



VERBALE DELLA 2^a COMMISSIONE MENSA DEL 26 GENNAIO 2021

Il giorno 26 gennaio 2021 alle ore 17.00 in collegamento sulla piattaforma online Go Tmeeting, si è riunita, su invito dell'Assessore all'Istruzione, la 2^a Commissione Mensa per l'anno scolastico 2020/2021 con il seguente ordine del giorno:

- 1) Nomina del Presidente della Commissione Mensa;
- 2) Presentazione da parte di Cir Food delle modifiche apportate per il miglioramento del servizio di refezione;
- 3) Valutazione e proposte circa il Servizio di Refezione scolastica;
- 4) Presentazione linee di indirizzo e articolazione menù per la nuova gara di appalto della Refezione;
- 5) Varie ed eventuali.

Elenco componenti e invitati:

1	Nacci	Barbara	docente	PRESENTE
2	Pelosini	Laura	docente	PRESENTE
3	Giacone	Veronica	docente	PRESENTE
4	Panizzi	Manuela	docente	PRESENTE
5	Morelli	Maria Grazia	docente	ASSENTE n.g.
6	Dei	Flavio	docente	PRESENTE
7	Nardelli	Anna Maria	docente	ASSENTE n.g.
8	Tonarini	Nadia	docente	PRESENTE
9	Salvadori	Catia	genitore	PRESENTE
10	Tabani	Samuele	genitore	PRESENTE
11	Ruggeri	Fabrizio	genitore	PRESENTE
12	Culcasi	Gaetano	genitore	ASSENTE n.g.
13	Arena	Anna	genitore	ASSENTE GIUSTIFICATO
14	Desole	Raffaele	genitore	ASSENTE n.g.
15	Sacchelli	Chiara	genitore	ASSENTE n.g.
16	Marchi	Serena	genitore	ASSENTE n.g.
17	De Angelis	Vincenzo	genitore	PRESENTE



18	Mottola	Catia	assessore	PRESENTE
19	Catapano	Laura	Resp.le Area 2	ASSENTE GIUSTIFICATA
20	Stefanelli	Elisa	Cir Food	PRESENTE
21	Ticciati	Carla	Cir Food	PRESENTE
23	Rossi	Luca	Servizi Educativi	PRESENTE
24	Soldi	Michela	Preside	ASSENTE intervenuta sulla fine
26	Corzani	Alessandra	Cir Food	PRESENTE
27	Caffarata	Chiara	nutrizionista	PRESENTE

Introduce la riunione il sig. Luca Rossi, dell'ufficio servizi educativi, facendo le dovute presentazioni e ringrazia tutti per la presenza.

Si passa alla discussione del primo punto all'ordine del giorno, l'elezione del Presidente della C.M., ed all'unanimità viene eletto il sig. Tabani Samuele.

Passando al 2° punto all'ordine del giorno, interviene la dott.ssa Ticciati la quale spiega quali sono state le modifiche apportate al menù a seguito delle osservazioni della precedente riunione della C.M., anticipate via mail, che si riportano integralmente di seguito in corsivo:

“Con riferimento ai rilievi della commissione mensa:

YOGURT poco adatto alla stagione fredda: per questo anno scolastico il problema viene risolto dall'alternanza dei menù stagionali delle colazioni, che non prevedono lo yogurt nel menù intermedio, ma solo in quello estivo.

SCARSO GRADIMENTO DEL MERLUZZO: prima di sostituire il prodotto con altre tipologie di pesce potremmo provare delle ricette nuove, per esempio il 27-01 pensiamo di preparare il pesce impanandolo con farina di mais.

DIETE PER MOTIVI ETICO-RELIGIOSI: al momento viene garantita una sostituzione con pesce, uova e formaggi, presenti nelle tabelle merceologiche del servizio di ristorazione scolastica e negli approvvigionamenti settimanali della cucina, per dare maggiore varietà a questi menù alternativi inseriranno tra le alternative anche i legumi e ne verificheremo il gradimento, a partire da lunedì 25-01

PROBLEMI SEGNALATI SU ALCUNE RICETTE: nei prossimi giorni saranno sperimentate nuove modalità di preparazione del riso alla parmigiana (22-01) e della pasta all'ortolana (26-01), nel caso di quest'ultima ricetta, le verdure saranno lasciate a pezzetti e non frullate.

VERDURE CRUDE: alcune verdure crude già nei prossimi giorni saranno sostituite dall'alternativa cotta, già indicata nel menù, il 28-01 saranno preparati finocchi lessi.

MINESTRE PER L'ASILO NIDO: stiamo individuando alcuni giorni del menù in cui preparare una minestra per l'asilo nido in sostituzione del piatto asciutto previsto per gli altri ordini di scuole. Il 26-01 per l'asilo nido sarà preparata la minestra di verdura con il riso

CONDIMENTI: già in corso di commissione mensa avevamo chiarito che la quantità di pomodoro pelato/polpa di pomodoro è conforme alle grammature indicate nelle linee di indirizzo della ristorazione scolastica e nella tabella dietetica.

FORMAZIONE: come già anticipato al telefono Elisa ed io abbiamo detto (o intendevamo dire) che ci siamo concentrati sulla formazione per la prevenzione del COVID, dedicando meno attenzione alle procedure standard per la somministrazione, ma non che è stata fatta solo la formazione COVID.



ERRORI DI PORZIONATURA, PORZIONI AVANZATE E MANCATO RIPASSO: oltre alla comunicazione immediata alla cucina per attuare immediate azioni correttive, il 18 gennaio è stato effettuato uno specifico incontro formativo sulla somministrazione dei pasti e la porzionatura degli alimenti, CI RISULTA CHE IL PROBLEMA SIA SUPERATO. Nel contenitore rimane una piccola quantità di alimenti per supplire ad eventuali incidenti.”

Ticciati spiega che oggi il primo piatto del giorno previsto da manù, riso all'ortolana, è stato cucinato senza frullare le verdure, ma queste sono state aggiunte a pezzetti. Questa modifica ha avuto un riscontro positivo in quanto è risultato essere più gradito a tutti.

Al Nido invece il riso all'ortolana è stato sostituito con un minestrone di verdura e anche questo è risultato essere molto gradito.

Spiega quali sono stati e quali saranno i cambiamenti nel servizio di refezione, già descritti nella comunicazione di cui sopra, dimostrando come Cir Food abbia preso in considerazione le osservazioni a loro mosse, intervenendo puntualmente su ciascuna di esse.

Per il Nido interviene l'educatrice Pelosini che conferma la maggiore gradibilità del minestrone rispetto al riso all'ortolana e chiede di sostituire anche le verdure crude con quelle cotte perché più adatte ai bambini piccoli.

Per la parte docenti interviene il Prof. Dei che apprezza notevolmente l'impegno di Cir Food che ha iniziato a mettere in atto tutta una serie di modifiche per una migliore riuscita del servizio. Chiaramente tutto non può essere modificato in poco tempo, ma si ritiene contento di questo percorso. Lamenta ancora lo scarso gradimento dei ragazzi del merluzzo e della ripetitività dello stesso ogni due settimane.

Ticciati purtroppo non può che prenderne atto, ma il merluzzo fa parte della percentuale di pesce pari al 30% di pesce MSC previsto da capitolato di gara. Comunque ha già previsto da domani di farlo cucinare impanandolo con farina di mais, per vedere se così cucinato risulta essere più gradito.

Le docenti Nacci e Giacone, delle scuole dell'Infanzia private paritarie, invece riferiscono che il riso all'ortolana, nella nuova versione, non è piaciuto ai bambini. Mentre risulta essere stato apprezzato il merluzzo cucinato in umido, in quanto era più morbido del solito.

La docente Panizzi dell'Infanzia di Castagneto riferisce che il primo piatto, così modificato, è stato molto gradito dai bambini. Dello stesso avviso anche la docente Tonarini della scuola dell'Infanzia il Parco, dove tutti i bambini lo hanno apprezzato e mangiato più volentieri.

Tabani interviene affermando che la qualità dei prodotti è ottima, ma questi talvolta vengono abbinati male e i bambini così non mangiano né il primo e né il secondo piatto, rimanendo digiuni. Chiede se non fosse possibile preparare dei menù più vari e appetitosi simili a quelli che vengono cucinati a casa, tipo lasagne, cannelloni ecc.

Ticciati fa presente che le mense scolastiche hanno come primo obiettivo l'educazione alimentare, per far crescere un bambino sano e farlo diventare un adulto altrettanto sano. I menù della refezione scolastica seguono le linee guida sia nazionali che regionali, che vengono redatti in base a studi scientifici. Ci sono abbinamenti di piatti semplici con altri per un bilanciamento calorico e permettere ai bambini che almeno una portata la possono mangiare. Le lasagne, che già in passato c'erano ma che per volontà dei genitori vennero tolte, sono da considerarsi un piatto unico e se a un bambino non piacciono, restano senza mangiare, come per la polenta con il ragù ecc.. Poi è nostro compito far conoscere le verdure ai bambini che magari non le hanno neppure mai viste, come del resto i legumi, anche questi sono stati inseriti nelle diete speciali ma se non sono graditi, come non lo sono i formaggi e il pesce, la scelta per le diete etico-religiose si base così solo su uova e verdure.



Tonarini ribadisce che i prodotti sono buoni, lei ha visitato spesso la cucina, solo che tutto dipende da come questi vengono cucinati e presentati.

Il Prof. Dei ribadisce la sua posizione positiva riguardo i nuovi accorgimenti presi da Cir Food, infatti evidenzia che le problematiche e richieste effettuate dai genitori, vengono sempre prese in considerazione. Suggerisce inoltre di preparare dei menù per ogni ordine e grado di scuola e ribadisce anche il fatto che i ragazzi a scuola devono mangiare. Per quanto riguarda i condimenti questi risultano sempre essere scarsi, ma sicuramente questo dipende dalle grammature imposte da normativa regionale.

Nacci interviene riferendo che la marmellata nelle colazioni è poco dolce e che i bambini preferirebbero o una marmellata più dolce o la cioccolata spalmata.

Stefanelli spiega che le marmellate biologiche sono meno dolci delle altre perché non hanno zuccheri aggiunti, comunque si informava dal fornitore se ci fossero dei tipi di marmellata più zuccherate. La cioccolata, che sarebbe più opportuno servirla nella stagione invernale, invece che in quella primaverile, non andrebbe a bilanciare i valori calorici con la somministrazione di dolci serviti in questi periodi a pranzo, però mi riservo di verificare.

Prende la parola De Angelis, ringraziando Cir Food per l'impegno profuso. Concorda con quanto detto dal Dei e si trova in sintonia con lo stesso riguardo la possibilità di fare un menù differenziato per ogni ordine e grado di scuola. Evidenzia il fatto che in una mensa scolastica, dove ci sono molti utenti, possano insorgere delle problematiche.

Il De Angelis, si mette a leggere, a grandi linee, le varie risposte ottenute dai rappresentanti dei genitori, interpellati dallo stesso, sul superamento o meno delle criticità rappresentate dall'ultima riunione della C.M. che andiamo però a riportare di seguito in maniera integrale, in corsivo:

“Dall'ultima riunione, le criticità che abbiamo rappresentato permangono anche ora?”

RISPOSTE DEI GENITORI

1. ***Per quanto mi riguarda si!***

2. ***Si***

3. ***Anche per noi stesse criticità, con una piccola aggiunta, che più del cibo riguarda gli spazi... Si ha la percezione che la sicurezza anti contagio, sia NON sufficiente, visto che le barriere in plexiglass sono solamente frontali... Credo che la distanza laterale sia stata calcolata in base alle normative, ma se puoi confermarmi rispondo più correttamente. Grazie***

4. ***Si, permangono. In classe di mio figlio, nel passato di verdura è stato trovato un pezzetto di plastica, nello specifico il leghino che serve per chiudere i sacchetti del congelatore. E poi volevo chiedere, le posate come mai non sono dentro i sacchetti monouso?***

5. ***Ma non è possibile andare a sorpresa a controllare mentre mangiano i bimbi?***

6. ***Sarebbe bene ma non ci fanno andare.***

7. ***Buonasera a tutti.....io sono la rappresentante della classe 1A di Donoratico alla primaria.....delle mamme mi stanno dicendo che il martedì come menù c'è sempre il pescese fosse possibile alternare un po'!***

8. ***Mi scuso se rispondo tardi. Per la 1D, posso riferire che non i ragazzi non hanno visto cambiamenti...e stanno aspettando i tortellini alla panna.***

9. ***In classe mia, oltre a quanto già detto, i genitori chiedono che agli alunni venga data la possibilità di avere un pasto alternativo (formaggio, pane e olio, pasta in bianco.....) piuttosto che farli rimanere digiuni fino alle 16:30. se questo non fosse possibile chiedono allora di poter portare il pasto da casa. Inoltre proprio stamattina è capitato che una mamma abbia richiesto pasto in bianco e come "primo", al bimbo gli è stata data la polenta (come previsto dal menù di oggi). Poiché Cirfood ritiene la polenta opzione di pasto in bianco che però non è specificato nel modulo di richiesta, sarebbe opportuno***



far presente al comune o a Cirfood **di modificarlo aggiungendo la polenta alla lista dei "piatti in bianco"**. grazie

10. **Non cambieranno mai purtroppo!** E chi ci rimette sono sempre i nostri figli. Io sarei per il pranzo portato da casa ma tanto non ci sarà mai.

11. Buongiorno. Nel 2019 circa una decina di famiglie della mia classe me compresa e pochissimi genitori di qualche altra classe, dopo l'ennesima problematica con la mensa, procedemmo con il panierino da casa, certo è che eravamo veramente poche e siamo andate avanti fino a quando legalmente potevamo farlo. Nel frattempo durante un incontro con la mensa ed il comune fu presentato un documento dove si trovavano espresse tutte le nostre criticità e richieste. **Purtroppo tante cose sono uguali**, ma ora siamo tanti e non bisogna smettere di far valere le nostre richieste seguendo quello che la legge ci permette. Questo per far presente che **è tanto che formalmente sanno le problematiche che evidenziamo noi genitori** ora finalmente supportate da alcuni insegnanti. Forse la strada è giusta

12. Buongiorno, anche una quindicina di bimbi (tra cui il mio), della mia classe portava il pasto da casa. E mi ricordo che li facevano mangiare da soli, perché dicevano che portando il pasto da casa ci poteva essere contaminazione!

13. Verissimo! poi ci fu anche l'argomento della discriminazione.....a parte che nessuno penso mandasse i bimbi con aragosta o gamberoni a scuola comunque è discriminante anche i bimbi che vanno a scuola con super scarpe firmate e chi si deve accontentare delle scarpe comprate sul banchetto; quindi anche in questo caso i bimbi vivevano una sorta di discriminazione ma nessuno ha obbligato ad andare tutti con le stesse scarpe a scuola Queste sono le regole che ci impartiscono

14. Mi sono dimenticata ieri, a mensa a **Donoratico alla Secondaria il primo giorno di mensa dopo la riunione c'erano il professor Dei e la dirigente scolastica e tutto è andato liscio, il secondo giorno di mensa c'era il professor Dei e anche quel giorno tutto è andato bene. Poi loro non ci sono più stati e tutto è tornato come prima!** Il proverbio dice: quando non c'è il gatto i topi ballano!

15. **Confermo**

16. Il fatto di dividere i bimbi che mangiavano a mensa da quelli che si portavano il mangiare da casa non se lo è inventato Cirfood ma si sono seguite delle linee guida del ministero. Quello che voi chiamate "discriminazione" è stata una tutela ulteriore verso quei bimbi che mangiano a mensa con diete a rischio vita. Ve lo scrivo perché lavorando in mensa qualcosa in più ne so, non è certo per prendere le parti di nessuno. Perché su alcuni abbinamenti che ci sono nei menù son d'accordo con voi che non piacciono, lo vedo con i miei occhi. Ma è altrettanto vero che la maggior parte dei bimbi mangiano, soprattutto i primi. E non mi sembra che nel piatto gli venga data la c***a. Probabilmente sono anche alimenti che solitamente a casa non mangiano. Concludo dicendo, poi infamatemi pure, che la mensa scolastica ha anche lo scopo di promuovere una sana alimentazione (come da direttive nazionali) con un giusto equilibrio tra gli alimenti. Dico questo da mamma che usufruisce del servizio mensa. Ultima cosa, se posso, è che l'altra volta è stato detto che noi sporzionatrici siamo maleducate, questo mi dispiace molto perché durante il servizio ci dedichiamo ai bimbi con gentilezza e piacere. Se sono accaduti dei fatti spiacevoli sarebbe giusto dirlo in commissione mensa. Grazie dell'attenzione.

17. Io nn mi ricordo di aver mai mangiato con piacere a mensa 😊 non ho capito se sono le materie prime ad essere non mangiabili o il menùnella "mia classe" all'infanzia non mi viene segnalato nulla e la mia bimba mangia spesso a casa facendo mezza giornata le più volte...quando cmq è a scuola mi viene detto che mangia tutto ..vi assicuro che nn mangia tutto manco a casa Non so qualcuno che sporziona nella gialla dovrei sentire sapete chi?

18. Non mi sembra che nessuno abbia detto che dividere i bimbi era una cosa inventata da cirfood è stato descritto un dato di fatto perché quello era. Oggi in commissione mensa sicuramente verranno espresse nuovamente le criticità; se qualcuno ritiene che ci sia della maleducazione nel comportamento ovviamente deve farlo presente, a me non risulta ma è giusto che tutti si sia liberi di dire con rispetto, le situazioni, in modo che oggi i rappresentanti dei genitori portino la loro "voce" in riunione. Se i rappresentanti non chiedono alle classe le



criticità cosa riporterebbe?? Il mio intervento è solo per chiarire delle cose non per additare nessuno. È giusto, e ben vengano, critiche costruttive. Solo questo.

19. Certo mi trovi pienamente concorde.

20. Comunque spero che qualcosa si possa fare. Un saluto a tutti

21. Lo spero anche io

*22. A me non viene segnalato nulla ...Ma leggendovi credo ci sia del **malcontento generale**.... mi chiedevo se fosse anche questione di materie prime ecco Perché più del gusto mi preoccuperei della qualità ...già erano state segnalate delle carenze in tal.senso a cirfood Mi chiedo.se questo.sia migliorato 😊*

23. Io non lavoro in cucina se non rare volte. I prodotti sono biologici. La carne toscana. L'olio della zona. Chiedetelo in commissione mensa oggi e vi verrà detto dalla responsabile di zona. Non dico sia tutto rosa e fiori perché gli errori ci sono stati ma non trovo che come servizio sia così pessimo. Fate tutto presente in commissione domandate, è l'unico organo che collega famiglia e servizio mensa. Ciao

24. buongiorno, posto che non sono riuscito a leggere tutta la chat, vi racconto la mia esperienza in questi anni. Ho fatto parte della commissione mensa per un paio di mandati qualche anno fa e i problemi mi sembra siano peggiorati a sentire voi. Ora ho solo un bimbo che sta in mensa una volta alla settimana e non sempre è contento ma non si lamenta più di tanto e poi non gli do tanto peso. A grandi linee sono d'accordo con Chiara sulla filosofia generale: la scuola serve anche per educare a mangiare e conoscere cibi diversi da quelli che si consumano a casa e comunque non mi sembra neanche giusto che uno si porti il cibo da casa perché la scuola deve essere inclusiva (ma questo è un parere mio...). Quando ero rappresentante dei genitori in mensa sono andato a mangiare due/tre volte e ho trovato tutto gradevole. Capisco che chi ci va tutti i giorni può avere qualche problema; la commissione mensa è il posto giusto dove far le proprie rimostranze e comunque non c'era la fila per fare i rappresentanti dei genitori... Per quello che riguarda le materie prime, all'epoca e quindi non so ora, facevamo le visite alle cucine e i prodotti (oltre che biologici) erano conservati bene e freschi

25. Io infatti non avverto lamentele nella mia classe

*26. Io ripeto come rappresentante di 1D grosse criticità non ne posso riportare, a parte i gusti personali di qualche bimbo che non gradisce alcuni pasti, **o di altri che non mangiano nulla**. All'unanimità posso dire che volevano volentieri i tortellini alla panna, che poi di fatto non sono mai arrivati. **Permangono più o meno le stesse situazioni**. Così mi dicono i genitori. Per quanto mi riguarda personalmente, la mia figliola è abbastanza stucca di suo, ma non dice mai che fa schifo tutto. A volte gradisce di più a volte di meno. Grazie per l'attenzione."*

Inoltre De Angelis asserisce che non è possibile accontentare tutti i bambini, in quanto il gusto degli stessi è molto diverso. Ritiene utile un sondaggio tra i genitori sul gradimento dei piatti.

Riguardo alle risposte ottenute dai rappresentanti dei genitori, Rossi si esprime asserendo che certe risposte denotano mancanza di conoscenza dei Regolamenti e delle normative. Riguardo la possibilità di assaggiare i pasti senza preavviso, questo è fattibile (anche se in questo periodo non è possibile farlo per problemi sanitari), in quanto previsto dal vigente Regolamento della C.M. ed inoltre il panino portato da casa, a seguito di alcune sentenze, non è possibile consumarlo a scuola. Per quanto riguarda il pezzetto di plastica ritrovato presumibilmente in un piatto, non è giunta notizia all'ufficio del Comune e si invita qualora dovessero sorgere certi tipi di problematiche, di farlo presente. Inoltre ritiene molto importante in questo momento, seguire i giudizi sulla qualità dei cibi espressi dai docenti, in quanto loro sono quelli che possono fornire una valutazione più oggettiva rispetto ai genitori che altro non hanno che il solo giudizio, anche se molto importante, dei loro figli. Questo perché, ribadisco, in un momento così particolare non c'è la possibilità di fare gli assaggi previsti da Regolamento.



L'assessore Mottola ribadisce il fatto che in questo periodo complicato dove ci viene negata anche la possibilità di andare a fare i controlli è necessario ristabilire, come Amministrazione Comunale, la fiducia nelle famiglie, tanto che andremo a preparare un verbale con tutte le spiegazioni utili per comprendere il servizio di refezione. Inoltre avrebbe piacere di invitare alla prossima C.M., anche tutti i rappresentanti dei genitori, per renderli partecipi delle varie problematiche. Ribadisce inoltre che, qualora venissero trovati corpi estranei nei piatti, di avvisare subito il personale Cir Food presente e/o l'insegnante.

Interviene la dott.ssa Corzani, la quale concorda sulla varietà dei menù e sul loro cambiamento perché i ragazzi vengono stimolati maggiormente. Trova dispiacere sul fatto che i genitori non possano accedere ai servizi della refezione causa questo periodo di pandemia, ma asserisce che in questo momento il polso della situazione lo hanno i docenti, in quanto il giudizio dei bambini può essere falsato in quanto può essere influenzato dai compagni e/o dai gusti personali. Rinnova il fatto che qualora venisse trovato un corpo estraneo in un piatto, di farlo subito presente, al fine di verificarne subito la provenienza.

Stefanelli comunica che in data 15 gennaio si è recata personalmente al refettorio della scuola secondaria di 1° grado di Castagneto Carducci ed ha potuto constatare di persona come quel giorno, che c'era la pasta con i broccoli, questa è stata molto gradita, mentre per secondo piatto, la frittata con gli spinaci, un po' meno. Il giorno 19 gennaio si è invece recata al refettorio della scuola secondaria di 1° grado di Donoratico e nel menù, che c'era minestrone di verdura e hamburger alla piastra è stato gradito tutto. Inoltre ha osservato come il servizio sia stato impeccabile senza ritardi e/o problematiche.

De Angelis non si trova d'accordo con la Corzani riguardo alla non correttezza dei giudizi riportati dai bambini che possono essere falsati, ma che invece sono da ritenersi meritevoli di ascolto. Inoltre non si trova in accordo con Rossi sul fatto che si debba ascoltare solo il parere dei docenti, come se un genitore dovesse rivolgersi agli insegnanti sulla qualità dei cibi.

Corzani risponde che non sono falsati perché non corretti, ma un bambino che sente l'odore del pesce, che ha un odore particolare, può andare a casa e dire che tutto faceva schifo.

Rossi spiega meglio il concetto del giudizio dei cibi riportato dagli insegnanti, ribadendo che loro, stando a mangiare con i ragazzi, possono vedere meglio se i cibi sono più o meno graditi dagli stessi e quindi hanno una maggiore visione dei dati oggettivi rispetto al solo giudizio del bambino che come abbiamo visto proprio stamani, con il cambio del riso all'ortolana, per molti è stato positivo, mentre per altri non lo è stato affatto e questo dipende prettamente dal gusto personale e non può essere generalizzato.

Rossi informa che quest'anno scade l'appalto della refezione con la ditta Cir Food e per il prossimo anno scolastico verrà indetta una nuova gara di affidamento del servizio. L'Amministrazione Comunale ha così deciso di affidare la stesura di un menù per la prossima gara, alla dott.ssa Caffarata, biologa-nutrizionista, specializzata nella realizzazione di menù per grandi comunità, al fine di formulare un menù più vicino ai gusti dei ragazzi evitando inoltre una ciclicità dei pasti, disagio riscontrato da coloro che ci mangiano solo una o due volte la settimana, inserendo una rotazione non più su quattro settimane ma su sei.

Viene affidata la parola alla dott.ssa Caffarata la quale, dopo le dovute presentazioni, presenta delle diapositive/schede esplicative del servizio di refezione e sui valori nutrizionali dei cibi e sulla varietà degli stessi che intende inserire nel menù, presentando un impianto dello stesso, che andrà completato con le varie ricette (si allegano al presente verbale, le schede presentate).

Caffarata si riallaccia ai precedenti interventi, concordando con quanto detto dalla Ticcianti riguardo la stesura dei menù, che devono seguire quelle che sono le linee guida nazionali e



regionali di riferimento e le grammature dei prodotti. Concorda anche sulla positività di fornire dei menù per ogni ordine e grado di scuola, ma questo non è tecnicamente possibile per la presenza di un'unica cucina che non lo potrebbe permettere. Concorda inoltre sull'aspetto del valore educativo della refezione scolastica, in quanto bisogna far conoscere al bambino più cibi possibili e prima di dire che un cibo non piace, statisticamente occorre presentarglielo almeno dieci volte, prima di affermarlo. Inoltre rileva come talvolta i genitori diano da mangiare ai loro figli delle merende sproporzionate e questo non è corretto. L'educazione alimentare per i ragazzi deve essere come una materia scolastica e a casa i genitori devono aiutarli ad imparare a mangiare bene e sano.

Ribadisce che presenterà un menù su sei settimane per ovviare alle ciclicità soprattutto del secondo piatto, per coloro che mangiano a mensa solamente una o due volte la settimana. Per quanto riguarda le grammature ha chiesto alla ASL di prendere in considerazione, nelle prossime stesure delle stesse da parte della Regione Toscana, la possibilità di calibrarle in base all'età dei bambini e non su fasce di età di un intero ciclo scolastico. Importante è anche il sondaggio richiesto da De Angelis ai genitori e questo cercherà di farlo, quale contributo prezioso per l'inserimento dei singoli piatti all'interno dei menù, per avvicinarsi il più possibile al gusto dei ragazzi. Comunque se poi una volta tornano a casa senza aver mangiato, non fa niente.

Mottola ringrazia Caffarata per l'ottima presentazione.

Ritorna sull'aspetto dell'interesse che gli insegnanti ripongono nell'educazione alimentare dei ragazzi, infatti si impegnano a stimolare i ragazzi a mangiare quello che gli viene proposto a tavola e loro che sono vicini ai ragazzi, potrebbero sicuramente esternare eventuali problematiche legate al servizio di refezione direttamente ai genitori.

Il Dei ribadisce che i docenti sono molto coinvolti e cercano sempre di far assaggiare i cibi ai ragazzi, perché la loro volontà è quella che i ragazzi mangino, perché quando un ragazzo si alza senza aver mangiato noi docenti ci restiamo male. Sicuramente poi ci potranno essere problematiche personali del ragazzo su certi alimenti, ma su questo non ci possiamo fare niente. Comunque ha apprezzato il gesto di cambiamento di alcune preparazioni dei piatti proposte da Cir Food e pensa positivo che piano piano si risolveranno tanti problemi. E' rimasto contento dell'intervento sul nuovo menù che ha illustrato la Caffarata.

Giacone chiede se viene ancora fatta dalla Cir Food la griglia di gradimento.

Non conoscendo di cosa si tratta, Stefanelli spiega che sono griglie di gradimento a livello interno dell'azienda che a fine pasto compilano le sporzionatrici secondo gli scarti dei cibi, per conoscere meglio i gusti dei ragazzi. Propone inoltre di effettuare la somministrazione dei questionari da parte della ditta esterna Numbers ai ragazzi delle scuole, come previsto da gara di appalto. Per tale indagine, la Dirigente scolastica, se ne riserva la fattibilità con il Comune.

Rossi e Mottola trovano interessante avere una copia della griglia di gradimento che Cir Food fa al proprio interno, perché può tornare utile a tutti conoscere i gradimenti dei ragazzi. Pertanto Rossi richiede una copia periodica di tale griglia.

Mottola conferma l'utilità di un questionario da somministrare ai genitori per conoscere il gradimento di certi alimenti. Tali questionari quindi riportano la voce di tutti i bambini e questo è molto importante.

Rossi, vista l'ora tarda e la mancata richiesta di interventi, ritiene conclusa la riunione alle ore 20:00

Il Verbatizzante
Luca Rossi



Chiara Caffarata

Biologo Nutrizionista

- Diete personalizzate
- Diete familiari
- Educazione alimentare
- Menù per la ristorazione collettiva: mense scolastiche, mense aziendali, RSA



Ordine
Nazionale
Biologi

Matricola ONB: 065341
Matricola ENPAB: 143684

Tel 3406701656

Mail chiaracaffarata@libero.it

Pec chiara.caffarata@pec.enpab.it



DA COSA NASCE LA NECESSITA' DI DARE NUOVE REGOLE PER LA FORMULAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEL MENU' NELLE MENSE SCOLASTICHE?



E' un sistema di sorveglianza nazionale promosso e finanziato dal Ministero della Salute/CCM, nato per monitorare l'evoluzione dell'obesità infantile e valutare gli interventi di promozione della salute avviati, con un dettaglio sia regionale che locale.

Il sistema è coordinato dal Centro Nazionale per la Prevenzione delle Malattie e la Promozione della Salute dell'Istituto Superiore di Sanità e condotto in collaborazione con tutte le regioni italiane e il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca.

Dal 2007 ad oggi sono state effettuate cinque rilevazioni grazie alle quali è stato possibile raccogliere informazioni sugli stili di vita dei bambini della scuola primaria, sul loro stato ponderale e sulle iniziative scolastiche che favoriscono la sana nutrizione e il movimento.

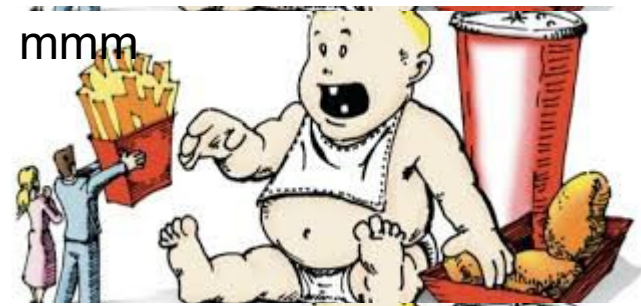
ALCUNI DATI DELL'INDAGINE DEL 2014 NELLA REGIONE TOSCANA

- Il 7,3% dei bambini risulta obeso e il 19,5% dei bambini risulta sovrappeso
- Il 5,4% dei bambini non fa la prima colazione e il 25,2% la fa in modo non adeguato
- Il 64,7% dei bambini fa una merenda di metà mattina non adeguata e l'1,9% non la fa affatto
- Il 31,9% dei bambini non consuma frutta nell'arco della giornata
- Il 48,8% dei bambini non consuma verdura nell'arco della giornata
- Il 21% dei bambini consuma almeno una volta al giorno bibite zuccherate



Fattori determinanti obesità e sovrappeso:

- Scorretta alimentazione
- Mancanza di attività fisica
- Alti livelli di sedentarietà



Spesso i genitori non percepiscono e **non sono consapevoli** del grado di obesità o sovrappeso dei propri figli

Delib. G.R. 13/09/2019, n. 898

Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica.

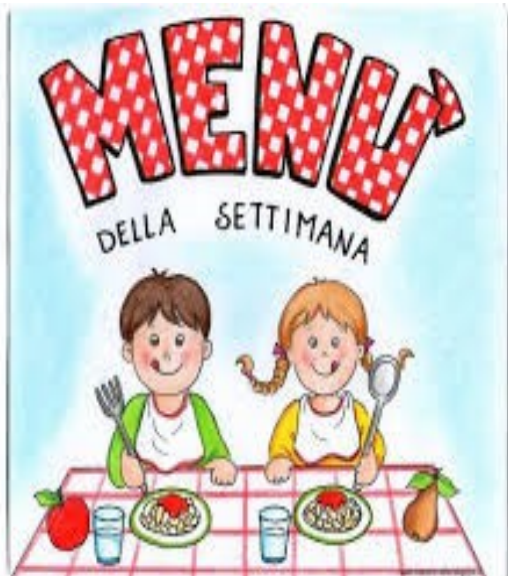
Aggiornamento Delib. G.R. n. 1127/2010

VALENZA EDUCATIVA DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA Pag 5



CRITERI DI FORMULAZIONE DEI MENU' pag. 15-18

I piani nutrizionali per la ristorazione scolastica dovranno rispettare i fabbisogni definiti dai LARN, e seguire i suggerimenti delle Linee Guida Per Una Sana Alimentazione Italiana



- 1) Ad ogni pasto devono essere presenti frutta e verdura di stagione;
- 2) Il contorno può essere costituito da patate (non più di una volta a settimana) se il primo è costituito da una minestra di sole verdure;
- 3) Il pesce deve essere presente almeno una volta a settimana;
- 4) La carne (alternando bianca e rossa) non può essere presente più di una volta a settimana come secondo piatto;
- 5) Uova, salumi e formaggi possono essere somministrati non più di una volta a settimana;
- 6) Almeno una volta a settimana deve essere proposto il piatto unico;
- 7) Il dessert deve essere a base di frutta fresca di stagione e saltuariamente a base di yogurt o dolce.

IL BIS NON E' PERMESSO pag. 19

Il pasto del pranzo a scuola è bilanciato e calcolato in base alle Linee Guida e in base ai LARN, per cui il bis è sconsigliato per le seguenti ragioni:

- Il bambino sarebbe portato a mangiare due volte della pietanza che preferisce, evitando di assaggiare la pietanza che non lo convince;
- Evitare gli eccessi alimentari.

È CONSENTITO IL BIS PER LE VERDURE E LA FRUTTA

PASTO	% delle calorie sul totale giornaliero
colazione	10-15%
merende	5-10%
pranzo	35-40%
cena	30-35%

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA	5° SETTIMANA	6° SETTIMANA
LUNEDÌ	Primo minestra secondo di carne contorno di patate frutta di stagione	Primo semplice carne conservata contorno di verdure frutta di stagione	Primo di pesce secondo di uova contorno di verdure frutta di stagione	Primo con formaggio secondo di legumi contorno di verdure frutta di stagione	Primo semplice secondo di formaggio contorno di verdure frutta di stagione	Primo semplice secondo di pesce contorno di verdure frutta di stagione
MARTEDÌ	Piatto unico legumi contorno di verdure yogurt da latte scremato	Primo minestra secondo di pesce contorno di patate frutta di stagione	Primo di carne secondo di formaggio contorno di verdure frutta di stagione	Piatto unico di carne contorno di verdure yogurt da latte scremato	Primo semplice secondo di carne contorno di verdure frutta di stagione	Primo di formaggio secondo di uova contorno di verdure frutta di stagione
MERCOLEDÌ	Primo semplice secondo di uova contorno di verdure frutta di stagione	Piatto unico di carne contorno di verdure yogurt da latte scremato	Primo minestra secondo di pesce contorno di verdure frutta di stagione	Primo semplice secondo di uova contorno di verdure frutta di stagione	Piatto unico di legumi contorno di verdure yogurt da latte scremato	Primo di pesce secondo di formaggio contorno di verdure frutta di stagione
GIOVEDÌ	Primo minestra secondo di pesce contorno di verdure frutta di stagione	Primo semplice secondo di uova contorno di verdure frutta di stagione	Piatto unico di legumi contorno di verdure yogurt da latte scremato	Primo di carne secondo di formaggio contorno di verdure frutta di stagione	Primo minestra secondo di pesce contorno di patate frutta di stagione	Piatto unico di carne contorno di verdure yogurt da latte scremato
VENERDÌ	Primo di carne secondo di formaggio contorno di verdure frutta di stagione	Primo di pesce secondo di legumi contorno di verdure frutta di stagione	Primo minestra secondo di carne contorno di patate frutta di stagione	Primo semplice secondo di pesce contorno di verdure frutta di stagione	Primo di formaggio secondo di uova contorno di verdure frutta di stagione	Primo semplice carne conservata contorno di verdure frutta di stagione

LEGENDA COLORI

	Secondaria Castagneto Carducci
	IA e IB Primaria Donoratico
	IIA, IIB e IIC Primaria Donoratico
	Secondaria Donoratico
	IIIA e IIIB Primaria Donoratico
	IVA e IVB Primaria Donoratico
	VA, VB e VC Primaria Donoratico

PORTIAMO DELLE NOVITA' AL MENU'



**Aumentare la
varietà di pesci**



**Inserire piatti
unici, a base di
carne e legumi**

**Inserire secondi
piatti a base di
carne e legumi**

**Variare la qualità delle
verdure e migliorarne la
presentazione**

