



## VERBALE DELLA COMMISSIONE MENSA DEL 22 FEBBRAIO 2022

Il giorno 22 febbraio 2022 alle ore 17.00 nella sala convegni della ASL sita in P.zza Europa a Donoratico si è riunita, su invito della Presidente della Commissione Mensa, la 2<sup>a</sup> Commissione Mensa per l'anno scolastico 2021/2022 con il seguente ordine del giorno:

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

Elenco componenti e invitati:

Schiara	Cristina	docente	Assente giustificata
Orioli	Martna	Educatrice Nido	Presente
Fagioli	Elisa	genitore	Assente giustificata
Giacone	Veronica	docente	presente
Panizzi	Manuela	docente	Assente non giustificato
Panizzi	Fabrizio	docente	Assente giustificato
Morelli	Maria Grazia	docente	Assente non giustificata
Dei	Flavio	docente	presente
Nelli	Adriana	docente	Assente non giustificata
Grif	Svetlana	genitore	presente
Petti	Irene	genitore	presente
Salvadori	Marika	genitore	Assente giustificata
Tabani	Samuele	genitore	presente
Zoppi	Luciana	genitore	presente
Pedone	Tiziana	genitore	Assente non giustificata
Desole	Raffaele	genitore	Assente non giustificato
De Angelis	Vincenzo	genitore	Assente giustificato
Bettini	Beatrice	Servizi sociali/educativi	presente
Mottola	Catia	assessore	presente
Catapano	Laura	Resp.le Area 2	presente
Corzani	Alessandra	Cir Food	presente
Ticciati	Carla	Cir Food	presente
Rossi	Luca	Servizi Educativi segretario verbalizzante	presente
Spinelli	Massimiliano	Cuoco	presente
Soldi	Michela	Preside	presente
Stefanelli	Elisa	Resp. Zona Cir Food	assente



L'Assessore Catia Mottola introduce la riunione, facendo le presentazioni e ringraziando tutti per la loro presenza. Inizia spiegando le ragioni della convocazione della C.M., richiesta dalla Presidente della C.M. stessa, per la necessità di avere chiarimenti sulla refezione, in seguito alle richieste a lei pervenute dai vari genitori.

Spiega come in questo momento critico della pandemia da covid 19, la Cir Food sia stata molto condizionata nell'organizzazione del servizio per le numerose quarantene dei ragazzi e per i distanziamenti imposti dalla normativa, portando inevitabilmente a nuove riorganizzazioni del servizio. Nonostante ciò, il gestore è riuscito a fornire un ottimo servizio e per questo ringrazia. Ricorda inoltre come le nuove riorganizzazioni del servizio, tese a garantire la sicurezza dei ragazzi, sono state rese possibili anche alle risorse economiche messe a disposizione dall'Amministrazione Comunale.

Riferisce dell'esistenza di situazioni particolari legate ai disturbi alimentari di alcuni ragazzi, già segnalate all'Istituto comprensivo Borsi che sta affrontando la problematica e alla ASL competente, che insieme alle famiglie, hanno intrapreso un percorso per cercare di intervenire nella maniera più efficace e tempestiva possibile.

Fa presente che al fine di fornire un servizio di qualità e avvicinarsi ai gusti dei ragazzi, c'è stato un importante lavoro di collaborazione tra il Comune, la Scuola e Cir Food, dove sono stati messe a punto delle strategie che hanno dato un buon riscontro da parte dell'utenza.

Successivamente interviene la dott.ssa Ticciati, dietista di Cir Food, riprendendo il punto della problematica affrontata nel servizio di refezione, causata dai distanziamenti e dalle quarantene dei ragazzi, che hanno comportato un aumento dei turni di servizio e lo sporzionamento dei pasti in alcune classi. Nonostante ciò evidenzia come il servizio sia stato svolto nei tempi prestabiliti e il menù non abbia subito variazioni rilevanti.

La dott.ssa Ticciati spiega che il menù è articolato su sei settimane e che a seguito di verifiche sulla gradibilità dei piatti, sono stati effettuati diversi aggiustamenti del menù, portando di fatto alla trasformazione dei piatti unici in due piatti separati, come era stato richiesto nella precedente C.M., in modo da avere un primo e un secondo differenziati, per dare modo ai ragazzi di mangiare almeno un piatto. A tal proposito consegna la tabella del menù autunno/inverno, evidenziando con il colore giallo le modifiche apportate:

COMUNE DI CASTAGNETO CARDUCCI (AGGIUSTAMENTO MENU' INVERNALE)

settimana	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
1	passato verdura con ORZO	PASTA AL POMODORO	RISO CON CREMA DI RADICCHIO (con besciamella leggera)	crema zucca con crost integrale	pasta al ragù
	tacchino alla salvia	SFORMATO DI CECI+ KETCHUP casalingo	frittata di PORRI/CIPOLLA	platessa mugnaia	stracchino
	patate arrosto	INSALATA DI ARANCE E FINOCCHI	fagiolini stufati	insalata arlecchino	CAROTE SALTATE
	yogurt				
2	pasta al pomodoro	minestra di verdura con PASTA	lasagne al ragù	riso allo zafferano	pasta al tonno
	prosciutto cotto	hamburger di pesce con SALSALIMONE		omelette	crocchette/sformato di ceci + KETCHUP CASALINGO
	zucca pizzaiola	purè	finocchi	carote crude	spinaci saltati
			yogurt		
3	riso con NASELLO/MERLUZZO	pasta piselli e prosciutto cotto	crema verdura con crostini integrali/PASTA	PASTA AL POMODORO	polenta all'olio
	frittata SPINACI/BIANCA	caciotta (PER TUTTI)	seppie e PISELLI	FAGIOLI ALL'OLIO/POM	arrosto manzo
	insalata mista	zucca agli aromi		pinzimonio carote e finocchi	fagiolini alla contadina
				yogurt	
4	riso parmigiana (CON BESCIAMELLA LEGGERA)	POLENTA ALL'OLIO	pasta zucca e porri	PASTA al ragù	pasta AL PESTO DI BROCCOLI (broccoli, aglio, parmigiano)
	crocchette/sformato PISELLI/LENTICCHIE	SPEZZATINO DI MANZO	grelle uova e bietole	MOZZARELLA (PER TUTTI)	crocchette di nasello e patate
	cavolo cappuccio	carote agli aromi	finocchi lessi	cavolfiore gratinato	bietola
	yogurt				
5	pasta con verdure	riso con zucca	CREMA DI CECI CON CROSTINI/PASTA	PASTA CON CREMA DI SPINACI (besciamella leggera)	ravioli burro e salvia
	stracchino	scaloppina malale alla salvia	SFORMI DI VERDURE	nasello al rosmarino	uovo al pomodoro
	insalata	fagiolini e carote	finocchi in pinzimonio/No	INSALATA MISTA	purè di zucca
			yogurt		
6	LASAGNE AL RAGU'	polenta all'olio	riso con CALAMARI	PASTA AL POMODORO	crema verdura con crostini/PASTA
	CAROTE LESSE	INSALATA MISTA	frittata di porri/cipolla	PETTO DI POLLO AI CAPPERI	prosciutto cotto
	YOGURT		fagiolini alla contadina	stick di zucca gialla	purè
				FRUTTA	

A causa dell'emergenza epidemiologica non è potuta andare spesso nei vari refettori, ma comunque nella settimana precedente si è recata al refettorio della Scuola Primaria di Castagneto,



dove ha verificato che quel giorno c'era la pasta al pomodoro, ma nonostante sia uno dei piatti più richiesti, ben sei bambini della classe prima, non l'hanno neppure assaggiata. Questo dimostra che non dipende dal menù, ma dall'inappetenza dei bambini dovuta a svariate ragioni, non per ultimo il disagio causato dalla pandemia da Covid, ma anche al fatto che verso le 10:45/11:00 fanno delle abbondanti merende e alle 12:00, quando vanno a mensa, non hanno più appetito. Tale atteggiamento si riscontra soprattutto tra i bambini della prima e seconda classe della Primaria, che di solito invece mangiano tutto.

Ricorda che sono iniziati gli incontri con i membri della C.M. che sono funzionali a illustrare il funzionamento della cucina e le modalità di preparazione dei pasti.

Per Cir Food interviene anche la dott.ssa Corzani, responsabile della qualità, che ringrazia la dott.ssa Ticciati per il lavoro svolto, sia per le difficoltà organizzative che per l'aggiustamento del menù determinata dall'esigenza di incontro ai gusti dei ragazzi, anche con tutte le difficoltà del caso, perché occorre sempre tenere di conto delle linee guida della ristorazione della Regione Toscana, che non permettono di apportare grossi stravolgimenti al menù. Inoltre conclude ricordando la carenza di tacchino dalla mensa a causa dell'aviaria.

Interviene la Preside, dott.ssa Soldi, ricordando l'incontro costruttivo tra l'Assessore Mottola, il Prof. Dei e la dott.ssa Ticciati, dove in piena sinergia e collaborazione, è emersa questa volontà di cercare le ricette migliori e andare così a fare degli aggiustamenti sul menù, rendendo le pietanze più appetibili.

Il prof. Dei interviene dicendo che è stato fatto un lavoro interno della scuola, sia Primaria che Secondaria, di analisi sulla gradibilità dei piatti, dove è stata verificata la percentuale di scarto degli alimenti. I piatti con uno scarto fino ad massimo del 30/40% sono stati ritenuti soddisfacenti, mentre percentuali più alte hanno dato modo, nell'incontro citato dalla Preside, di apportare aggiustamenti al menù. Questo ha portato alla piena soddisfazione della maggior parte dei ragazzi.

La sig.ra Zoppi asserisce che tutti i cambiamenti effettuati hanno avuto un risvolto positivo e sono stati accettati da tutti. Restano ancora alcuni cibi che non vengono graditi quali il pesce, la troppa polenta e dice che sarebbe auspicabile proporre la pizza.

A tal proposito la dott.ssa Ticciati spiega che non si può preparare la pizza per le scarse attrezzature a disposizione nella cucina, infatti c'è un solo forno e non sarebbe possibile farla per tutti ed oltretutto, una volta trasportata, diventerebbe di scarsa qualità. Si potrebbe preparare eventualmente per giornate speciali, con basi di pasta già pronte, ma non inserirla in menù. Mentre per il pesce sono state apportate delle modifiche riguardo la preparazione, come l'aggiunta della crema di limone, che ha reso il piatto gradito nella maggior parte delle scuole.

La sig.ra Zoppi lamenta la mancanza del formaggio a pasta dura nel menù, ma anche questo, interviene ancora Ticciati, dovendolo servire come un secondo piatto, risulterebbe un piatto non ricco dal punto di vista quantitativo, in quanto il suo peso è regolato dalle grammature vigenti.

Per il resto non ci sono particolari osservazioni da parte dei presenti che hanno apprezzato gli aggiustamenti fatti al menù e in tutte le scuole il livello di gradibilità dei piatti è aumentato.

Interviene Spinelli (cuoco comunale) che chiede a Cir Food la possibilità di avere delle basi di pasta congelata, per somministrare al Nido la pizza per merenda o colazione, essendo questa riservata ad un numero limitato di bambini e preparata dal medesimo.

Ticciati si prende l'impegno di informarsi sulla possibilità di reperire tale pasta. La stessa ritorna sull'opportunità di far assaggiare a tutti i bambini il più vario assortimento di verdure, perché è importante far assaggiare a tutti, fin da piccoli, anche sapori forti come cipolla, aglio ecc, in quanto è proprio in questi primi anni di vita che più facilmente si abitua ad educare il gusto a sapori diversi.



---

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

Alle ore 19:00, non essendoci altri interventi, la riunione è conclusa.

Il Verbalizzante  
Luca Rossi

