



VERBALE DELLA COMMISSIONE MENSA DEL 6 DICEMBRE 2017

Il giorno 6 dicembre 2017 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 2017/2018 con il seguente ordine del giorno:

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

Sono presenti i Sigg.ri:

- Desole Raffaele, genitore
- Raso Laura, genitore
- Cruschelli Ambra, genitore
- Nalin Dario, genitore
- Bocelli Serena, genitore
- Valori Lara, genitore
- Becucci Francesca, genitore
- Nittolo Gabriella, docente
- Milani Barbara, docente
- Nacci Barbara, docente
- Garito Caterina, docente
- Beccari Melania, docente
- Gabellieri Valeria, docente
- Subissi Nedi, docente
- Nardelli Anna Maria, docente
- Camberini Maria Giovanna, cuoca Nido
- Mottola Catia, Assessore Istruzione
- Catapano Laura, Funzionario - Responsabile Area 2
- Elisa Stefanelli, referente CIR-FOOD
- Ticiati Carla, Dietista CIR-FOOD

L'Assessore Catia Mottola introduce facendo le presentazioni e ringraziando tutti per la presenza.

Si inserisce la D.ssa Laura Catapano presentando il personale del Comune che si occupa del servizio di refezione scolastica a cui chiede di illustrare il materiale presente nelle cartelle che sono state consegnate ai presenti:

- elenco dei membri della Commissione mensa per l'anno scolastico in corso
- scheda per la votazione del Presidente della Commissione
- foglio informativo sul corso per i componenti della Commissione mensa
- autorizzazione ad effettuare le visite presso i refettori e scheda di rilevazione servizio di refezione –solo per i “vecchi membri” che hanno già fatto il corso negli anni precedenti–
- opuscolo sulla refezione dove sono riportate anche le tabelle dietetiche
- regolamento del servizio di ristorazione scolastica
- regolamento della Commissione mensa
- prime analisi effettuate su campioni di cibo, tamponi ambientali e campioni di acqua così come previsto dall'art. 3 del Regolamento della Commissione stessa.



Prosegue Catapano elencando gli argomenti di cui si parlerà nella riunione e comunica le date in cui vengono proposte le attività formative per i componenti della Commissione mensa, facendo presente che è importante che specialmente i genitori nuovi eletti partecipino agli incontri formativi. Le date indicate sono: martedì 16 gennaio – questo incontro, che ha come argomento le linee guida per la ristorazione scolastica, prevede anche un laboratorio; martedì 23 gennaio è invece prevista la visita guidata alla cucina centralizzata.

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.

Scuola/Servizio Educativo	Docente/Educatore	Genitore
Nido Dindolon	Nittolo Gabriella	Culcasi Gaetano
Infanzia Castagneto	Garito Caterina	Cruschelli Ambra
Infanzia Il Parco	Morini Samanta	Raso Laura
Infanzia Bambin Gesù	Nacci Barbara	Desole Raffaele
Infanzia San Guido	Beccari Melania	Becucci Francesca
Primaria Castagneto	Subissi Nedi	Giuliani Marisa
Primaria Donoratico	Gabellieri Valeria	Nalin Dario
Secondaria Castagneto	Nardelli Annamaria	Bocelli Serena
Secondaria Donoratico	Starace Matilde	Valori Lara

Dà quindi avvio alle procedure di nomina del Presidente, previa lettura dell'art 4 del Regolamento relativo all'insediamento ed alle riunioni della Commissione, specificando che queste ultime sono convocate dal Presidente che, ai sensi dell'art. 2 è un genitore. Informa inoltre che, di norma, la Commissione viene convocata 3 volte l'anno.

Fa inoltre presente che qualora la Commissione decidesse di effettuare una votazione a voto segreto, sono già state predisposte apposite schede di votazione utilizzabili per tale scopo.

I votanti aventi diritto sono n. 15

Si procede alla votazione che avviene per alzata di mano ed all'unanimità viene eletto Presidente della Commissione Mensa il Sig. Nalin Dario, genitore della Scuola Primaria di Donoratico, di cui è stata accertata la disponibilità ad accettare l'incarico.

Riprende l'Assessore Mottola; chiede ai partecipanti di fare il giro delle presentazioni e contemporaneamente di fare ciascuno le proprie osservazioni.

Inizia quindi la Sig.ra Raso Laura, genitore della Scuola dell'Infanzia "Il Parco", chiedendo di evitare il più possibile l'uso di salumi e prosciutto cotto i quali contengono nitrati e nitriti, nocivi alla salute. Chiede inoltre di prestare più attenzione alla cottura del coscio di pollo, che appare poco cotto. Fa presente che alcuni genitori della Scuola Primaria di Castagneto le hanno detto che i ragazzi hanno trovato le stoviglie sporche e capelli nei piatti. Inoltre l'acqua che viene data da bere ha il sapore cattivo.

Il Sig. Desole Raffaele, genitore della Scuola dell'Infanzia "Bambin Gesù", innanzitutto chiede di anticipare la data in cui viene convocata la prima riunione della Commissione mensa; fa presente che ha effettuato un corso presso la Croce Rossa dove è stato detto che i cibi che è più probabile che provochino il soffocamento nei bambini sono l'uva e le verdure a tocchi quindi chiede se si può evitare di somministrarli.



Prende la parola la Sig.ra Valori Lara, genitore della Scuola Secondaria di Donoratico, la quale informa della presenza di stoviglie poco pulite, che il pollo viene cotto troppo, le verdure sono insapore e troppo lessate e che nelle due presenze settimanali a mensa i ragazzi mangiano sempre le stesse cose.

Prosegue l'insegnante Subissi Nedi, rappresentante della Scuola Primaria di Castagneto. Afferma che il problema più grosso è che i genitori pensano che l'acqua somministrata venga presa direttamente dal rubinetto. Lei ha provveduto a spiegare ai genitori che non è così ed a tale scopo è stata anche invitata la rappresentante dei genitori di quella classe ad effettuare un assaggio a seguito del quale la stessa ha dichiarato che l'acqua ha un buon sapore.

L'insegnante Nacci Barbara, rappresentante della Scuola dell'Infanzia "Bambin Gesù", asserisce che la mensa quest'anno ha acquistato in qualità. E' dispiaciuta in quanto non viene più servita la pasta all'olio che ai bambini invece piace tanto. Avendo partecipato anche lei al corso organizzato dalla Croce rossa, insiste sul fatto che è rischioso somministrare l'uva ai bambini per il pericolo del soffocamento.

Interviene la Signora Nardelli Annamaria, insegnante della Scuola Secondaria di Castagneto, la quale afferma che non ha nulla da obiettare e che l'acqua per lei è buona.

La Signora Bocelli Serena, rappresentante dei genitori per la Scuola Secondaria di Castagneto, conferma che per quanto riguarda quella scuola, d'accordo con l'insegnante Nardelli non ha niente da segnalare.

Prende la parola il Signor Nalin Dario, rappresentante dei genitori per la Scuola Primaria di Donoratico; chiede più rotazione nei menù in quanto lo stesso menù viene riproposto una volta al mese. Quando viene servito il merluzzo tanti bambini non lo mangiano, non piace sia il gusto che l'odore. Per l'acqua non ha niente da segnalare. Chiede però, su segnalazione di un genitore di Castagneto, se presso tale scuola i cestini del pane ed il parmigiano vengono cambiati tra il primo ed il secondo turno.

L'insegnante Gabellieri Valeria, insegnante della Scuola Primaria di Donoratico, fa presente che sia il riso ai porri che il merluzzo sono piatti che i bambini non gradiscono. Informa anche che le posate a perdere utilizzate il giorno prima, si rompevano ed erano pericolose per i bambini. Le lasagne sono troppo dure e la pasta troppo spessa. Benché si utilizzino prodotti biologici, il risultato è pessimo; le porzioni sono molto piccole; quando vengono servite le zucchine, le stesse risultano una poltiglia. Il cavolo stufato invece è buonissimo ed anche il pesce, quest'anno, è migliorato. Anche i ceci sono graditi.

Per i finocchi crudi in pinzimonio si chiede di non tagliarli troppo grandi perché i bambini non li mangiano. Potrebbero utilizzare gli strumenti per tagliarli più sottili.

Il Signor Desole, saluta e lascia la riunione per motivi di lavoro.

Prosegue la Sig.ra Becucci Francesca, genitore della Scuola dell'Infanzia San Guido insieme all'insegnante della stessa Scuola Beccari Melania; fanno presente che il merluzzo è cucinato male, è poco invitante e duro ed il sapore è troppo forte. Le lenticchie non vengono mangiate dai bambini e la frutta è troppo matura (specialmente le banane). Propongono di inserire nel menù la pizza.

La Signora Nittolo Gabriella, educatrice del nido, afferma che il cibo è di qualità ma i bambini assaggiano poco. Non mangiano sia il purè di ceci che il tortino di cavolfiore ed hanno difficoltà con i ravioli burro e salvia. Ai bambini mancano sia la pasta in bianco che i bocconcini di parmigiano. Il pane risulta duro e gommoso.



Si inserisce la Signora Camberini Maria Giovanna, cuoca del nido, ed afferma che i bambini non mangiano le lenticchie, i ceci, le zucchine, i finocchi lessi ed il cavolo.

Interviene la Signora Garito Caterina, insegnante della Scuola dell'Infanzia Castagneto, confermando che anche nella sua scuola il pane arriva già duro. Le zucchine non sono gradite in quanto sono troppo sfatte ed il merluzzo non piace ai bambini mentre la sogliola alla mugnaia la mangiano volentieri. Il cavolo non è gradito ed i finocchi sono tagliati troppo grossolanamente.

L'insegnante Nacci si inserisce per chiedere se oltre al prosciutto cotto può essere servito anche il prosciutto crudo e si unisce alla richiesta anche la Signora Cruschelli Ambra, rappresentante della Scuola dell'Infanzia Castagneto.

La Sig.ra Milani Barbara, insegnante della Scuola dell'Infanzia "Il Parco". Afferma che il pane è troppo duro. Le verdure lesse risultano o troppo o sfatte o addirittura ancora congelate. I sughi sono troppo salati e le porzioni troppo piccole.

Prende la parola la D.ssa Carla Ticciati, Dietista CIR – food.

In riferimento alla richiesta sui salumi risponde che il loro consumo deve essere limitato proprio perché contengono nitriti e nitrati ma non devono essere comunque esclusi in quanto le linee guida della Regione Toscana raccomandano l'alternanza degli alimenti, per cui l'elaborazione dei menù deve far riferimento alle stesse per essere il più vario possibile. Spiega che ad esempio i cereali in chicchi sono più salutari della pasta e del pane che comunque sono alimenti che hanno subito una lavorazione. I legumi dovrebbero essere serviti come secondo piatto o addirittura piatto unico ma nel nostro menù sono serviti come contorno, proprio per evitare che i bambini non mangino niente. Per quanto riguarda i secondi piatti è raccomandato alternare la carne bianca e rossa, l'uovo, il formaggio ed i salumi. Riconosce poi la necessità di rivedere alcuni abbinamenti di alimenti ma non vede il caso di togliere gli alimenti poco graditi.

Osserva che ci sono bambini che assaggiano tutto e bambini che purtroppo assaggiano poco. Capisce che effettivamente le zucchine arrivano sfatte perché non tengono la cottura ma fa presente che anche se i prodotti sono surgelati (come appunto le zucchine) e quindi cuocendole si sfanno facilmente, mantengono tutte le loro caratteristiche nutritive e in più sono biologiche.

Ripete che si deve insistere a proporre i legumi e risponde alle richieste della pasta all'olio dicendo che anche se non è un alimento dannoso viene utilizzato troppo spesso anche a casa; la scuola deve insegnare che c'è qualcos'altro.

Fa osservare che, considerato il prezzo a pasto, i prodotti sono di qualità ed è un modo attraverso il quale bisogna insegnare i bambini a mangiare bene.

Per quanto riguarda il problema dei finocchi, si impegna a fare l'insalata di finocchi anziché presentarli in pinzimonio, così che siano di più piccole dimensioni.

Chiede ai presenti se i bambini che "soffocano" con i chicchi d'uva non mangiano mai le caramelle. Osserva che forse c'è una tutela eccessiva verso i bambini; piuttosto bisognerebbe educarli a masticare. Infine promette di verificare se può essere inserita la pizza nel menù.

La Signora Cruschelli saluta e lascia la riunione.

Interviene L'Assessore Mottola sui metodi dello stare davanti al piatto del cibo. Afferma che "l'alimentazione non è solo quello che si mangia" ma è una cosa ben più complessa. Ad ogni modo ribadisce che "dovremo lavorare" per risolvere il problema degli abbinamenti difficili.

L'insegnante Gabellieri lamenta il fatto che tutti i martedì (giorno di presenza a mensa per la sua classe) c'è la pasta e non c'è varietà; chiede più minestre. I menù devono essere più vari. Poi fa presente che quando per frutta ci sono le pere arrivano già molto rovinate all'esterno.



Conclude dicendo che la frittata di spinaci è molto gradita mentre non lo è quella di patate; ed infine esprime apprezzamento per lo yogurt a fine pasto.

La Signora Milani saluta e lascia la riunione.

Prende la parola la D.ssa Elisa Stefanelli, assistente di produzione della Soc. CIR food; risponde al problema delle posate sollevato dalla Sig.ra Gabellieri e promette che in caso di nuova necessità sono disponibili ad utilizzare posate normali e non biodegradabili, salvo approvazione del Comune, in quanto nel Capitolato sarebbero previste quelle biodegradabili. Continua spiegando che l'acqua somministrata durante i pasti viene prelevata dalle "fontanine" le quali vengono costantemente monitorate da analisi di laboratorio ed alle quali vengono regolarmente cambiati i filtri.

Per quanto riguarda la Scuola di Castagneto, Stefanelli risponde al Sig. Nalin; afferma che il problema del pane e del parmigiano era già stato sollevato, quindi ha già provveduto a dare disposizioni in modo che vengano cambiati ad ogni turno; per la segnalazione delle stoviglie sporche farà delle verifiche presso le scuole indicate. Spiega anche che il pane alle scuole dell'infanzia viene dato già tagliato mentre alle altre scuole danno le fette confezionate. Per la segnalazione dei capelli nei piatti chiede la cortesia che quando capita sia fatto notare subito alle operatrici perché rimane difficile farlo presente dopo qualche tempo.

Promette di verificare il grado di maturazione delle banane e farà togliere l'uva almeno ai bambini delle scuole dell'infanzia. Comunica anche che quest'anno sarà un problema, per colpa della siccità, avere la fornitura delle mele biologiche.

L'insegnante Subissi, a proposito del pane, chiede se i resti vengono recuperati e dati ad esempio ai cani o ai gattili. Le viene risposto che alle scuole di Donoratico si presentano con cadenza fissa gli operatori dei gattili a prelevare i resti del cibo (compreso il pane) mentre a Castagneto nessuno ha mai fatto richiesta.

La Signora Nardelli saluta e lascia la riunione.

La Signora Raso chiede la provenienza di verdura, legumi, farro, orzo e pane.
Viene richiesto anche il kiwi.

L'insegnante Nacci chiede con che criterio viene fatto il pasto in bianco. Es. se la richiesta è per tre giorni, tutti i giorni viene data la stessa cosa da mangiare? Viene quasi sempre dato il pesce!

Ticciati spiega che tra le diete in bianco il pesce è quello che più probabilmente viene servito ma non solo quello.

In chiusura, La D.ssa Catapano riassume, chiedendo come amministrazione comunale a Cir-food:

- di preparare una piccola scheda informativa su come funziona il servizio di erogazione dell'acqua, da divulgare alle scuole;
- dato che il menù è stato approvato dalla USL, chiede a Ticciati di fare qualche piccola miglioria sui menù "difficili";
- che i finocchi vengano serviti tagliati in pezzi più piccoli
- che, per quanto possibile, non sia tolta l'uva in quanto si limita molto la varietà della frutta servita.

Alle ore 19,15, non essendoci altri interventi, la riunione è conclusa.

Il Verbalizzante
Adriana Picci
