



COMUNE DI
COLLESALVETTI
PROVINCIA DI LIVORNO

COMMISSIONE MENSA COMUNE COLLESALVETTI

A.S. 2024/2025

VERBALE DEI LAVORI DEL 14.05.2025

Il giorno 14 (quattordici) del mese di maggio dell'anno 2025 alle ore 17.00 presso i locali di Via Nino Bixio, 23, si è riunita la Commissione Mensa.

Sono presenti:

COMUNE DI COLLESALVETTI:

Vanessa Carli – Assessore Politiche sociali, Politiche Educative, Cultura e Associazionismo con funzioni di presidenza della Commissione

Dott.ssa Rita Funari – responsabile Area 2 Servizi al Cittadino

ISTITUTO COMPRENSIVO “ANCHISE PICCHI”:

Villa Valentina (genitore Scuola dell'Infanzia “F. Pachetti” Vicarello)

Debora D'Aloisio (genitore Scuola dell'Infanzia “F. Pachetti” Vicarello)

Silvia Maria Cereda (insegnante Scuola Primaria “A. Marcacci” Vicarello)

Mirian Del Nevo (insegnante Scuola dell'Infanzia “A. Picchi” Collesalveti)

Antonio Ascione (genitore Scuola dell'Infanzia “A. Picchi” Collesalveti)

Giovanna Centonze (insegnante Scuola dell'Infanzia “F. Pachetti” Vicarello)

Maria Gabriella Cei (insegnante Scuola Primaria “N. Sauro” Collesalveti)

Luisella Vommaro (genitore Scuola Primaria “N. Sauro” Collesalveti)

ISTITUTO COMPRENSIVO “MINERVA BENEDETTINI”:

Alice Matteucci (genitore Scuola dell'Infanzia “Via della Colmata ex Castellanselmo”)

Luisa Calvano (insegnante Scuola dell'Infanzia “Via della Colmata ex Castellanselmo” e ““Il Sole” di Guasticce)

Gioia Mariozzi (genitore Scuola Primaria “Falcone e Borsellino” – Guasticce)

Sandra Moliterno (genitore Scuola Primaria “Falcone e Borsellino” – Guasticce)

CIRFOOD S.C. – GESTORE DEL SERVIZIO REFEZIONE:

Michela Endrizzi: Assistente produzione;

Sonia Taccini: Referente appalto;

Maria Carmela D'Agostino: Dietista;

Veronica Benvenuti: Responsabile centro produzione pasti.

Partecipano inoltre alla seduta, su richiesta della Responsabile dell'Area 2 dott.ssa Rita Funari:

Elena Agosta – Ufficio Istruzione del Comune di Collesalveti

PROGRAMMA DI LAVORO DELLA GIORNATA (O. d. G.):

L'ordine del giorno della

1. Monitoraggio del menu di ristorazione scolastica;

2. Lettura schede di rilevazione e proposte conseguenti;
3. Progetto fontanello nelle scuole: stato dell'arte;
4. Varie ed eventuali.

Ore 17.00: avvio commissione

L'assessora Vanessa Carli, con funzioni di presidenza della Commissione, apre la seduta salutando i partecipanti e introduce gli argomenti all'ordine del giorno.

La responsabile Dott.ssa Funari inizia la lettura delle schede di gradimento compilate a seguito degli assaggi dei pasti dei genitori/insegnanti dei pasti erogati e trasmesse all'ufficio.

Le schede arrivate all'ufficio sono:

- Infanzia Collesalvetti – giorni: 31/03, 1,2,3, 7,8,10 aprile 2025
- Infanzia Vicarello - settimana dal 27/01/25 al 31/01/25

Dall'analisi delle schede emerge quanto segue:

- Il pesce anche se buono non è gradito ai bambini per cui non viene consumato (rif. assaggio infanzia Collesalvetti). L'assistente di produzione di Cirfood fa presente che non è opportuno inserire il tonno perché in previsione della validazione della ASL in genere non viene accettato. Alla scuola primaria di Collesalvetti invece la pietanza viene consumata.
- Viene riferita una monotonia nella somministrazione della tipologia di frutta. L'assistente di produzione di Cirfood evidenzia che nel capitolato di concessione è prevista la somministrazione di frutta biologica e soprattutto di stagione. Prendono comunque atto della segnalazione con l'intento di trovare soluzioni compatibili con il capitolato e il gradimento dei bambini. Ad esempio, le pere spesso arrivano o troppo dure o troppo morbide ed in entrambi i casi non incontrano il gusto degli alunni. Si impegnano a somministrare con più frequenza il Kiwi.
- Viene riferito che la frittata non piace e l'assistente di produzione di Cirfood mette a conoscenza che il piatto viene preparato con uova pastorizzate e cotta in forno, pertanto, il risultato è una pietanza diversa da quelle che sono magari soliti consumare a casa. L'uovo, nel rispetto delle linee guida della refezione scolastica, deve essere presente nel menu 1 volta a settimana;
- Al plesso di Guasticce l'insalata è un piatto che piace:
- Pizza: viene sollevata una richiesta di riflessione sull'abbinamento passato di verdure e pizza. L'assistente di produzione di Cirfood evidenzia come la pizza costituisca un carboidrato per il cui bilanciamento è necessario abbinare un piatto di verdure.
- Le patate e le carote filangè non sono gradite neanche come ratatouille alla scuola dell'infanzia di Collesalvetti. Interviene l'assistente di produzione di Cirfood che fa presente che non è possibile sostituire le patate con il purè perché troppo calorico. Accoglie il suggerimento di aggiungere più condimento alle patate lesse per renderle più appetitose;
- Per provare a rendere appetibili le verdure Cirfood le proporrà cotte con presentazioni che possano essere gradite anche alla vista sia per la forma che nella forma di sformato e frittata;
- Viene rappresentato che l'arrosto di manzo non piace per cui Cirfood proporrà la sostituzione con polpette;

- Viene chiesto di introdurre a colazione del tè.

La commissione concorda la data del 12.06 alle ore 16:30 per il successivo incontro.

Ore 19:00 la Commissione chiude i lavori aggiornandosi alla prossima seduta.

La Responsabile Area 2 Servizi al Cittadino
Dott.ssa Alessandra Zambelli