



## VERBALE DELLA COMMISSIONE MENSA DEL 27 MARZO 2017

Il giorno 27 marzo 2017 alle ore 17,00 presso la saletta comunale di Donoratico, si è riunita, su invito del Presidente, la Commissione Mensa in carica per l'anno scolastico 2016/2017 con il seguente ordine del giorno:

- 1) Andamento del servizio di refezione scolastica
- 2) varie ed eventuali.

Sono presenti i Sigg.ri:

- Culcasi Gaetano, genitore
- Carosi Veronica, genitore
- Desole Raffaele, genitore
- Becucci Francesca, genitore
- Nalin Dario, genitore
- Nittolo Gabriella, educatrice
- Rotellini Fiorella, docente
- Bartolomei Carla, docente
- Giacone Veronica, docente
- Subissi Nedi, docente
- Nardelli Anna Maria, docente
- Starace Matilde, docente
- Mottola Catia, Assessore Istruzione
- Catapano Laura, Funzionario - Responsabile Area 2
- Elisa Stefanelli, referente CIR-FOOD

L'Assessore Catia Mottola introduce facendo le presentazioni e ringraziando tutti per la presenza; porta a conoscenza gli insegnanti ed i genitori presenti che durante l'anno scolastico è stato nominato un nuovo membro della Commissione mensa: la Sig.ra Valori Lara, rappresentante dei genitori per la Scuola Secondaria di Donoratico. Anticipa che un argomento di cui si parlerà nella riunione sarà quello delle diete bianche ed invita i partecipanti ad esporre quanto hanno da dire.

Inizia il dibattito Il Sig. Desore Raffaele, genitore della Scuola dell'Infanzia Bambin Gesù; fa presente che durante la visita alla cucina effettuata lo scorso 27 febbraio da lui e dagli altri genitori membri della commissione è stato notato che nel magazzino degli alimenti c'erano delle confezioni di fagioli monoporzionamento non biologici. Continua dicendo che anche la disposizione dello spazio utilizzato come ufficio dalla responsabile della cucina non dovrebbe avere quella collocazione, essendo troppo vicino all'area utilizzata per la preparazione dei pasti.

Prende la parola la Sig.ra Carosi Veronica, genitore della Scuola dell'Infanzia "Il Parco". Comunica che il giorno 7 febbraio si è recata a far visita al refettorio della Scuola dell'Infanzia "Il Parco" dove ha potuto fare un assaggio del pasto del giorno. Il menù di quel giorno era: zuppa di fagioli con farro, cavolfiore gratinato (al posto dei finocchi che non erano disponibili causa maltempo), verdure di stagione in pinzimonio (carote). Fa presente che il cavolfiore era carbonizzato ed il formaggio messo sopra quasi non si vedeva quanto era poco, quindi suggerisce di aggiungerlo a parte.

L'insegnante Sig.ra Rotellini, docente della Scuola dell'Infanzia "Il Parco" conferma quanto detto dalla Sig.ra Carosi e nasce un dibattito tra i membri della Commissione proprio sul cavolo.



Quanto al pasto del giorno, che prevedeva la polenta all'olio accompagnata da straccetti di maiale alla salvia e carote filangè, tutti concordano che era buona ma, allo stesso tempo, non tutti sono d'accordo che questo piatto debba far parte del menù.

Si inserisce la Sig.ra Bartolomei, docente della Scuola dell'Infanzia "Bambin Gesù", dicendo che il compito degli insegnanti è anche quello di incoraggiare i bambini a far assaggiare le pietanze.

Interviene la D.ssa Elisa Stefanelli, assistente di produzione della Soc. CIR food, le monoporzioni vengono utilizzate solo in caso di emergenza o particolari. L'alternativa alla polenta può essere un piatto unico ma alcuni spiegano che gradirebbero di più che le pietanze venissero separate, quindi l'idea del piatto unico non convince.

Stefanelli spiega alla Sig.ra Carosi che il motivo del cavolo "carbonizzato" è che il forno non cuoce bene e che a breve verrà sostituito da un nuovo forno già ordinato.

Si parla della verdura in pinzimonio e viene constatato che, a seguito della richiesta fatta nella precedente riunione della Commissione di far tagliare il finocchio a fettine più fini, si è appurato che l'ultima volta è stato servito affettato a strisciole più piccole e quindi più gradite ai bambini.

La Sig.ra Veronica Giacone, docente della Scuola dell'Infanzia "San Guido". Fa presente che la novità del pinzimonio è piaciuta molto e che i bambini lo gradiscono molto.

Si inserisce la Sig.ra Nittolo Gabriella, educatrice del Nido d'Infanzia "Dindolon" e spiega che i bambini del nido non mangiano i ceci e le lenticchie e che a parere suo dovrebbero essere proposti frullati. Anche l'insegnante Rotellini della Scuola dell'Infanzia Il Parco chiede che la minestra di verdura possa essere servita frullata.

L'insegnante Sig.ra Bartolomei informa che i passati sono graditissimi dai bambini.

Il Sig. Nalin Dario, genitore della Scuola Primaria di Donoratico, vorrebbe sapere come è nata l'idea dell'accoppiamento dei legumi con il pesce, esprimendo comunque un apprezzamento generale per i nuovi menù.

Interviene l'insegnante Rotellini dicendo che non è gradito il piatto delle seppie con la bietola; la Signora Bartolomei comunque afferma che ora va già meglio in quanto il pesce viene affettato più fine rispetto alle volte precedenti e quindi è più accettato dai bambini.

Il Sig. Culcasi Gaetano, genitore del Nido d'Infanzia "Dindolon" afferma che è giusto che i bambini assaggino e mangino un po' di tutto.

Si collega al discorso l'insegnante Bartolomei chiedendo come mai non si propone un risotto al pomodoro od una pasta bianca; chiede di abolire il menù di carnevale, poco gradito ai bambini, e propone l'idea di inserire la pizza in uno dei menù speciali.

Si inserisce la Signora Carosi Veronica chiedendo che venga proposto il purè ed anche più sformatini di verdure; prosegue con la richiesta che venga messa a disposizione dei membri della Commissione mensa copia del verbale del controllo alla cucina effettuato il 10 febbraio scorso; inoltre chiede spiegazioni del perché ci siano nel menù i funghi e poi chiede (per sentito dire dagli altri genitori) se è vero che la pasta alle scuole di Castagneto arriva sempre scotta.

Intervengono le insegnanti sia della Scuola Primaria che della Scuola Secondaria di Castagneto Sig.ra Subissi Nedi e Sig.ra Nardelli Anna Maria per smentire questa informazione della pasta scotta.

La Sig.ra Catia Mottola invece, spiega che i funghi sono presenti nella preparazione in minima quantità e che comunque vengono proposti una sola volta, quando viene servita la pasta alla boscaiola nel menù autunnale, per cui possono essere tranquillamente mangiati dai bambini, tanto che il menù è stato vidimato ed autorizzato dalla USL.



L'insegnante Rotellini fa presente che quando vengono serviti gli gnocchetti sardi la quantità è veramente poca; si inserisce la Sig.ra Nedi Subissi, insegnante della Scuola Primaria di Castagneto e referente del plesso, la quale conferma che anche i bambini della scuola dell'Infanzia di Castagneto a volte vorrebbero più pasta ma la quantità è minima e rimangono delusi.

La D.ssa Elisa Stefanelli risponde che la riuscita della pasta nel piatto dipende dal tipo di formato di pasta utilizzato, in quanto la grammatura è la stessa per tutti i tipi di pasta.

Spiega che nelle linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica sono esattamente indicate le grammature per porzione di ciascun alimento che si somministra; si consiglia di dare il bis solo per quanto riguarda le verdure (crude o cotte) e la frutta.

Prende la parola la Sig.ra Starace Matilde, insegnante della Scuola Secondaria di Donoratico; afferma che quando vengono serviti il merluzzo alla livornese abbinato alle lenticchie stufate, questo piatto non lo mangia quasi nessuno; si aggancia al discorso la Sig.ra Giacone dicendo che il giorno, dove appunto il menù è composto da: riso ai porri, merluzzo e lenticchie è quello più drastico.

Continua la Sig.ra Starace riportando anche il malcontento dei Professori Niccolini ed Amodeo sul fatto che ci siano troppi pasti in bianco. Continua dicendo che nella giornata dove il menù prevede minestrone di verdura, hamburger alla piastra e patate lesse, il minestrone sembra acqua calda e l'hamburger è troppo piccolo di dimensioni; inoltre non capisce perché le minestre debbano essere servite sempre il martedì.

L'insegnante Bartolomei si ricollega al discorso delle diete bianche per far notare che sono sempre composte da riso, pesce e patate lesse.

La D.ssa Stefanelli si inserisce per spiegare le regole delle diete bianche ed il motivo per il quale non è possibile dare troppe alternative e chiarisce anche che non sempre nella dieta bianca vengono serviti riso, pesce e patate lesse ma viene data anche la fettina, il prosciutto cotto o la bresaola a seconda della disponibilità in cucina; spiega che certamente per una singola richiesta di dieta bianca non si può aprire un prosciutto cotto per poi buttarlo.

Interviene la Sig.ra Becucci Francesca, genitore della Scuola dell'Infanzia San Guido, per fare presente che nel menù (come detto dalla dietista in fase di corso di formazione ai membri della commissione mensa) dovrebbero essere serviti il prosciutto crudo o la bresaola al posto del prosciutto cotto.

L'Assessore Mottola spiega che i menù sono approvati dalla dietista della USL, non è possibile decidere di apporre delle modifiche e che il corso di formazione che si è tenuto dovrebbe essere servito a chiarire alcuni dubbi piuttosto che crearne.

Stefanelli riprende la parola sulle diete bianche. Spiega che ci sono dei nominativi che sistematicamente chiedono il pasto bianco (il numero dei pasti bianchi richiesto nella scuola dell'Infanzia Bambin Gesù supera di gran lunga quello delle altre scuole, si parla di n. 18 richieste in 2 settimane di servizio contro n. 2 richieste all'Infanzia "Il Parco" e nelle altre scuole nessuna), quindi le sembra inutile tutto il lavoro svolto nell'ultimo anno dal Comune e da Cir food per cambiare il menù a seguito delle richieste espresse dai membri della Commissione Mensa lo scorso anno scolastico.

Interviene La Signora Carosi ma la Signora Giacone la interrompe dicendole che i cambiamenti sul menù adottato a partire da questo anno scolastico li ha voluti fortemente anche lei nelle riunioni della Commissione mensa dello scorso anno.

Alcuni genitori chiedono di cambiare gli abbinamenti degli alimenti.

Il Sig. Desole afferma che farà richiesta per avere la pasta in bianco più volte al mese; continua dicendo che il suo bambino oggi ha assaggiato la polenta ed ha detto che non gli piaceva ma non per questo ha chiesto il pasto in bianco.



L'Assessore Mottola spiega che comunque questa è diventata una regola e non va bene.

Stefanelli afferma che non può essere un servizio a scelta.

Continua Mottola dicendo che la mensa scolastica può diventare un momento di condivisione e di incontro anche di alimenti e che l'introduzione dei legumi e delle minestre è stata fatta per sostituire alcuni alimenti che venivano proposti troppe volte (specialmente la carne). Afferma che ci sono degli affezionatissimi che circa 3-4 giorni la settimana chiedono la pasta bianca.

Interviene la Signora Carosi. Chiede se quando nel menù viene proposta la pasta ci sia la possibilità di avere un contenitore con la pasta bianca ed, a parte, un altro contenitore con il condimento così il bambino che non vuole il condimento potrebbe mangiare la pasta in bianco.

Catia Mottola richiama la Signora Carosi nel suo atteggiamento provocatorio; spiega che non si può uscire dalle regole e bisogna cercare di proporre cose costruttive ma sempre rispettando le regole della mensa. Lo scopo di mangiare a scuola e di proporre un menù ha un significato. Per quanto riguarda gli alimenti in alcuni giorni specifici, spiega che saremo a disposizione per cercare di apporre qualche piccola modifica rispetto alle tabelle standard ma certamente in maniera molto limitata.

Prende la parola la Sig.ra Bartolomei chiedendo se qualche volta il budino o lo yogurt potrebbero sostituire il dolce e se ci può essere più varietà nella frutta data ai bambini a metà mattina. Chiede anche se è possibile frullare il minestrone anziché servirlo a pezzi.

Stefanelli risponde che il budino non è previsto. Semmai, con l'adozione del menù primaverile, può essere dato lo yogurt al posto del dolce e si impegna ad attivare la cucina affinché ci sia più varietà di frutta a colazione.

In chiusura i presenti concordano: che ci sia l'impegno da parte del personale della cucina a frullare il minestrone (che sarà servito nei giorni 6 e 26 aprile), a variare il più possibile la frutta e cercare di accogliere il più possibile piccole richieste di variazione, sempre rispettando il menù; inviare ai membri della commissione copia del verbale redatto in occasione del controllo alla cucina effettuato il 10 febbraio scorso da parte del personale del comune.

Riguardo al problema del forno, la D.ssa Stefanelli comunica che nel giro di 1 mese/1 mese e mezzo, arriverà il nuovo forno che sostituirà quello vecchio e mal funzionante.

Chiude la riunione l'Assessore Catia Mottola ricordando a tutti una frase della Dirigente Scolastica: "La Scuola è fatta soprattutto di persone e non solo di strutture".

Alle ore 19,20, non essendoci altri interventi, la riunione è conclusa.

Il Verbalizzante  
Adriana Picci