



VERBALE DELLA COMMISSIONE MENSA DEL 24 GENNAIO 2019

Il giorno 24 gennaio 2019 alle ore 17.30 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:

- Valutazione sull'andamento del servizio di refezione scolastica;
- Fornitura del pane biologico;
- Questione dell'uva con sapore di zolfo;
- Modifiche al Regolamento della Commissione mensa proposte nella riunione del 18.12.2018;
- Varie ed eventuali

Sono presenti i Sigg.ri:

- Desole Raffaele, genitore
- D'Angelo Leandro, genitore
- Carosi Veronica, genitore
- Nittolo Gabriella, educatrice nido Dindolon
- Subissi Nedi, insegnante
- Arena Anna, genitore
- Stefanelli Elisa, Cir Food
- Ticciati Carla, Cir Food
- Camberini Giovanna, cuoca Nido Dindolon
- Mottola Catia, Assessore Istruzione
- 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 Giaccone 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 e della scuola materna dell'Infanzia di San Guido sig.ra Becucci Francesca. I suddetti componenti hanno comunicato il motivo della loro assenza, eccetto la sig.ra Rossi Sandra e la sig.ra Sacchelli Chiara.

L'Assessore Catia Mottola introduce ringraziando tutti per la presenza e informando che, relativamente alla lettera presentata nella Commissione mensa del 06.12.2018, a firma della maestra Valeria Gabellieri, successivamente mandata al protocollo generale del Comune, il Dirigente Scolastico, in base alla vigente normativa ha preso i dovuti provvedimenti in quanto trattasi di un'azione scorretta, inaccettabile e inammissibile, ed ha altresì emesso una circolare a tutti gli insegnanti per rendere nota la normativa riguardo le esternazioni personali, in quanto nella scuola, come in tutti gli Enti pubblici, bisogna stare attenti a quello che si dice e a cosa si scrive. Infatti esiste un organo, la Commissione Mensa, dove si possono affrontare tali problematiche e con questo ci auguriamo da ora in poi di continuare a collaborare ognuno secondo il proprio ruolo, per cercare di superare le eventuali criticità che si dovessero presentare. Quanto appena detto, è stato chiesto dal Dirigente Scolastico di riportarlo in C.M., al fine di informare tutti i componenti.

Desole interviene dicendo che secondo lui si può anche essere d'accordo sulla modalità sbagliata, sicuramente nella lettera c'è una frase un po' forte che non va bene, però ciò non deve togliere dalla nostra attenzione che un piatto servito, in quella maniera, sia accettabile.

Mottola ribadisce che il problema è proprio questo, ci sono le sedi opportune, come questa, dove si discutono certe questioni. L'insegnante ha un Dirigente a cui deve rendere conto, quella lettera è da cassare completamente perché non è la modalità giusta.



Desole insiste sul contenuto della lettera che riporta una situazione di un piatto che non va bene.

Mottola ribadisce nuovamente che queste problematiche vanno affrontate in C.M. e chiede di chiudere questa questione, in quanto per il Comune e per la Cir Food è stata una cosa molto grave e il Dirigente scolastico, come normativa prevede, ha preso le proprie decisioni.

Desole chiede però che le problematiche sollevate in C.M. mensa siano prese in considerazione e risolte da chi di dovere, altrimenti il compito della C.M. non serve a niente.

L'Amministrazione Comunale, spiega come questa C.M. sia stata convocata dalla Presidente della stessa a seguito della richiesta di modifica del Regolamento della Commissione mensa. Possiamo dire che queste sono state recepite tutte (si allegano gli articoli interessati dalle modifiche, che sono evidenziate in grassetto). Inizia leggendo e spiegando dettagliatamente il significato delle modifiche apportate, le quali vengono condivise da tutti fatta eccezione sulla modalità della preventiva informazione, anche telefonica, alla visita nella cucina. Infatti il sig. Desole ritiene che questo possa non comportare un controllo a sorpresa, ma propone invece di individuare una fascia oraria nella quale poter visionare la cucina, senza naturalmente creare problemi alla lavorazione.

Stefanelli dice che secondo lei non è possibile definire degli orari precisi, causa la diversa preparazione dei pasti, con orari non ben definiti, ma comunque, aggiunge, si potrebbe ipotizzare di prevedere dei sopralluoghi la mattina dalle ore 8:00 alle ore 10:00 per vedere la preparazione dei pasti, mentre se si vogliono vedere le fasi di pulizia e/o la visita del magazzino, si può accedere dalle ore 13:00 fino alla fine del servizio previsto verso le ore 15:00.

Viene così deciso dai partecipanti di prendere in considerazione la fascia oraria definita dalla Stefanelli e viene inserita tra le modifiche al Regolamento

Carosi interviene dicendo che ritiene opportuno lasciare la dicitura riguardo la telefonata preventiva alla cucina.

Anche questa proposta viene accolta.

L'Amministrazione spiega come queste modifiche prima di diventare efficaci, devono prima passare in 3^a commissione consiliare e dopo di questa, deve essere presentata in Consiglio Comunale e successivamente approvata dallo stesso, con i tempi tecnici che questo comporta.

Passando al punto dell'ordine del giorno riguardo l'odore di zolfo riscontrato nell'uva, Rossi legge la lettera di spiegazioni dalla CONOR S.r.l., azienda che fornisce alla Cir Food l'uva oltre ad altri prodotti ortofrutticoli (si allega la lettera al presente verbale).

Stefanelli prende la parola asserendo che il problema del sapore di zolfo era stato sollevato da una sola insegnante, facente parte della scuola Materna di San Guido e non era invece stato sollevato da nessun'altra persona quel giorno. Nonostante questo, ci siamo attivati chiedendo appunto spiegazioni alla ditta fornitrice, le quali sono state appena lette.

Carosi interviene dicendo che la maestra aveva conservato un campione dell'uva stessa al fine di essere analizzata.

Ticciati interviene dicendo che bene ha fatto la maestra della Materna di San Guido a non somministrare quell'uva ai bambini in via precauzionale, ma ricorda che non essendo previsto



per legge un valore massimo del residuo (LMR) di zolfo sui frutti, in quanto ritenuto prodotto innocuo alla salute, non avrebbe avuto senso farla analizzare in quanto un residuo dello stesso non avrebbe avuto nessun significato. Solo che dobbiamo continuare a lavarla bene.

Desole ribadisce che l'uva non dovrebbe avere il sapore dello zolfo e chiede anche se vengono conservati dei campioni di cibo.

Stefanelli riprende la parola e afferma che per legge devono tenere tutti i campioni di cibo per almeno 72 ore, al fine di eventuali analisi degli stessi, qualora si riscontrassero dei casi di bambini con problemi gastrici o intestinali che possono essere stati provocati dal cibo mangiato alla mensa scolastica.

Passando all'altro punto dell'ordine del giorno viene affrontato il problema del pane.

Ticciati spiega come non sia facile reperire un panificio che possa garantire una fornitura continua di pane biologico dai panifici di zona, comunque dal 14 gennaio, come richiesto nella C.M. del 06.12.2018, è stato cambiato fornitore di pane, in quanto il precedente risultava essere poco appetibile e gommoso, affidando così la fornitura al panificio Lazzarini di Piombino, già fornitore per la Cir Food negli anni passati, il quale aveva interrotto la fornitura, proprio per impossibilità a produrre pane biologico.

I presenti affermano che la nuova fornitura del pane è molto gradita rispetto a prima.

L'Amministrazione chiede il motivo per il quale alla scuola primaria viene servito il pane a fette, mentre alle secondarie vengono somministrati i panini, quest'ultimi risultati essere più piccoli dei precedenti e non graditi a tutti.

Stefanelli spiega che il fatto di essere più piccoli è dovuto al fatto che sono più compatti, perché la grammatura è sempre quella prevista dalla tabella, mentre per la diversa tipologia di pane, questa era stata una richiesta degli anni passati per una questione di praticità, ma niente vieta di proporre il pane a fette anche per questi ragazzi, ma non essendoci stasera presenti i rappresentanti delle scuole secondarie, è meglio rimandare tale decisione quando questi saranno presenti.

Arena solleva il problema delle formaggiere sui tavoli, che possono essere poco igieniche e i bambini possono tirarsi anche il formaggio. Quindi chiede se il formaggio può essere servito in confezioni chiuse.

Stefanelli risponde che non sa se esistono confezioni mono-dose di parmigiano reggiano d.o.p. e biologico, ma comunque da capitolato il formaggio deve essere grattugiato fresco tutte le mattine. Inoltre non risulta che i bambini si tirino il formaggio a tavola, come viene anche confermato da Rossi che ha avuto modo di verificarlo di persona essendo stato due volte presso i locali della refezione a consumare il cibo. Ribadisce inoltre il concetto che comunque le osservazioni fatte in C.M. sono sempre state prese in considerazione e laddove è stato possibile sono sempre state soddisfatte.

Carosi solleva ora lo scarso gradimento delle zucchine che risultano molto acquose e sfatte.

Subissi interviene dicendo che si tratta solo di una questione di gusto personale, lo dimostra il fatto che anche con le proprie colleghe ci sono scambi di veduta sulle zucchine, in quanto a chi piacciono più cotte e a chi le preferiscono meno cotte, quindi è solo questione di gusti personali che è difficile individuare. Poi bisogna dire che anche gli insegnanti e i genitori possono in qualche modo condizionare il gusto dei bambini, infatti bisogna stare attenti a dire che un cibo è cattivo, perché il bambino poi lo rifiuta a priori.



Invece posso dire che i prodotti sono tutti buoni e di buona qualità.

Ticciati chiede alla insegnante Subissi se adesso vengono rispettati gli orari di arrivo del cibo a Castagneto. Subissi afferma che ora arrivano nell'orario stabilito senza problemi.

Arena chiede le modalità di arrivo dei pasti a Castagneto.

Stefanelli dice che c'è un mezzo che fa due o tre viaggi a seconda se ci sono le secondarie o meno che portano i pasti all'ora prestabilita per le diverse classi e scuole.

Desole chiede se sia normale e come si possa autorizzare il cambio di prodotti biologici con quelli tradizionali, come è avvenuto di recente e anche stamani per le carote perché si viene a creare un danno per l'Amministrazione. Infatti se vengono i NAS a controllare, dovrebbero fare un verbale per truffa alla ditta, perché da capitolato tutti gli alimenti devono essere biologici. Vorrei che venisse adottato un altro sistema. Se il fornitore non ha le carote biologiche, queste devono essere sostituite con un altro prodotto biologico, in quanto sappiamo che negli alimenti convenzionali c'è la presenza di pesticidi e sostanze chimiche.

Stefanelli chiede di decidere cosa fare perché può capitare che, occasionalmente possano mancare dei prodotti per svariati problemi, allora io devo chiedere al fornitore che mi sostituisca tale prodotto con un altro biologico, però mi devo tutelare facendo una scorta di prodotto biologico congelato, perché se un giorno il fornitore dice che gli mancano le carote e quel giorno c'è la minestra di patate e carote, dobbiamo cambiare menù ed inoltre la carota non sempre viene consumata in associazione con altro alimento, ma la posso utilizzare anche da sola.

Desole chiede che è sempre meglio utilizzare carote surgelate biologiche che non quelle fresche convenzionali.

Stefanelli dice che se si decide per questo, si deve attivare per tenere delle scorte di verdure biologiche gelo e di usarle qualora venisse a mancare la fornitura del fresco biologico.

L'Amministrazione fa una precisazione su quanto detto sulla mancanza dei prodotti biologici, in quanto sono state dette parole piuttosto gravi, come il fatto di recare un danno all'Amministrazione. Bisogna distinguere due casistiche di mancanza di prodotto, se questa è occasionale, possiamo autorizzare il prodotto convenzionale, mentre se succede che un prodotto non sia più reperibile per mancanza dello stesso, come successe due anni fa con l'olio, il quale terminò causa uno scarso raccolto, in questi casi abbiamo un accordo con la Cir Food con il quale ci devono fornire un prodotto qualitativamente migliore e più vicino. Nel caso dell'olio si accettò quello italiano, non Toscano, ma biologico. Per tale fornitura vi era una differenza economica e siccome si trattava di più di due mesi, la differenza è stata quantificata e scalata dalle fatture. Quindi per l'Amministrazione non c'è nessun danno. Quando c'è una mancanza occasionale del prodotto, cerchiamo di mantenere lo stesso menù con prodotti convenzionali, proprio perché dalla C.M. è emersa la contrarietà al cambiamento continuo dei menù.

Se però si decide che quando manca un prodotto biologico si deve sostituire con un prodotto biologico vicino, come del resto lo abbiamo sempre fatto tra il pollo e il tacchino, lo facciamo e cambiamo il menù del giorno.

Desole sostiene che per lui quando un prodotto biologico manca, deve essere sostituito con altro biologico e anche se sballa la tabella nutrizionale non è importante.

L'Amministrazione concorda la sostituzione di un prodotto con un altro vicino, ma ribadisce che questo comporta una variazione del menù.



Desole e Carosi concordano sul fatto che cambiare menù non è grave, basta che vengano avvisati i genitori spiegandone il motivo.

Carosi chiede informazioni circa il pane e pomodoro che la Ticciati doveva informarsi se era fatto con pomodoro fresco o di scatola.

Stefanelli risponde che il pomodoro che veniva usato era quello del nido ed era della scatola, poiché quello fresco non c'era. Veniva usato quello fresco fino a che si trovava. Ora è stata cambiata la tabella delle colazioni da parte della ASL, su richiesta dell'Ufficio del Comune e su detta tabella nel periodo ottobre-dicembre vi è scritto "pane e pomodoro/marmellata" (pomodoro da usare solo freschi nella stagionalità, in alternativa la marmellata).

Mottola conclude la Commissione mensa sottolineando che in questa sede è opportuno confrontarsi serenamente. Nel corso dei 5 anni della propria partecipazione ci sono stati tanti cambiamenti, quindi la volontà c'è sempre stata da parte del Comune, poi i ragazzi hanno dei gusti personali e non tutti gradiscono le stesse cose. Se poi ci sono richieste da parte dei bimbi o dei genitori siamo pronti ad accoglierli laddove possibile, questi sono momenti di crescita.

Desole riprende la parola dicendo che l'ultimo giorno di scuola, un genitore ha visto la ditta della derattizzazione fuori della cucina, quindi chiede se vi è stato un altro intervento di derattizzazione.

Stefanelli spiega che non è stato effettuato un altro intervento di derattizzazione straordinario, ma per capire meglio cosa poteva essere successo, sono state posizionate delle strisce di collanti esterni più potenti, sono state sostituite le trappole, così nel silenzio, con la cucina chiusa alcuni giorni, si voleva vedere se c'era ancora traccia del roditore. Abbiamo messo sul pavimento anche la farina per vedere se c'erano delle tracce del passaggio dell'animale, ma niente è stato trovato e ad oggi rimane un mistero.

Alle ore 19:10, non essendoci altri interventi, la riunione è conclusa.

Il Verbalizzante
Luca Rossi