



COMUNE DI
COLLESALVETTI
PROVINCIA DI LIVORNO

COMMISSIONE MENSA COMUNE COLLESALVETTI

A.S. 2022/2023

VERBALE DEI LAVORI DEL 16.05.2023

Il giorno 16 (sedici) 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":

- Serena Perbellini (genitore Scuola Primaria "N. Sauro" di Collesalveti)
- Chiara Franceschi (genitore sostituto 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)
- Pupilli Stefania (insegnante Scuola dell'Infanzia "A.Picchi" Collesalveti)

ISTITUTO COMPRENSIVO "MINERVA BENEDETTINI":

- Antonella D'Angelo (genitore Scuola Primaria "G.Mazzini" Nugola)

CIRFOOD S.C. – GESTORE DEL SERVIZIO REFEZIONE:

- 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 giorno 04/04/2023;
- Costituzione di una check list partecipata della Commissione Mensa del Comune di Collesalveti;
- Istituzione della "Giornata al contrario";
- Varie ed Eventuali;
- Saluti finali.

1. Ore 17.15: Avvio dei lavori

Monica Berrettoni, dipendente dell'ufficio istruzione del Comune di Collesalveti, informa i partecipanti che l'Istituto Benedettini ha comunicato nella mattinata che il corpo docenti, impegnato nel Collegio di Istituto, non potrà prendere parte alla Commissione.

La seduta si apre con l'esame delle due check list ritornate all'ufficio istruzione.

Veronica Benvenuti, Responsabile del Centro di Produzione dei Pasti della Cirfood, si afferma incredula e delusa nel constatare che alla fine dell'anno scolastico, dopo tutti gli sforzi fatti sia dal comune sia dalla concessionaria del servizio di refezione scolastica si possa leggere in una check list che un primo piatto è IMMANGIABILE. Ritiene che, soprattutto dopo aver seguito il corso tenuto dalla dottoressa Carla Ticcianti, si dovrebbe aver chiaro che un piatto immangiabile corrisponde a un prodotto igienico sanitario non conforme. Il termine usato non è accettabile e chiede spiegazioni al genitore della Scuola Primaria di Nugola presente alla seduta della commissione.

La Sig.ra Antonella D'Angelo (genitore Scuola Primaria "G.Mazzini"-Nugola) racconta di aver eseguito l'assaggio al secondo turno e riporta che la pasta al ragù di pesce si presentava secca e asciutta come se fosse stata cotta al microonde. La quantità era adeguata ma la qualità era scarsa ed il primo piatto risultava insapore. La cottura era eccessiva ed i bambini non l'hanno gradito. Anche gli spinaci erano somministrati in quantità adeguata ma la qualità risultava scarsa; erano lessati e serviti senza alcun condimento, non c'erano né olio né sale. Si scusa per il termine usato.

Giuseppe Di Cristo, Responsabile Cirfood della Cucina, ricordando che il pesce è un piatto notoriamente non apprezzato dai bambini, sottolinea che il prodotto è di alta qualità in quanto proviene dalla Cittadella della pesca di Viareggio. Ipotizza che il problema possa essere imputabile all'uso dei carrelli termici che garantiscono la temperatura dei cibi ma utilizzando un sistema a bagnomaria continuano a cuocere la pietanza al loro interno. Può, quindi, accadere che la pasta si presenti cotta eccessivamente o addirittura secca in alcuni punti, pertanto, è sicuramente necessario conoscere meglio i carrelli che sono utilizzati e migliorare il momento della somministrazione. Precisa, inoltre, che gli spinaci non erano stati lessati ma saltati.

Per quanto riguarda il problema del sale, Sonia Taccini, referente dell'appalto Cirfood, ricorda che nella precedente commissione mensa si era discusso dell'insalata troppo salata pertanto è preferibile che le pietanze siano sciocche poiché il condimento può essere chiesto al momento del pasto alle sporzionatrici.

La Responsabile del Centro Produzione Pasti della Cirfood s.c., Veronica Benvenuti propone che le commissarie che effettuano l'assaggio e riscontrano delle problematiche come quelle di cui si sta discutendo la contattino subito per un intervento immediato di controllo e di risoluzione delle criticità riscontrare. Ricorda inoltre la disponibilità della concessionaria a ospitare per un assaggio, presso il centro cottura di Guasticce, quei genitori che avendo sollevato delle critiche al servizio di refezione scolastica non possono compiere i controlli nelle scuole in quanto non facenti parte della Commissione Mensa.

Prende la parola Mirian Del Nevo (insegnante Scuola dell'Infanzia "F.Pachetti" Vicarello) per riferire che la pasta al ragù di pesce di cui si sta discutendo è risultata maggiormente gradita ai bambini più piccoli (3/4 anni) rispetto ai bimbi di 5 anni. La pasta comunque era cotta in modo adeguato e il ragù era abbondante. Il piatto è piaciuto sia alle insegnanti sia al personale Ata in quanto, pur essendo un primo di pesce, risultava delicato al palato.

Pupilli Stefania, insegnante della Scuola dell'Infanzia di Collesalveti "A. Picchi", propone che alla scuola dell'infanzia siano sostituiti i bicchieri di vetro che sono poco pratici giacché spesso si rompono con dei bicchieri in melamina che garantiscono ai bambini piccoli maggiore sicurezza.

All'Infanzia di Collesalveti la pasta al sugo di pesce è piaciuta ma un insegnante ha trovato una lisca piuttosto grossa. Non piacciono le patate perché, se lessate, sono completamente sfatte e se arrosto risultano lesse. Pone anche il problema della poca varietà della frutta.

Giuseppe Di Cristo afferma che le patate sono molto difficili da cucinare in quanto vengono danneggiate dal trasporto quelle che si conservano meglio sono i purè che però possono essere servite raramente in quanto ad alto valore nutrizionale.

A proposito della varietà della frutta Veronica Benvenuti fa presente che non saranno più distribuite le arance perché non più di stagione e che le fragole non possono essere somministrate poiché molto

allergizzanti. A proposito dell'introduzione dei bicchieri e dei piatti di melamina riporta le esperienze delle scuole dell'infanzia dei Comuni di Livorno e di Capannori, dove sono utilizzati anche come momento educativo per i bambini che risultano più indipendenti e stimolati a sporcchiare ed a comprendere la metodologia della raccolta differenziata.

La Cirfood mostrata ai partecipanti i piatti e i bicchieri di melamina in uso presso istituti scolastici di altri comuni.

Prende la parola Chiara Franceschi, genitore della Scuola Primaria di Collesalveti "N. Sauro", che è alla sua prima esperienza e ha effettuato l'assaggio ma non ha inoltrato all'ufficio istruzione la check list. Ha mangiato la crema di carciofi con il riso che risultava leggermente al dente. Le polpette erano poco cotte all'interno pertanto, per evitare il problema, propone di ritirare di più il sugo al pomodoro.

Giuseppe Di Cristo interviene per precisare che il riso usato è un parboiled che non è cotto troppo per evitare che diventi una pappa; rassicura inoltre sulla preparazione delle polpette affermando che a livello di sicurezza alimentare la carne è perfettamente cotta. Per quanto riguarda inoltre il sugo di pomodoro si preferisce non farlo ritirare troppo perché i bambini gradiscono mangiarlo con il pane.

Le insegnanti concordano che le polpette con il sugo di pomodoro sono un piatto che i bambini mangino molto volentieri.

L'assessore Adriana Ciurli intende fare il punto rispetto alle decisioni prese durante la precedente commissione mensa dello 04/04; si riscontra che le stesse sono state tutte attuate con successo tranne che "giornata al contrario" pertanto la Cirfood suggerisce di realizzarla Venerdì 19 maggio in tutte le scuole del territorio.

Si rinvia al prossimo anno scolastico:

- la costruzione di uno strumento di verifica condiviso (check list) che permetta di rendere la valutazione quanto più estesa e oggettiva possibile. Lo strumento dovrà essere "personalizzato" con l'inserimento d'indicatori e parametri ad hoc studiati secondo le esigenze riscontrate dagli utilizzatori pertanto s'invitano i membri della commissione a maturare idee in tal senso;

- l'introduzione di bicchieri e piatti di melamina nelle scuole dell'infanzia del comune.

2. Conclusioni

A conclusione del confronto ci si saluta per la pausa estiva, i lavori della Commissione Mensa riprenderanno il prossimo a. s. 2023-24.

Ore 19.05: la Commissione chiude i lavori.

Allegato: Foglio Presenze

**Ufficio Istruzione
del Comune di Collesalveti**