



COMUNE DI
COLLESALVETTI
PROVINCIA DI LIVORNO

COMMISSIONE MENSA COMUNE COLLESALVETTI

A.S. 2022/2023

VERBALE DEI LAVORI DEL 04.04.2023

Il giorno 04 (quattro) del mese di aprile 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

ISTITUTO COMPRENSIVO "ANCHISE PICCHI":

- Manuela Basile (genitore sostituto Scuola Primaria "G. Marcacci" di Vicarello)
- Serena Perbellini (genitore Scuola Primaria "N. Sauro" di Collesalveti)
- Mirian Del Nevo (insegnante Scuola dell'Infanzia "F. Pachetti" Vicarello)
- Sara Corci (genitore Scuola dell'Infanzia "F. Pachetti" Vicarello)

ISTITUTO COMPRENSIVO "MINERVA BENEDETTINI":

- Chiara Monelli (genitore Scuola dell'Infanzia "Via della Costituzione" Stagno)
- Luisa Calvano (insegnante Scuola dell'Infanzia ex Castell'Anselmo- Guasticce)
- Francesca Cabras (insegnante Scuola Primaria "G. Rodari" Stagno)
- Antonella D'Angelo (genitore Scuola Primaria "G. Mazzini" Nugola)
- Elena Caruso (insegnante sostituta Scuola Primaria "G. Mazzini" Nugola)

CIRFOOD S.C. – GESTORE DEL SERVIZIO REFEZIONE:

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

Partecipa alla seduta, su invito del Presidente:

- Monica Berrettoni – Ufficio istruzione

PROGRAMMA DI LAVORO DELLA GIORNATA (OdG):

- Resoconto visite di verifica sulla qualità del servizio ("assaggi") effettuate delle componenti della commissione mensa dopo il 17/01/2023;
- Costituzione di una check list partecipata della Commissione Mensa DEL Comune di Collesalveti;
- Proposte inerenti modifiche al menu e giornate a tema;
- Varie ed Eventuali;
- Data, ora e ordine del giorno per il successivo incontro a conclusione dell'anno scolastico.

1. Ore 17.11: Avvio dei lavori

L'assessora Adriana Ciurli, con funzioni di presidenza della Commissione, apre la seduta salutando i partecipanti ed illustrando i risultati delle 6 check list ritornate all'ufficio istruzione nel periodo dal

18/01/2023 al 04/04/2023.

La Sig.ra Manuela Basile (genitore sostituto Scuola Primaria “G. Marcacci” di Vicarello) consegna la sua Check list.

Non essendo, il numero delle check list raccolte significativo (7 in tutto) l’assessora invita a procedere con un giro di interventi.

La Responsabile del Centro Produzione Pasti della Cirfood s.c., Veronica Benvenuti comunica la disponibilità della concessionaria ad ospitare per un assaggio, presso il centro cottura di Guasticce, quei genitori che avendo sollevato delle critiche al servizio di refezione scolastica non possono effettuare i controlli nelle scuole in quanto non facenti parte della Commissione Mensa.

Manuela Basile solleva delle perplessità ritenendo che questa possibilità potrebbe sminuire il lavoro delle componenti della commissione.

Michela Endrizzi replica che si tratta solo di una possibilità ulteriore per migliorare il servizio di refezione scolastica, inoltre, la differenza è sostanziale in quanto le componenti della commissione compilando la check list garantiscono all’ente e di conseguenza alla concessionaria uno strumento sul quale lavorare per realizzare utili e necessari correttivi al servizio.

Prende la parola Mirian Del Nevo (insegnante Scuola dell’Infanzia “F.Pachetti” Vicarello) per riferire dell’assaggio effettuato in data 02/03/2023 rispetto al quale intende segnalare, come riportato nella check list, che l’arrosto di manzo, nonostante fosse di qualità discreta, anche se non tenero, è stato un piatto non gradito dai bambini.

Adriana Ciurli ritiene che, servire l’arrosto, come altri secondi piatti, già tagliato possa peggiorare la qualità del cibo ma le insegnanti delle scuole dell’infanzia presenti garantiscono che è importante che il pollo e la carne arrivino già tagliati mentre hamburger e frittata possono essere somministrati ai bambini piccoli anche interi. Viene inoltre comunicato che l’arrosto già tagliato del giorno 02/03/2023, anche se non bello a vedersi, era più buono di quello servito non sminuzzato mentre le scaloppine di pollo al limone presenti nel menù del 29/03 erano troppo tritate, insipide e contenevano liquido in eccesso come già indicato nella check list.

Visto che ci sono secondi piatti poco graditi ai bambini, Michela Endrizzi della Concessionaria Cirfood, propone di sperimentare nelle scuole di Collesalveti quanto già avviene nelle scuole del comune di Capannori (Lu) dove, si servono prima i secondi piatti, che piacciono di meno, per evitare che i bambini si sfamino con i primi che di solito rappresentano le pietanze più gradite.

Infatti, Manuela Basile ricorda che i bambini mangiavano di più durante il periodo del Covid 19 quando veniva servito tutto il pasto contemporaneamente in un unico vassoio.

Si ipotizza anche che i secondi piatti vengano consumati di meno perché i bambini si sfamano con il pane che trovano sui tavoli pertanto viene ribadito, come previsto nel capitolato (Art. 34.4 lett. a)), che “il pane deve essere distribuito solo dopo il primo piatto”.

Le scuole dell’infanzia preferiscono non sperimentare la soluzione proposta dalla Cirfood in quanto ritengono che i bambini più piccoli debbano trovare soddisfazione nel primo piatto che viene loro servito al momento della mensa.

Antonella D’Angelo (genitore Scuola Primaria “G.Mazzini” Nugola) propone di provare quanto proposto dalla Cirfood il venerdì istituendo “la giornata al contrario” e si offre di verificare la disponibilità dei genitori alla realizzazione di questo esperimento impegnandosi anche a verificare l’esito con l’effettuazione di una visita a sorpresa per l’assaggio.

Michela Endrizzi mette a conoscenza della commissione che, a causa della guerra ed anche delle condizioni

climatiche particolari, alcuni cibi cominciano a scarseggiare per esempio il merluzzo e la platessa che vengono dalla Russia. Inoltre, non sono disponibili cipolle locali ed al momento c'è poca varietà di frutta (sul mercato si trovano prevalentemente banane).

Sollecitata dal Adriana Ciurli specifica chiaramente che i prodotti biologici ed a chilometro zero utilizzati nelle scuole del territorio sono gli stessi in uso al comune di Lari.

Relativamente alle temperature dei cibi, la concessionaria ha mostrato ai presenti il Carrello termico e il mobile mantenitore adoperati nelle varie scuole del territorio.

Viene data la parola a Manuela Basile (genitore sostituto Scuola Primaria "G. Marcacci" di Vicarello) che relaziona sugli assaggi fatti alla scuola primaria di Vicarello: la pasta all'olio era buona ma il formaggio posizionato nei bicchierini veniva preso da una busta di plastica vecchia, da sostituire. Anche il secondo piatto era buono anche se "bruttino" (sopra cosce di pollo e olive).

La temperatura dei pasti era corretta.

Segnala inoltre che le insegnanti vorrebbero avere dei coltelli che taglino meglio.

Propone che, avendo partecipato al corso di formazione per i componenti della commissione mensa e ritenendolo molto interessante, sarebbe utile ripeterlo all'inizio dell'anno scolastico, rendendolo aperto a un più ampia platea di fruitori (genitori e insegnanti).

La Cirfood risponde mostrando la confezione di formaggio grattugiato che viene utilizzata ed anche come viene suddivisa in sacchetti di plastica di dimensioni più piccole. Dopo una breve discussione ci si accorda per mettere sulle tavole delle scuole primarie il formaggio in bicchieri di vetro (eliminando del tutto la plastica) in modo che i bambini possano aggiungerlo alla pasta se gradito mentre nelle scuole dell'infanzia il formaggio, contenuto in un piatto, viene distribuito, dalle insegnanti, ai bimbi che lo gradiscono.

I coltelli utilizzati non possono essere troppo affilati perché questo rappresenterebbe un pericolo per i bambini.

Per quanto riguarda il corso si potrebbe pensare di organizzare un incontro per istituto comprensivo all'inizio dell'anno scolastico.

La parola passa ad Antonella D'Angelo (genitore Scuola Primaria "G.Mazzini" Nugola) riferisce, come già evidenziato nelle check list, che il brodo vegetale servito il 20/03 era acqua, la quantità di pasta era poca ed il piatto, che di solito piace ai bambini, è risultato non gradito.

Chiara Monelli (genitore Scuola dell'Infanzia "Via della Costituzione" Stagno) ringrazia per la professionalità riscontrata tra il personale della Cirfood ma segnala come nota negativa che la pastina nella minestra resta appiccicata pertanto propone di risolvere tale inconveniente utilizzando un formato di pasta più grande.

Il cuoco della Cirfood interviene per comunicare che tutti i formati di pasta da brodo tendenzialmente si attaccano e in questi casi il lavoro di porzionamento sarebbe da fare con molta calma ma dato che i tempi non ci sono si potrebbe procedere introducendo come formato di pasta i ditalini.

Viene data la parola ad Elena Caruso (insegnante sostituta Scuola Primaria "G.Mazzini" Nugola) che intende spostare l'attenzione sul fatto che l'acqua in bottiglie che viene distribuita è poca, inoltre va segnalato che quando rimane viene buttata via pertanto propone due possibili soluzioni:

- Usare bottiglie da ½ litro
- Usare brocche da riempire al fontanello del comune.

L'assessora risponde che il sindaco ha già parlato con A.S.A. - Azienda Servizi Ambientali Spa e quindi sono iniziate le trattative per avere i fontanelli dell'acqua nelle scuole anche se i tempi non saranno brevi e la soluzione non appare immediata.

Sonia Taccini della Cirfood precisa che l'acqua viene portata nelle scuole in base al numero dei bambini presenti e quella che rimane aperta può essere portata in classe ma non può essere ridistribuita il giorno dopo.

Luisa Calvano (insegnante Scuola dell'Infanzia ex Castell'Anselmo- Guasticce) intende rimarcare le

differenze emerse tra scuole più grandi come Stagno e scuole più piccole dove i bambini mangiano e non ci sono grossi problemi a parte i soliti alimenti che non sono graditi.

Elogia le sporzionatrici che sono molto brave ma segnala che il menù speciale con le lenticchie non è piaciuto.

Francesca Cabras (insegnante Scuola Primaria “G.Rodari” Stagno) apprezza che nel menù di oggi ci fosse una piacevole aggiunta che era la colomba peccato però che la porzione fosse piccola, per il resto niente da segnalare.

Cirfood precisa che per la colomba la grammatura è quella prevista dalle linee guida.

Serena Perbellini (genitore Scuola Primaria “N. Sauro” di Collesalveti) ha effettuato la visita a sorpresa venerdì e si è trattenuta per tutto il servizio:

- il riso al formaggio è stato “promosso”, i bimbi lo hanno mangiato volentieri;
- il pesce era buono ma ha notato che al secondo turno la quantità sembrava maggiore rispetto a quella distribuita al primo turno;
- le mele distribuite sembravano ghiacciate, non erano belle da vedersi e neanche buone;
- il pane è sul tavolo dall’inizio del pasto;
- il formaggio è sui tavoli in bicchierini di plastica;
- non si riscontrano problemi con l’acqua;
- le pietanze del secondo turno erano più calde rispetto a quelle del primo turno.

Veronica Benvenuti mostra la foto del pesce utilizzato spiegando che, trattandosi di tranci diversi, hanno provveduto a pesarne una quantità significativa e si sono accorti che il peso era per tutti lo stesso.

Il cuoco della Cirfood conferma che la grammatura era la stessa per ogni porzione preparata.

La Cirfood manda la frutta alla scuola di Collesalveti il giorno prima e nell’istituto non c’è il frigorifero pertanto risulta strano che la frutta fosse ghiacciata.

La discussione si sposta sulle patate che risultano un piatto non gradito ai bambini in quanto sembrano tolte dall’acqua e posizionate nei contenitori.

Il Cuoco della Cirfood spiega che le patate non sono lessate ma cotte al vapore e condite nelle scuole direttamente al momento della somministrazione.

Altro cibo poco gradito risulta essere la frittata di formaggio mentre piace molto il rotolo.

A questo punto la Presidente della Commissione Mensa domanda alle componenti della commissione se le insegnanti partecipano al pasto con entusiasmo, coadiuvando e supportando i piccoli aiutandoli a sperimentare gusti e sapori nuovi perché ritiene che il momento del pranzo debba essere educativo.

Le insegnanti dell’infanzia condividono la visione della Presidente e raccontano di come i più piccoli hanno bisogno della loro costante presenza durante il momento del pranzo anche per provare ad assaggiare ed apprezzare nuovi cibi mai mangiati prima.

2. Conclusioni

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

- utilizzo di bicchieri in vetro/piatti di ceramica per il formaggio che vanno posizionati sulle tavole delle scuole primarie in modo che i bambini possano aggiungerlo alla pasta se gradito mentre nelle scuole dell’infanzia viene distribuito dalle insegnanti;

- il pane deve essere distribuito solo dopo il primo piatto;

- introduzione dei ditalini nelle minestre in brodo;

- qualora nella Scuola Primari di Nugola ci sia il consenso dei genitori sperimentazione il venerdì della “la giornata al contrario”.

Si concorda inoltre la data e l’ora della prossima riunione della Commissione: Martedì 16/05/2023 alle ore 17.00-17.15.

Ore 19.00: la Commissione chiude i lavori aggiornandosi alla prossima seduta.

Allegato: Foglio presenze

**Ufficio Istruzione
Comune di Collesalveti**