamponi ambientali e campioni di acqua effettuati/pervenuti dopo l'ultima commissione mensa del 04.06.2018, così come previsto dall'art. 3 del Regolamento della Commissione stessa.



Chiede inoltre ai componenti della Commissione mensa se è possibile inviare loro il materiale più consistente per file per mezzo di posta elettronica, al fine di evitare lo spreco della carta. I componenti accettano tale proposta.

Dà poi lettura della composizione della Commissione Mensa, così come scaturita dalle nomine delle istituzioni scolastiche ed educative, ricordando che ogni scuola e/o servizio educativo che usufruisce del servizio di ristorazione scolastica è rappresentato da un docente o educatore e da un genitore.

<b>Scuola/Servizio Educativo</b>	<b>Docente/Educatore</b>	<b>Genitore</b>
Nido Dindolon	Nittolo Gabriella	D'Angelo Leandro
Infanzia Castagneto	/////	Arena Anna
Infanzia Il Parco	Tonarini Nadia	Carosi Veronica
Infanzia Bambin Gesù	Rossi Sandra	Vivarelli Alessandro
Infanzia San Guido	Giacone Veronica	Becucci Francesca
Primaria Castagneto	Subissi Nedi	/////
Primaria Donoratico	/////	Desole Raffaele
Secondaria Castagneto	/////	Marchi Serena
Secondaria Donoratico	/////	Sacchelli Chiara

Dà quindi avvio alle procedure di nomina del Presidente che viene effettuata per alzata di mano ed all'unanimità viene eletta Presidente della Commissione Mensa la Sig.ra Becucci Francesca, genitore della Scuola Materna di San Guido, di cui è stata accertata la disponibilità ad accettare l'incarico.

Prende per primo la parola il sig. Desole Raffaele, rappresentante dei genitori della scuola primaria di Donoratico, che chiede spiegazioni in merito al laboratorio che effettua le analisi sui prelievi dei campioni del cibo e dei vari tamponi. Solleva inoltre obiezione riguardo alla mancata possibilità di poter effettuare i controlli alla cucina e ai refettori fino all'insediamento della nuova commissione mensa.

La dott.ssa Catapano fa presente che il laboratorio che effettua le suddette analisi è certificato e riconosciuto ed inoltre i campionamenti vengono fatti senza preavviso e pertanto assolutamente affidabili. Inoltre fa presente come il Regolamento della commissione mensa prevede che, fino all'insediamento della nuova commissione mensa, resta in carica la precedente, pertanto i controlli possono essere fatti regolarmente anche all'inizio del nuovo anno scolastico.

Viene evidenziato che mancano alcuni insegnanti rappresentanti della primaria di Donoratico e l'insegnante Subissi Nedi fa presente che queste, mangiano alla mensa una volta alla settimana, pertanto non ritengono opportuno far parte della Commissione mensa. Catapano chiede che sia lei allora il punto di riferimento anche per la scuola primaria di Donoratico.

L'assessore Mottola precisa che le problematiche relative alla refezione nei vari istituti devono essere presentate agli organi preposti e cioè attraverso i componenti della Commissione mensa e a tal scopo suggerisce di rendere noti i nominativi della Commissione a tutti i genitori degli alunni/ragazzi.

Interviene nuovamente Desole Raffaele, il quale ha ricevuto incarico dalla maestra Gabellieri Valeria, della classe 3<sup>a</sup> A primaria di Donoratico, di leggere una lettera da lei firmata e successivamente consegnata ai genitori della propria classe riguardo al menù di giovedì 22.11.2018. La lettera verrà allegata al presente verbale. Desole legge inoltre un'altra lettera a firma dei genitori della classe 3<sup>a</sup>A a seguito di quella scritta dall'insegnante Gabellieri, anch'essa sarà allegata al presente verbale.



Interviene Carosi Veronica, rappresentante della scuola materna il Parco, asserendo che la pasta al pomodoro arriva sempre molto "annacquata". Tale problema lo rileva anche nella crema di verdura in quanto non risulta essere per niente cremosa come dovrebbe essere, ma assomiglia invece più ad una minestra di verdura. Suggerisce di mettere più verdure all'interno della crema per farla diventare più cremosa.

Fa presente inoltre che in molti piatti ricorre spesso la cipolla e i cibi molte volte sono troppo salati. I secondi poi sono pochi come quantitativo, la carne è poca, la mozzarella è un piccolissimo bocconcino. Sembra che non vengono rispettate le grammature o queste sono molto basse. Altra problematica è quella della pasta poco cotta e anche nelle lasagne, pur essendo molto buone, la pasta non è molto cotta. Anche nella minestra di farro, questo rimane molto duro. L'insalata non viene mangiata volentieri, per esempio il cavolo verza non piace troppo. Interviene allora l'educatrice Giacone Veronica della scuola Materna di San Guido, la quale afferma che gli educatori nella loro scuola convincono i bambini ad assaggiare il cavolo e piano piano riescono a farglielo mangiare tutto.

Prosegue Carosi, asserendo che il pesce rispetto allo scorso anno va molto bene e piace sotto forma di crocchette e/o impanato, mentre il pesce in bianco non piace per il suo odore particolare di "pesce", anche se ultimamente, con l'aggiunta di limone e prezzemolo (questo i bambini lo tolgono) è migliorato perché con questi accorgimenti l'odore di pesce è attenuato. Il pane e pomodoro sembra essere fatto con della salsa di pomodoro di scatola. La dott.ssa Ticciati interviene spiegando che non si tratta di salsa di pomodoro delle scatole, ma dato l'elevato numero di bambini a cui viene somministrato il pane e pomodoro, vengono presi i pomodori freschi e vengono frullati e la polpa del pomodoro che ne esce, viene distribuita sul pane e poi regolarmente condito con l'olio. Di questo però non è certa completamente poiché la Responsabile che segue materialmente la cucina di Castagneto è assente per infortunio, comunque precisa che questa è la procedura che viene fatta di solito quando il numero dei bambini è elevato; si riserva di accertarlo ma ritiene che quanto detto sia vero. Non discute poi sul sapore che può essere più o meno gradito, allora in questo caso si può cambiare.

Giacone Veronica conferma che si tratta di pomodoro fresco frullato ed i bambini lo mangiano lo stesso, ribadisce che comunque bisogna stare dietro ai bambini nel momento della refezione ed educarli a mangiare di tutto. Carosi dice che se tutti i bambini lo mangiano, fatta eccezione solo di quelli della Materna il Parco, allora non è il caso di cambiarlo. Chiede inoltre che la frutta servita di stagione sia veramente di stagione, in quanto viene servita la susina e in questo periodo non lo è di certo.

Interviene l'educatrice del Bambin Gesù, Rossi Sandra dicendo che quando c'è il menù con la minestra di fagioli e lo sformato di carote si potrebbe inserire un primo in quanto entrambi i piatti sono a base di verdura. Inoltre chiede, quando è sciopero, se è possibile servire invece della pasta in bianco la pasta al pomodoro.

Comunque anche se le quantità del cibo non è abbondante, i bambini mangiano tutto perché la qualità del cibo è buona.

Interviene D'Angelo Leandro rappresentante dei genitori del Nido, il quale riporta che l'insalata non è troppo indicata per i bambini così piccoli e non viene mangiata e chiede se può essere cambiato il tipo di verdura. Inoltre quando viene servita la verdura cruda, questa viene somministrata non in piccoli pezzi, ma tagliata a pezzi troppo grossi. Per quanto riguarda la frutta andrebbe evitata l'uva che può essere pericolosa per il soffocamento. La Dott.ssa Catapano si impegna ad avvisare la cuoca del nido per far tagliare le verdure crude in pezzi più piccoli.

Carosi chiede di essere informata quando ci sono variazioni giornaliere del menù. Interviene Rossi che spiega che le variazioni di menù vengono autorizzate dall'Ufficio come previsto dall'art. 12 del capitolato di gara e le variazioni devono essere esposte nei vari refettori. Tale comunicazioni vengono inoltrate sia alle scuole private paritarie che all'Istituto Borsi per



informare chi di dovere. A questo punto la Commissione Mensa richiede di essere portata a conoscenza delle variazioni di menù tramite mail inviandola a tutti i componenti, i quali si faranno poi carico di informare i genitori. L'Ufficio si mette a disposizione per effettuare tali comunicazioni a tutti i componenti della commissione.

Interviene Vivarelli Alessandro per la scuola Materna Bambin Gesù dicendo che quando viene somministrato il pesce non viene mai specificato il tipo e dove viene allevato e pescato.

Desole chiede se la grammatura della carne del ragù è di 20 grammi a testa. Inoltre fa osservare come la quantità di lasagne servita ai bambini di prima è la stessa di quella servita ai bambini della 5ª classe della scuola primaria, senza tener conto che quest'ultimi hanno bisogno di un quantitativo superiore.

Nittolo Gabriella, educatrice del Nido, fa presente che al nido è vero che non mangiano l'insalata, ma gli vengono somministrate molte minestre di verdura, perché i bambini hanno bisogno di sperimentare tutti i cibi comprese le insalate. E' poi compito delle educatrici proporre le verdure ai bambini piccoli.

Prende la parola Giacone Veronica, educatrice della scuola materna di San Guido, la quale asserisce che va tutto abbastanza bene, solo la pasta risulta talvolta scotta ma se viene comunicato subito, vengono presi i dovuti rimedi e la pasta così nei giorni successivi viene servita alla giusta cottura. L'unico problema è il filetto di merluzzo alla livornese che non piace ai bambini. Pone inoltre la questione che per due volte è stata somministrata dell'uva che aveva un odore di zolfo con lasciando un frizzore alla lingua. La dott.ssa Ticciati fa presente che nel disciplinare del biologico lo zolfo è ammesso come trattamento tradizionale che non è nocivo né all'ambiente né all'uomo e non è assolutamente proibito. Molto probabilmente si trattava solo di odore e non che ci fosse la presenza di molecole di zolfo sull'esterno, comunque l'uva viene lavata accuratamente.

L'assessore Mottola dice che non è giustificabile questa situazione e chiede spiegazioni scritte alla Cir Food riguardo l'accaduto.

Interviene Becucci Francesca rappresentante dei genitori della scuola materna di San Guido, la quale solleva il problema del pane che risulta essere troppo gommoso.

Prende la parola l'insegnante Subissi Nedi, della scuola primaria di Castagneto e portavoce della scuola dell'infanzia di Castagneto, la quale dice che il mangiare è molto buono, solo che ci vogliono porzioni più abbondanti. Si lamenta del fatto che il cibo dovrebbe arrivare alla scuola entro le 11:50, perché se arriva più tardi ci sono problemi per i tre turni della mensa, che hanno così tempi stretti per poter mangiare. La dott.ssa Ticciati si prende l'incarico di informare chi di dovere a rispettare gli orari di consegna del cibo.

La Subissi, riguardo la pasta, ritiene che l'episodio del 22.11.2018 riguardo la salsa molto acquosa nella pasta, poteva dipendere da una scarsa scolatura della pasta stessa, perché a loro quel giorno la pasta è arrivata non acquosa e oltretutto anche piuttosto buona.

Interviene l'assessore Mottola che ritorna sulla questione dell'uva, precisando che vuole spiegazioni scritte da parte della Cir Food, poiché non era a conoscenza di tale questione e tale risposta verrà inoltrata a tutti i membri della commissione mensa. Inoltre aggiunge che non accetta il contenuto della lettera della maestra Gabellieri, soprattutto nella parte in cui si afferma che *".....il Comune e l'Eudania hanno sempre fatto i loro interessi..."*. Questa lettera aggiunge che la inoltrerà al Dirigente Scolastico e vorrà parlare personalmente con la maestra che l'ha scritta.

Aggiunge inoltre che il Comune spende molti soldi sulla refezione e investe molto sulla qualità del servizio e, lei, come Amministratrice, destina molte risorse in questo servizio. Accetta



invece il contenuto della lettera firmata dai genitori che saranno accontentati nella totalità di quello che chiedono. Inoltre ribadisce che non è accettabile che girino delle foto su WhatsApp e su Facebook come è successo per la pasta del 22 novembre perché tutti in generale facciamo una brutta figura. Ci sono gli Organi preposti per ricevere certe osservazioni, compresi la sottoscritta e l'Ufficio del Comune.

Desole fa presente che il pane viene da Firenze e quindi panificato molte ore prima rispetto alla sua somministrazione, cosa che non accadrebbe se fosse reperito su Donoratico. L'assessore Mottola dice che l'Amministrazione in informerà per verificarne la fattibilità.

Interviene la Dott.ssa Ticciati, dietista-nutrizionista della Ditta Cir Food, la quale anche lei trova forti illusioni nel contenuto della lettera della maestra Gabellieri e la trasmetterà ai propri Uffici competenti.

La dott.ssa Ticciati inizia a rispondere alle questioni sollevate fino ad ora:

- Per quanto riguarda le porzioni scarse, soprattutto del secondo piatto, per il quale è stato detto che viene servita maggiore pasta affinché i bambini si sazino con il primo, non è affatto vero perché tali dosi e grammature sono stabilite dalle linee di indirizzo per la ristorazione scolastica ed inoltre, in questo momento, tutti i riferimenti scientifici accreditati, ci danno le indicazioni di un minore consumo di alimenti di origine animale e di spostarci verso un consumo di alimenti di origine vegetale. Quindi nei menù scolastici ci dovrebbero essere dei piatti unici a base di legumi, piatti con polenta con vari condimenti, le lasagne ecc., ma questo non succede perché noi teniamo a far mangiare ai bambini almeno un piatto e quindi si tende soprattutto a soddisfare l'appetibilità dei bambini. Questo avviene soprattutto per i secondi piatti, per i quali si tende a somministrare delle porzioni più piccole, ma non piccole in assoluto, ma proporzionate al fabbisogno del bambino e queste possono risultare piccole, ma rispetto alle nostre abitudini. In ogni caso verranno prese in considerazione tutte le richieste sollevate. Importante sarebbe comportarsi come alla scuola di San Guido, dove hanno più tempo rispetto ad altri istituti, in quanto hanno un solo turno di refezione. L'ottimale sarebbe dare ai bambini subito una mezza porzione di un piatto e poi fornirgli, se ancora affamati, la parte rimanente dello stesso. Questo soprattutto per i bambini più piccoli. Le grammature sono comunque proporzionate in base all'età dei bambini.

Noi adulti ci preoccupiamo che i bambini mangino molto, ma quando gli diamo le cosce di pollo, queste, che sono molto grosse, quando le mangiano gli danno un solo morso e poi viene lasciata nel piatto. Anche questo dipende sia dall'età e dall'appetito del bambino, e queste differenze anche il genitore le può vedere nelle proprie esperienze, magari quando vengono invitati a casa altri bambini, si può vedere che nessuno ha lo stesso appetito di un altro, infatti ci sono bambini con più appetito rispetto ad altri. Detto questo però verificherò le grammature delle porzioni.

Interviene Carosi dicendo che riguardo all'asserzione della dott.ssa Ticciati riguardo la minor somministrazione di alimenti animali e maggior consumo di cibi di origine vegetali, trova riscontro su quello precedentemente asserito dalla stessa, nell'aumentare il quantitativo di verdura nella crema di verdura, affinché diventi più densa. Ticciati replica che è strano come possa essere acquosa la crema di verdura in quanto questa viene fatta per tutte le scuole e gli altri utenti non lamentano tale situazione.

Carosi insiste sul fatto che nella scuola Materna il Parco la crema di verdura è troppo liquida. Ticciati lo segnalerà a chi di competenza.

- Per quanto riguarda la cottura della pasta ci vuole attenzione e non ci sono scuse. Ma certe problematiche possono esistere cambiando anche il tipo di pasta. Inoltre la pasta viene cotta in tempi diversi, tenendo di conto del tragitto dalla cucina alla scuola e



questo tempo è standardizzato e a volte può succedere che cambiando il tipo di pasta, il formato o per disattenzione della cucina può rimanere un minuto di più in cottura e questa si può scuocere. Certo non è una giustificazione e quindi dobbiamo porre maggiore attenzione. Però l'importante è che il problema venga subito segnalato alla cucina al fine di porre subito un rimedio, senza aspettare la convocazione della commissione mensa.

La dott.ssa Ticciati vuol ricordare dell'importanza dei progetti di educazione alimentare che hanno fatto questo anno con l'insegnante Subissi che sono risultati essere una esperienza molto gradita e piaciuta ai ragazzi della sua classe, infatti il loro progetto prevedeva la partecipazione alla raccolta delle olive, la visita al frantoio e al laboratorio di cucina. Detto questo, ricorda che i progetti di educazione alimentare stanno continuando in questo anno scolastico e che ci sono degli insegnanti che sono interessati a questi progetti per le loro classi. Ma occorre ricordare che agli insegnanti occorre fare un minimo di educazione alimentare, quindi ritiene opportuno di fissare subito due incontri con gli insegnanti e con i genitori della commissione mensa che non hanno mai partecipato a questi corsi di formazione alimentare che servono, agli insegnanti per poter effettuare i progetti a scuola ai bambini e, ai genitori della commissione mensa, per poter accedere ai controlli nei refettori e nella cucina. Il corso si svolge normalmente su due giorni, uno teorico in una saletta e uno all'interno della cucina.

Carosi, prendendo spunto dal predetto progetto sull'olio, solleva il problema di qualche anno fa, quando l'olio proveniva dall'Emilia Romagna e non dalle nostre zone. La dott.ssa Catapano spiega che quell'anno ci fu una scarsa raccolta di olio biologico nella nostra zona e una volta terminato, venne deciso di continuare la somministrazione di olio biologico, acquistandolo fuori dal nostro territorio.

Ticciati propone due date per l'incontro di formazione alimentare con gli insegnanti e i componenti della commissione mensa: il 10 gennaio e il 17 gennaio con orario 17:00 – 19:00. L'ufficio prende l'incarico di informare l'istituto comprensivo Borsi e la commissione mensa dei suddetti incontri.

Alle ore 19:10 l'insegnante Subissi lascia la riunione e saluta

Ticciati continua così nella spiegazione dei punti rimasti in sospeso:

- Per quanto riguarda la pasta al ragù del 22 novembre u.s. è chiaro che si trattava di uno scarso scolamento dell'acqua in quella scuola e che il problema va sicuramente risolto con sistemi correttivi e vigilare maggiormente. Quindi chiedo che l'insegnante faccia presente alla sporzionatrice gli eventuali problemi riscontrati. In questo caso specifico, però posso pensare che la sporzionatrice poteva stare più attenta e scolare la pasta prima di servirla nel piatto. Per quanto riguarda il quantitativo di carne del sugo questo risulta variare fra 15 grammi fino a 30 grammi per gli adulti a persona ed è preso come riferimento a piatto unico, così come riportato nelle grammature delle linee di indirizzo per la ristorazione scolastica.
- Per quanto riguarda la ripetitività del menù spesso riportata, questa è dovuta a quelle classi che ci mangiano una volta la settimana, ma già essendo previsti tre i tipi di menù, autunnale, invernale e primaverile, già cambiano periodicamente e comunque nel fare i menù si tiene di conto di questa problematica della ripetitività, che però non deve essere una cosa sconvolgente come a volte viene riportata. Inoltre non è possibile scambiare i menù settimanalmente perché la Cir Food fornisce uno standard elevato di qualità, con prodotti biologici e a filiera corta e ci sono problemi di approvvigionamento delle materie prime. Inoltre ricordiamoci che il pasto settimanale che viene fatto a scuola altro non è che uno dei 14 pasti che vengono consumati



nell'arco della settimana dal bambino. Nonostante questo ci impegniamo sempre a soddisfare l'appetibilità dei ragazzi e sono state fatte negli anni passati dei cambi e variazioni di menù e l'unico che può essere rimasto il primo piatto di minestra con i fagioli e per secondo lo sformato di carote. Però tengo a precisare che questo non è assolutamente un menù di verdura, in quanto i fagioli sono proteine di origine vegetale e le carote sono verdure, quindi questo sarebbe un menù molto equilibrato e giusto.

Alle ore 19:20 il signor Desole lascia la riunione e saluta

- Per quanto riguarda il pane biologico, non mi risulta che a Donoratico ci sia un panificio che produca pane biologico, quindi non è possibile prenderlo in zona.

A tale proposito la dott.ssa Catapano interviene chiedendo di risolvere il problema del pane gommoso che da tempo viene lamentato. Inoltre asserisce che ci potrebbe essere anche un panificio su Donoratico, ma quando c'è il picco massimo di presenze alla mensa, il quantitativo di pane che occorre è molto elevato. Comunque il pane che chiediamo è biologico e chiediamo alla Cir Food di informarsi per rifornirsi di pane in zone più vicine a noi se il problema della lontananza della fornitura può portare il pane ad essere gommoso.

Comunque un produttore che può andar bene per una famiglia, nel caso della refezione scolastica, sia per la frutta, la verdura, la carne e il pane, per i quali occorrono grossi quantitativi non può essere idoneo visti i numeri così alti degli utenti. Noi dobbiamo farci garantire un rifornimento degli alimenti biologici continuativo e costante e non per brevi periodi. Comunque ribadisco che chiederemo alla Cir Food di reperire il pane in zone più vicine alla nostra, onde evitare le problematiche di questo pane gommoso che già si era presentato lo scorso anno.

La dott.ssa Ticciati continua nella sua risposta alle domande dei presenti:

- Per quanto riguarda la frutta ripetitiva, questa è biologica e di stagione e viene fornita solo quando è disponibile sul mercato. Se vengono servite le susine queste sono di stagione. C'è da dire che se l'uva non la possiamo somministrare per paura di soffocamento, dobbiamo anche dire che ai bambini va insegnato a mangiarla, magari mettergli l'acino in mano e farglielo rompere e poi mangiarlo così. Poi ricordo che i bambini preferiscono mangiare le verdure crude invece di quelle cotte. Le verdure crude sono ben lavate e tagliate sul posto. Non viene utilizzata amuchina nel lavaggio delle verdure, in quanto non è previsto nel capitolato lavaggio con sostanze disinfettanti ma solo con lavaggio frequente con acqua corrente. Ricordo che comunque sulla frutta ci sono dei batteri saprofiti che sono utili al nostro organismo e la loro presenza verrebbe meno se fosse lavata con sostanze disinfettanti. Se però un Comune ce lo richiede noi lo possiamo anche fare.
- La questione dei cibi che fanno troppo di cipolla, può essere questione di gusti come il troppo salato, ma anche in questo caso la preparazione è unica e non si capisce come possa essere per qualcuno salata e per altri no, ma anche in questo caso basta farlo presente alla cucina per porre rimedio. Per quanto riguarda la pasta è possibile che ci sia differenza di cottura perché viene cotta in momenti diversi, mentre la salsa utilizzata per il condimento è uguale per tutti. Carosi chiede la marca della pasta e Ticciati informa che la marca è la Palandri.
- Per quanto riguarda il cavolo, anche se non gradito, insisterei in quanto è verdura di stagione ed utile per la salute ed è necessario che imparino a conoscerlo e a mangiarlo.
- Come pesce viene utilizzata la platessa e il filetto di merluzzo per il 30% della fornitura totale. Il merluzzo è quello MSC, che rappresenta uno standard di produzione ambientale sostenibile. Preciso che nella nostra refezione non viene utilizzato il pesce pangasio. Il pesce servito viene pescato senza utilizzare reti a strascico o altri sistemi di maggiore impatto ambientale. Non viene specificato nel menù il tipo di pesce perché



dobbiamo utilizzare il merluzzo MSC quando è disponibile e, qualora questo venisse a scarseggiare, lo dobbiamo sostituire con la platessa o il merluzzo non MSC ma sempre con la garanzia di somministrare almeno il 30% di pesce MSC.

- Il farro non è che sia duro, ma consistente e occorre masticarlo ed è importante insegnare ai bambini la masticazione. Le linee guida della refezione scolastica indicano di utilizzare l'orzo e il farro a chicco intero, mentre il miglio non è possibile farlo perché troppo piccolo e non si riesce a scolarlo. Si potrebbe sostituire anche il farro con l'orzo, ma anche qui bisognerebbe sentire l'ASL. Per quanto riguarda la cottura del farro dirò alla cucina di cuocerlo per più tempo.
- Fagioli lenticchie e legumi non li possiamo mettere come contorno ma lo dobbiamo servire come primo, ma detto questo possiamo anche stravolgere tutto il menù ma non so se è il caso.

Carosi chiede di sapere quanti alimenti vengono gettati a fine pasto. La stessa viene informata dalla dott.ssa Ticciati che giornalmente vengono registrate le quantità dei resti e poi comunicate al Comune. Carosi chiede di essere messa a conoscenza di questi resti. L'Ufficio si impegna ad effettuare le relative informazioni, quando ne è in possesso.

Carosi continua dicendo che anche le zucchine non sono buone, ma la dott.ssa Ticciati dice che purtroppo per loro natura sono molto delicate e diventano acquose e oltretutto sono surgelate eccetto nel periodo estivo. Carosi propone di introdurre melanzane, carote, insalate ecc. Ticciati dice che comunque le verdure si trovano già nei vari menù.

La dott.ssa Ticciati ribadisce l'importanza del corso ai componenti della commissione mensa perché vengono spiegate molte cose e trovano risposta a tante domande.

Alle ore 19:50, non essendoci altri interventi, la riunione è conclusa.

Il Verbalizzante  
Luca Rossi