



---

## VERBALE DELLA COMMISSIONE MENSA DEL 02 MAGGIO 2019

Il giorno 02 maggio 2019 alle ore 16.45 presso la saletta comunale di Donoratico in via della Repubblica n. 15/A, si è riunita, su invito della Presidente della Commissione Mensa, la Commissione Mensa in carica per l'anno scolastico 2018/2019 con il seguente ordine del giorno:

- 1) Valutazione sull'andamento del servizio di refezione scolastica;
- 2) Reintroduzione legumi nel menù primaverile/estivo;
- 3) Sostituzione alimenti bio non reperibili con altri alimenti bio;
- 4) Situazione refettorio di Castagneto a seguito lettera della rappresentante di classe consegnata all'ultima riunione;

Sono presenti i Sigg.ri:

- D'Angelo Leandro, genitore
- De Angelis Vincenzo, genitore
- Becucci Francesca, genitore- Presidente-
- Nittolo Gabriella, educatrice nido Dindolon
- Subissi Nedi, insegnante
- Stefanelli Elisa, Cir Food
- Corzani Alessandra, Cir Food
- Camberini Giovanna, cuoca Nido Dindolon
- Mottola Catia, Assessore Istruzione
- Catapano Laura, Responsabile Area 2
- Rossi Luca, Servizi Educativi – segretario verbalizzante

Risultano assenti la docente della Scuola Materna il Parco sig.ra Tonarini Nadia, l'educatrice del Bambin Gesù sig.ra Rossi Sandra, l'educatrice della scuola materna di San Guido sir.ra Giacone Veronica e il rappresentante dei genitori della scuola secondaria di Donoratico sig.ra Sacchelli Chiara, della scuola secondaria di Castagneto Carducci sig.ra Marchi Serena, della scuola materna Bambin Gesù sig. Vivarelli Alessandro, della scuola materna del Parco sig.ra Carosi Veronica, della scuola dell'infanzia di Castagneto sig.ra Arena Anna e della scuola primaria di Donoratico sig. Desole Raffaele, i suddetti componenti non hanno comunicato il motivo della loro assenza, eccetto la sig.ra Arena Anna che risulta assente giustificata.

L'Assessore Catia Mottola introduce ringraziando tutti per la presenza e informa che si tratta dell'ultima commissione mensa a chiusura dell'anno scolastico, ed è necessaria per fare il punto della situazione e chiede subito di dare la parola ai presenti.

Interviene la cuoca del Nido sig.ra Camberini Giovanna sollevando il problema della pizza che è troppo secca e che i bambini non riescono a mangiarla ed è costretta a dar loro i crakers. La dott.ssa Stefanelli chiarisce che è cambiato il fornitore e si era dimenticata di inserire la pizza, ma ora si promette di parlare con il nuovo fornitore di Piombino per risolvere la questione e farla fare più soffice. La Camberini afferma che non hanno riscontrato altri problemi.

Interviene Subissi Nedi, la quale afferma che ha parlato anche con le colleghe di tutto il plesso di Donoratico e tutti non hanno riscontrato problemi. Lei stessa ci mangia 3 volte la settimana e afferma che il cibo è veramente squisito e bisogna insistere con i bambini per far assaggiare loro tutti i tipi di cibo.

La dott.ssa Stefanelli chiede se ci sono ancora bambini che portano il "panino" da casa. La insegnante Subissi afferma che ci sono ancora alcuni bambini che portano e mangiano il panino da casa, ma questi non influenzano gli altri e nessuno dei bambini si fa domande su tale modalità.

La sig.ra Becucci afferma che alla Materna di San Guido non ci sono problemi di sorta.



L'assessore Mottola fa presente che con il nuovo passaggio al menù primaverile/estivo, dobbiamo decidere se reintrodurre o meno i cereali e i legumi che erano stati sospesi dopo gli accadimenti del 5 febbraio. La Commissione mensa approva all'unanimità di reintrodurre nel menù i legumi e i cereali in quanto questi alimenti non erano stati la causa del corpo estraneo nei piatti.

Passando al terzo punto dell'ordine del giorno, sostituzione di alimenti bio non reperibili con altri bio, la Becucci chiarisce che non tutti avevano compreso che si trattava di alimenti che non sono reperibili e che non è possibile sostituirli. La dott.ssa Stefanelli infatti spiega che tali alimenti non trovandosi bio, sono stati sostituiti con altri di alta qualità, come il pesto genovese e questi alimenti sono già previsti nel capitolato di gara.

La dott.ssa Catapano chiede alla dott.ssa Corzani quali accorgimenti sono stati presi riguardo le osservazioni presentate nella lettera di una rappresentanza dei genitori della classe 5 A della scuola primaria di Castagneto. La dott.ssa Corzani dice che nella precedente Commissione mensa non era presente la dott.ssa Stefanelli che avrebbe potuto dire già cosa era già stato fatto, comunque essendo presente oggi, le passa la parola per fare il punto della situazione. La Stefanelli prende in esame i punti della lettera spiegando che per quanto riguarda la mancata sospensione della minestra il giorno del ritrovamento dei corpi estranei nel piatto, questo era già stato detto e che non era stato possibile farlo in quanto il fatto è accaduto agli ultimi turni della refezione, quando ormai le altre classi avevano già consumato il pasto. Per quanto riguarda le formaggiere che venivano messe sui tavoli e talvolta i bambini "giocavano" con il formaggio all'interno e se lo tiravano, queste sono state tolte e il formaggio viene messo nei piatti direttamente dalle sporzionatrici.

Subissi vede questa nuova modifica come un aspetto educativo, infatti i bambini aspettano tranquillamente il loro turno per prendere il formaggio.

La Stefanelli continua dicendo che per quanto riguarda il pane che sembra smangiucchiato, il fatto è che il pane biologico viene affettato ancora caldo e imbustato e talvolta la crosta si distacca dalla midolla e talvolta può apparire sciupato.

Per l'acqua che la vanno a prendere in bagno, non corrisponde al vero in quanto c'è un erogatore della Cullighan e l'acqua viene analizzata come previsto da capitolato di gara nei tempi e termini previsti. Se poi i bambini vengono mandati o si recano da soli a prendere l'acqua nei lavandini del bagno durante l'orario delle lezioni questo non lo possiamo sapere. Per quanto riguarda la frutta che non viene lasciata ai bambini che non la mangiano a fine pasto, negli anni passati era stato deciso di non lasciargliela poiché veniva messa negli zaini e magari ci restava alcuni giorni e quando i genitori se ne accorgevano trovavano la frutta ormai marcia e davano la colpa alla mensa che forniva frutta deteriorata. Inoltre veniva riferito dagli insegnanti che talvolta con la frutta ci giocavano a pallone. Comunque se si ritiene opportuno di cambiare e lasciargliela, basta mettersi d'accordo e trovare il sistema per gestire la situazione e non tornare alle precedenti problematiche.

Mottola dice che per lei si può lasciare il frutto al bambino, magari con una maggiore sensibilizzazione nei confronti dell'uso dello stesso. Stefanelli comunque afferma che loro hanno un report dove giorno per giorno gli fornisce che tipo di frutta è stato somministrato, pertanto se dovesse accadere che a qualcuno rimane il frutto nello zaino e dopo alcuni giorni viene ritrovato dai genitori marcio, noi siamo in grado di risalire al giorno il cui frutto è stato somministrato, cosa che prima non potevamo sapere.

Catapano chiede che i genitori vengano informati sul fatto che la frutta viene lasciata al bambino qualora non consumato dopo il pasto. Si potrebbe anche fare una comunicazione alla scuola nell'ottica del risparmio, nella quale diciamo che la C.M. ha stabilito che il bambino che non consuma la frutta dopo il pasto, questo può essere al bambino stesso per mangiarlo



successivamente, così il genitore è informato ed evitiamo che possano insorgere problemi riguardo la frutta ritrovata negli zaini marcita. L'assessore Mottola e la C.M. si esprimono favorevolmente a tale proposta e propongono di fare una comunicazione scritta dove si dice che i bambini possano portare a casa la frutta.

A tal proposito la Subissi fa presente che lei eviterebbe di fare una comunicazione scritta, in quanto poi i genitori chiederebbero agli insegnanti di verificare tutte le volte che la frutta viene portata via, che questa sia effettivamente sana e comunque la problematica della frutta che poi dovesse essere ritrovata marcita negli zaini, tornerà a sussistere. Quindi propende per farla mangiare a mensa e non di farla portare via.

La dott.ssa Corzani invece trova interessante la proposta di una lotta allo spreco e magari fare una locandina, da appendere nei vari Istituti con una scritta simpatica, del tipo "mangiami e non buttarmi" e se poi arrivano le contestazioni queste verranno affrontate volta per volta. Penseremo noi a fare queste locandine da appendere. Questo potrebbe essere anche un momento educativo per i bambini.

L'Assessore Mottola chiede che gli insegnanti prestino un po' di attenzione sull'uso che ne viene fatto.

Alle ore 17:15, giunge il nuovo rappresentante della Commissione Mensa per la scuola primaria di Castagneto Carducci, sig. De Angelis Vincenzo, già Presidente del Consiglio d'Istituto, che si scusa per il ritardo. L'assessore Mottola lo presenta a tutti i componenti della C.M. e la stessa fa un riassunto al sig. De Angelis di quanto è stato detto fino ad ora.

Viene così deciso di far fare le locandine alla Cir Food e di far portare la frutta a casa o a farla mangiare nel pomeriggio a discrezione del bambino. Senza alcun obbligo ma a scelta del bambino stesso e che i genitori siano informati di questa possibilità, responsabilizzando così i bambini a farne un buon utilizzo.

La Becucci chiede se a seguito dell'accadimento del 5 febbraio e di quanto promesso successivamente, sono state prese delle misure preventive, anche di spostamento di personale o altro, come era stato detto alla fine dell'ultima riunione.

Stefanelli asserisce che ci sono stati degli spostamenti di personale tra i vari plessi, qualcuna non c'è più, ma non perché è stata mandata via, ma si è licenziata. In cucina ci sono sempre le stesse persone. C'è stato solo un cambio tra le sporzionatrici, perché cambiarle ogni tanto può essere utile al buon funzionamento del servizio. A seguito di questi spostamenti non abbiamo avuto nessun reclamo o osservazioni circa questo cambiamento.

La Corzani interviene dicendo che in cucina c'è sempre stata una grossa attenzione ed ora questa attenzione è ancora maggiore. Quanto è accaduto ha portato ad un cambiamento delle procedure, abbiamo avuto un confronto diretto con tutto il personale per capire se ci potevano essere delle criticità, ma questo non è emerso. Comunque abbiamo apportato dei cambiamenti sui contenitori, come già detto nella precedente riunione, consistenti nell'apporre a tutti un nastro adesivo alla partenza di questi dalla cucina, per arrivare così integri fino alla destinazione e di servire il cibo solo dopo aver appurato che non ci siano state manomissioni del sigillo e questo ha comportato un maggior lavoro ma utile per la prevenzione di contaminazioni ambientali.

Becucci riporta quanto sentito dai vari genitori che sollevavano una preoccupazione della contaminazione del cibo portato da casa con quello servito dalla Cir Food.



Mottola dice che ad oggi comunque il numero è dimezzato rispetto il mese successivo il noto accadimento. Oggi sono circa 50 gli alunni che portano il panino da casa. Il Dirigente in base alla normativa ha autorizzato il consumo del pasto domestico a scuola perché altro non poteva fare. Questo ha comportato maggiore attenzione da parte degli insegnanti e sarebbe più educativo che tutti i bambini consumassero lo stesso cibo, però c'è una sentenza che permette ai genitori di potersi avvalere di questo sistema e la scuola in piena autonomia ha dovuto rispettare la normativa attuale. Personalmente sono contraria, come del resto il Dirigente, ma non si poteva fare in maniera diversa.

Mi auguro che all'inizio del prossimo anno questa situazione vada a cessare, altrimenti con il nuovo Dirigente scolastico dovremmo affrontare la situazione in maniera diversa, in quanto il momento del pasto è un momento educativo molto importante, dove riescono a conoscere dei nuovi cibi che magari non hanno la possibilità di mangiare a casa. Quindi dobbiamo sensibilizzare le famiglie a far capire loro l'importanza di questo momento, facendoli partecipare magari a progetti alimentari.

De Angelis dice che a seguito di quanto accaduto, alcuni genitori sono stati presi dall'impeto del momento e hanno preso questa decisione, giustamente vanno rispettati, e oltretutto la normativa glielo permette. Anche io sono stato preso dalla voglia di non fare mangiare mia figlia il cibo della mensa, ma poi come tutte le cose ho pensato che proprio quando accade qualcosa, dopo è il momento più sicuro perché c'è un maggiore controllo. L'importante è che il livello di attenzione sia sempre massimo perché non accadano più queste vicende. Spero che il prossimo anno ritorni la fiducia da parte delle famiglie nei confronti della ditta di refezione.

Catapano prende l'impegno di fare una nuova riunione di Commissione mensa entro il mese di ottobre, a seconda però di quando inizierà il servizio mensa, perché se non ci sono le assegnazioni degli insegnanti, l'inizio della mensa potrebbe slittare.

Segue una discussione sulle problematiche che si potranno presentare all'inizio dell'anno scolastico, proprio a causa delle nomine degli insegnanti, che potranno avere una ripercussione negativa sui servizi scolastici sia della refezione che del trasporto.

Mottola suggerisce anche di vedersi ugualmente a ottobre per fare una programmazione di progetti alimentari, mettendo i genitori in condizione di poter conoscere maggiormente questo servizio, di far conoscere loro anche le materie prime utilizzate. La Corzani è disponibilissima a fare incontri formativi con i genitori.

Mottola ribadisce il concetto che la C.M. è un organo al quale va riconosciuto il proprio ruolo, quindi dobbiamo sensibilizzare i genitori affinché questi si rivolgono sempre ai componenti della C.M. qualora riscontrassero delle problematiche inerenti la refezione.

Comunque fa i complimenti a tutti i componenti della C.M. per l'impegno profuso in tutto questo anno che è stato particolarmente complicato.

Ribadisce anche che l'amministrazione, nella persona del Sindaco, è stata molto disponibile a fare incontri anche di sabato pomeriggio, quindi con un po' di buona volontà da parte di tutti si può ritrovare l'armonia che c'era.

Ripete che è necessario che tutti cominciamo ad avere più fiducia nelle istituzioni, perché da parte dell'Amministrazione Comunale l'attenzione nei servizi è e rimane altissima e tutto quello che è stato fatto a seguito dei noti eventi, era tutto quello che si poteva fare.

Corzani spiega nuovamente il risultato della natura dei bacini ritrovati nella minestra, che si trattava di lepidotteri. Asserisce inoltre che successivamente sono state prese anche precauzioni cambiando 4 volte le chiavi delle porte di accesso alla cucina. Inoltre trova ammirevole il comportamento della ASL presente alla Commissione Mensa e che ha preso anche posizioni in merito e questo è stato un fattore molto positivo.





Mottola riferisce che ha avuto richieste da parte di alcuni genitori riguardo la somministrazione di cibi non biologici, ma trattati, per evitare problematiche inerenti il deterioramento che possono avere appunto i cibi bio. Per il prossimo anno possiamo anche parlarne.

De Angelis interviene dicendo che può capitare di trovare corpi estranei nel piatto, cosa tollerata se accade a casa ma non ammissibile nei ristoranti o mense.

Catapano interviene dicendo che dopo l'apertura dei CAM regionali, queste stabiliscono per legge le percentuali di prodotti biologici obbligatorie per il servizio refezione, pertanto non possiamo far scegliere biologico o non biologico. Nella Gara di affidamento del servizio di refezione, poi aggiudicata dalla Cir Food, venne richiesta la fornitura dei prodotti biologici in base alle percentuali previste dai CAM e veniva assegnato un punteggio maggiore a chi ne offriva una percentuale maggiore. Inoltre se ci basassimo solo sulla percentuale stabilita del prodotto biologico, diventerebbe anche difficile fare un controllo, infatti se per esempio venisse offerto il 40% dei pomodori biologici, come sarebbe possibile determinare tale percentuale? Quindi preferisco dare più punti alle Ditte che ci offrono il maggior quantitativo di prodotto biologico. La Cir Food ha offerto tutto prodotto biologico. Nella Gara che andremo a fare il prossimo anno, che è in scadenza alla fine dell'a.s. 2019-2020, in base agli indirizzi politici e seguendo anche la volontà della Commissione Mensa, ci adegueremo a quanto verrà stabilito e richiesto.

Volevo ricordare che la Cir Food ha offerto in gara, prendendo così un punteggio maggiore, oltre che i corsi di formazione agli insegnanti, anche alcuni pacchetti di formazione che riguardano il coinvolgimento dei genitori, solo che ultimamente le scuole chiedono sempre meno il pacchetto dell'educazione alimentare e questo ci dispiace molto. Questo potrebbe essere utile per i genitori e per i bambini, per una migliore conoscenza della materia. Propongo che all'inizio del prossimo anno vengano resi noti i programmi dei progetti di formazione all'educazione alimentare, oltre alle scuole che come tutti gli anni viene fatto, anche ai componenti della C.M. in maniera tale che siano i genitori stessi a richiederli alla scuola, infatti, mentre per gli insegnanti che da molti anni li fanno e conoscono già questi progetti, possono avere avuto un calo di interesse, ma ripeto invece che possono essere importanti per i genitori e per i bambini che cambiano con maggiore frequenza.

Alle ore 18:30, non essendoci altri interventi, la riunione è conclusa.

Il Verbalizzante

Luca Rossi

La Presidente

Becucci Francesca