



COMUNE DI  
**COLLESALVETTI**  
PROVINCIA DI LIVORNO

## **COMMISSIONE MENSA COMUNE COLLESALVETTI**

**A.S. 2022/2023**

### **VERBALE DEI LAVORI DEL 17.01.2023**

Il giorno 17 (diciassette) del mese di gennaio dell'anno 2023 alle ore 17.00 presso la struttura "La Mimosa" sita in via Spagna n. 50 a Guasticce, si è riunita la Commissione Mensa.

#### Sono presenti:

##### COMUNE DI COLLESALVETTI

- Adriana Ciurli – Assessore all'istruzione con funzioni di presidenza della Commissione
- Enrica Pietra Caprina - Responsabile Servizi al cittadino del Comune di Collesalveti

##### ISTITUTO COMPRENSIVO "ANCHISE PICCHI":

- Silvia Cereda (insegnante Scuola Primaria "G. Marcacci" di Vicarello)
- Federica Guidi (genitore Scuola Primaria "G. Marcacci" di Vicarello)
- Manuela Basile (genitore sostituto Scuola Primaria "G. Marcacci" di Vicarello)
- Ernesta De Biaggi (insegnante Scuola Primaria "N. Sauro" di Collesalveti)
- Sara Corci (genitore Scuola dell'Infanzia "F. Pachetti" Vicarello)
- Lorella Nanni (insegnante Scuola dell'Infanzia "A. Picchi" Collesalveti)

##### ISTITUTO COMPRENSIVO "MINERVA BENEDETTINI":

- Chiara Monelli (genitore Scuola dell'Infanzia "Via della Costituzione" Stagno)
- Linda Bianchi (genitore Scuola dell'Infanzia "Il Sole" Guasticce)
- Francesca Cabras (insegnante Scuola Primaria "G. Rodari" Stagno)
- Michela Silvestri (genitore Scuola Primaria "Falcone e Borsellino" Guasticce)
- Antonella D'Angelo (genitore Scuola Primaria "G. Mazzini" Nugola)
- Giovanna Benvenuti (insegnante Scuola Primaria "G. Mazzini" Nugola)
- Alessandra Ceccarini (Personale non docente CS)

##### CIRFOOD S.C. – GESTORE DEL SERVIZIO REFEZIONE:

- Michela Endrizzi: Assistente produzione;
- Veronica Benvenuti: Responsabile Centro Produzione Pasti;
- Sonia Taccini: Referente appalto;
- Federico Potenti: Dietista;
- Giuseppe Di Cristo: Responsabile Cucina

#### Partecipa alla seduta, su invito del Presidente:

- Monica Berrettoni – Ufficio istruzione

#### Assiste alla seduta

- Michela Carletti (insegnante Scuola Primaria "Falcone e Borsellino" Guasticce)

#### PROGRAMMA DI LAVORO DELLA GIORNATA (OdG):

- Presentazioni
- Avvio visite di verifica della qualità del servizio ("assaggi"): modalità e check list base
- Percorso di costruzione partecipata della check list della Commissione Mensa di Collesalveti

- Proposte inerenti modifiche al menu e giornate a tema
- Varie ed Eventuali
- Data, Ora e Ordine del giorno per il successivo incontro

\*\*\*

## **1. Ore 17.09: Avvio dei lavori**

La Responsabile Servizi al cittadino del Comune di Collesalveti, Enrica Pietra Caprina, apre i lavori salutando e ringraziando tutti i partecipanti ed esprimendo soddisfazione per la ripresa dei lavori della Commissione Mensa. Sottolinea l'importanza del ruolo della commissione, quale organismo partecipativo che ha il compito di presidiare, valutare e promuovere la qualità del servizio pubblico essenziale di refezione scolastica coinvolgendo attivamente tutti i soggetti interessati.

Invita pertanto i partecipanti a presentarsi.

Riprendendo la parola la dott.ssa Pietra Caprina comunica che ritiene opportuno ripartire “da dove ci eravamo lasciati” e quindi dalla costruzione dello strumento di verifica condiviso (chek list) che permetta di rendere la valutazione quanto più estesa e oggettiva possibile. Essendo però, al momento essenziale far ripartire al più presto le visite/assaggi negli istituti scolastici si propone di utilizzare, solo per il momento, una chek list “base” usata da altri enti e messa a disposizione della Cirfood (concessionaria per il comune del servizio). Questo strumento dovrà essere “personalizzato” con l’inserimento di indicatori e parametri ad hoc studiati a seconda delle esigenze riscontrate dagli utilizzatori per arrivare alla creazione di una chek list partecipata di cui al momento la Commissione mensa di Collesalveti ancora non dispone.

Per arrivare alla realizzazione di uno strumento di valutazione del servizio di ristorazione scolastica che tenga conto anche della normativa vigente in materia (Linee Guida Regionali in materia di ristorazione scolastica), la dott.ssa Michela Endrizzi, della Cirfood S.C., illustra la possibilità di decidere fin da subito le date del corso di Formazione tenuto dalla Dott.ssa Ticcianti. Per alzata di mano viene deciso che il Corso si svolgerà Mercoledì 1° Febbraio 2023 a partire dalle ore 17.30 presso il Centro Cottura “La Mimosa” Via Spagna, 50 a Guasticce.

Su sollecitazione di un genitore partecipante la dott.ssa Endrizzi chiarisce che il corso non servirà solo ai partecipanti per conoscere l'evoluzione e i contenuti delle Linee Guida Regionali in materia ma sarà uno strumento propedeutico per lo svolgimento dei sopralluoghi in modo consapevole anche rispetto ad aspetti pratici per esempio, relativamente a come ci si deve comportare nel momento degli “assaggi” (indumenti da indossare, controllo rivolto non solo alla qualità del cibo ma anche rispetto allo porzionamento dello stesso, alla pulizia del luogo dove viene consumato, alla professionalità del personale incaricato, ecc).

Rispetto alle criticità quotidiane relative alla consumazione del pasto si segnala ai genitori/insegnanti che le stesse possono essere risolte dagli operatori in servizio ma anche segnalate all'Ufficio Istruzione del Comune ([istruzione@comune.collesalveti.li.it](mailto:istruzione@comune.collesalveti.li.it)) nonché alla Cirfood che nei giorni di Martedì e Giovedì, dalla ore 15.00 alle ore 17.00, è presente con un'incaricata presso l'ufficio di Via Nino Bixio a Collesalveti. Alcuni genitori ed alcuni insegnanti manifestano il dubbio relativamente al fatto che le visite presso gli istituti scolastici al momento della distribuzione dei pasti siano “a sorpresa” pertanto, interviene la Responsabile Servizi al Cittadino del Comune, Enrica Pietra Caprina, che si fa garante di assicurare che gli “assaggi” negli istituti scolastici del territorio avvengano rigorosamente “a sorpresa”.

## **2. QUESTIONI EMERSE CONDIVISE E DISCUSSIONE**

Alcuni genitori ed in particolare l'insegnante Giovanna Benvenuti della Scuola Primaria “G. Mazzini” di Nugola, segnalano criticità nel servizio di ristorazione scolastica che sono state riportate alle istituzioni competenti da tempo e che riguardano non solo la qualità scadente e il gusto del cibo che viene servito in piatti freddi ma anche il suo aspetto alla vista, la quantità scarsa delle porzioni, la pulizia di bicchieri e posate soprattutto a Vicarello ed a Nugola pertanto, tornano a chiedere, come già fatto da tempo un cambiamento.

Adriana Ciurli, Assessore all'Istruzione con funzioni di presidenza della Commissione, chiede che vengano riportate le casistiche concrete ed a questo punto i partecipanti raccontano di acqua nella frittata, formaggio

con odore sgradevole, formaggio servito nella pasta anche ai bambini che non lo gradiscono e di pesce al pomodoro “anemico”.

La Responsabile del Centro Produzione Pasti, Veronica Benvenuti, ritiene doveroso intervenire ricordando ai partecipanti che il servizio deve essere garantito nel rispetto delle Linee Guida Regionali per quanto riguarda le quantità e le grammature che sono diverse a seconda della scuola frequentata (Infanzia, Primaria). Quindi non si tratta di una scelta della concessionaria né riguardo alle quantità (se è possibile si concede un ripasso) né riguardo agli ingredienti da utilizzare perché oltre alle Linee Guida Regionale si deve tenere anche in considerazione del Capitolato d'appalto.

Per quanto concerne l'acqua nella frittata si ricorda che il cibo non è consumato nel luogo di preparazione e pertanto non si tratta di acqua ma di condensa che è normale si formi durante il trasporto.

Alcuni piatti è noto che sono poco graditi ma preparati con alimenti (pesce, legumi) che non possono essere eliminati in un menu ben bilanciato pertanto, con il supporto del dietista e del responsabile della cucina, la concessionaria è disponibile ad apportare delle modifiche. Tali variazioni di menù, volte a ridurre lo spreco alimentare, dovranno essere adottate garantendo la massima qualità possibile ed il pieno rispetto della tabella dietetica approvata dalla A.usl.

Interviene l'insegnante della Scuola dell'Infanzia di Vicarello che ritiene necessario, al fine di continuare i lavori della commissione, calmare gli animi ed i toni ed a tal fine porta l'esperienza della scuola dove lavora nella quale i bambini mangiano quasi tutto e partecipano al momento del pasto con entusiasmo perché coadiuvati e supportati, come momento educativo, dalle insegnanti. Il piatto da rivedere risulta essere il pesce al pomodoro che è poco gradito.

Anche nelle altre Scuole il pesce al pomodoro come del resto gli hamburger di legumi non piacciono, i bambini preferiscono le croccole ed il tonno.

Nella Scuola Elementare di Collesalveti i bambini, dall'inizio dell'anno scolastico, si lamentano del cibo, pertanto, a mensa mangino poco e le mamme sono costrette a dar loro merende più abbondanti. Ravvisato questo peggioramento nella qualità dei pasti i genitori si sono anche chiesti se il concessionario avesse cambiato i fornitori.

La Responsabile del Centro Produzione Pasti, Veronica Benvenuti, risponde che la Cirfood non ha cambiato fornitori e fa presente che è normale che i bambini delle scuole dell'infanzia mangino di più è più volentieri rispetto ai bambini più grandi che spesso si influenzano tra loro copiando l'atteggiamento del compagno seduto vicino.

La Primaria di Guasticce segnala che il piatto meno gradito è il pesce, che la varietà della frutta è scarsa e quella proposta è troppo dura o troppo matura.

Il Responsabile della Cucina spiega che la concessionaria non utilizza prodotti preconfezionati e tutto è preparato al momento, le probabilmente sollevate sulla qualità dei piatti può essere imputabile ai tempi che intercorrono tra la preparazione e la somministrazione.

Si pone inoltre l'attenzione sulle diete speciali. Viene ringraziato l'operato della Cirfood per lo sforzo compiuto nel reperire alimenti per un bambino con allergie particolari ma viene fatto presente la necessità di un'attenzione particolare nella loro somministrazione, così da garantire che le pietanze, nel rispetto delle specificità di ciascuna dieta, appaiano ai bambini visivamente identiche, pertanto, preferirebbero che il dolce non venisse servito se non può essere mangiato da tutti.

Tutte le scuole ritengono che vada data maggiore attenzione alle diete speciali, sia di carattere etico-religioso, sia legate a problemi di intolleranze alimentari, allergie o problemi di celiachia creando un menù vario anche per i bambini che ne soffrono.

I referenti CIRFOOD condividono pienamente le problematiche relative alle diete speciali pur ammettendo che in qualche caso, per problematiche contingenti, questa importante esigenza è molto difficile da

soddisfare e pertanto è necessario la collaborazione di tutti, in primis delle famiglie.

Viene anche segnalata qualche disfunzione nella comunicazione delle diete speciali e si fa presente che potrebbero essere comunicate tramite apposito modulo di iscrizione.

Le Scuole dell'Infanzia sollevano la criticità del prosciutto crudo che per i bambini così piccoli non è semplice da masticare pertanto preferirebbero che venisse sostituito con il prosciutto cotto mentre le Scuole Primarie lo voglio mantenere nel menù.

La Responsabile del Centro Produzione Pasti, Veronica Benvenuti comunica che, per quanto concerne il ciclo delle giornate tematiche a valenza formativa per la promozione dell'educazione alimentare, il 10 febbraio p.v. sarà la GIORNATA INTERNAZIONALE DEI LEGUMI e il menù proposto sarà il seguente:

-CASERECCE AL RAGU' DI LENTICCHIE  
-CACIOTTA TOSCANA e CAROTE ALL'AGRO  
-DOLCE ALL'ARANCIA

Si sottolinea che il dolce sarà, non a caso, identico per tutti, confermano la loro massima attenzione sul tema delle diete speciali.

La proposta trova la piena convergenza dei presenti.

### **3. Conclusioni**

A conclusione del confronto la responsabile dei servizi al cittadino raccoglie quanto emerso elencando, tra le soluzioni proposte con riferimento ad alcune delle rilevate criticità, quelle che la Commissione ha condiviso e ritenuto immediatamente attivabili e che pertanto sono immediatamente operative:

- Utilizzo di bicchierini con il formaggio grattugiato in modo che i bambini che lo gradiscono possono aggiungerlo alla pasta;
- Sostituzione del prosciutto crudo con prosciutto cotto a fette e non sminuzzato, per le scuole dell'infanzia;
- Sostituzione del merluzzo al pomodoro alternativamente con tonno e crocchette di pesce.

Si concorda inoltre la data e l'ora della prossima riunione della Commissione: Martedì 04/04/2023 alle ore 17.00.

**Ore 19.15: la Commissione chiude i lavori aggiornandosi alla prossima seduta.**

Allegato: Foglio Presenze.

**Ufficio Istruzione  
del Comune di Collesalveti (Li)**