



COMUNE DI
COLLESALVETTI
PROVINCIA DI LIVORNO

COMMISSIONE MENSA COMUNE COLLESALVETTI

A.S. 2023/2024

VERBALE DEI LAVORI DEL 20.12.2023

Il giorno 20 (venti) del mese di dicembre dell'anno 2023 alle ore 17.00 presso la sala del Consiglio Comunale sita nel palazzo comunale, Piazza della Repubblica, 32 - 57014 Collesalveti (LI), 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":

- Silvia Maria Cereda (insegnante Scuola Primaria "A. Marcacci" Vicarello)
- Lenny Poli (insegnante Scuola Primaria "N. Sauro" Collesalveti)
- Mirian Del Nevo (insegnante Scuola dell'Infanzia "F.Pachetti" Vicarello)
- Moira Alderani (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)
- Maria Loretta Lombardo (insegnante Scuola dell'Infanzia "Via della Costituzione" Stagno)
- Luisa Calvano (insegnante Scuola dell'Infanzia "Il Sole" Guasticce)
- Alice Meucci (genitore Scuola dell'Infanzia "Via della Colmata ex Castell'Anselmo")
- Luisa Calvano (insegnante Scuola dell'Infanzia "Via della Colmata ex Castell'Anselmo")
- Giulia Bacci (genitore Scuola Primaria "Falcone e Borsellino" Via Lopez Guasticce)

CIRFOOD S.C. – GESTORE DEL SERVIZIO REFEZIONE:

- Veronica Benvenuti: Responsabile Centro Produzione Pasti;
- Sonia Taccini: Referente appalto;
- Giulia Corti: Dietista

Partecipa alla seduta, su richiesta della Responsabile del Servizio 2- Servizi al Cittadino dott.ssa Alessandra Zambelli:

- Monica Berrettoni – Ufficio Istruzione del Comune di Collesalveti

PROGRAMMA DI LAVORO DELLA GIORNATA (OdG):

1. Presentazioni
2. Avvio visite di verifica della qualità del servizio ("assaggi"): modalità e check list base
3. Costruzione di una nuova check list, più adeguata alle rilevazioni delle criticità del servizio e della Commissione Mensa di Collesalveti
4. Varie ed Eventuali
5. Data, Ora e Ordine del giorno per il successivo incontro.

1. Ore 17.16: Avvio dei lavori, questioni emerse condivise e discusse

L'assessora Adriana Ciurli, con funzioni di presidenza della Commissione, apre la seduta salutando i partecipanti e chiedendo loro di presentarsi.

Per riprendere le fila, Adriana chiede alle rappresentanti della Cirfood, concessionaria della Refezione Scolastica, se le manovre messe in campo nell'ultimo incontro del precedente anno scolastico hanno sortito i frutti aspettati.

Sonia Taccini, referente appalto della Cirfood, informa che la realizzazione della "Giornata al contrario" (somministrazione del secondo piatto di pesce prima della pasta), è stata sperimentata solo una volta in quanto l'anno scolastico era al termine ma il risultato raggiunto è stato buono pertanto, per raggiungere l'obiettivo di far mangiare con maggiore appetito il pesce ai bambini, l'iniziativa potrebbe essere ripetuta.

Riferisce inoltre che da quest'anno scolastico si è risolto anche il problema, sollecitato durante l'ultima commissione mensa, dell'opacità dei bicchieri dovuta al calcare.

Veronica Benvenuti, Responsabile del Centro Produzione Pasti Cirfood, propone di inserire la "Giornata al contrario" nel mese di gennaio 2024, a venerdì alternati, pubblicizzando il tutto attraverso una locandina.

Prende la parola l'insegnante della scuola primaria "N. Sauro" di Collesalveti, Lenny Poli, per riportare quanto gli è stato riferito dai colleghi e in particolare che:

- il riso arriva crudo e insapore
- il pollo non è ben cotto
- la carne è molto oleosa
- la qualità del cibo non è gradita e la temperatura è fredda
- le mele sono dure.

A questo proposito l'Assessora ricorda che le insegnati posso compilare e far pervenire all'Ufficio Istruzione del Comune la check list "base" attualmente in uso. A questo proposito si è proceduto alla verifica di quelle utilizzate al momento nelle scuole con la convinzione che le stesse vadano migliorate anche attraverso suggerimenti e proposte formulate dagli utilizzatori.

Il personale della Cirfood prende atto di quanto riferito dall'insegnante della scuola primaria "N. Sauro" e rispetto alle temperature degli alimenti informa che alla scuola primaria di Collesalveti, come in tutte le altre scuole, c'è e viene usato il carrello scaldavivande pertanto la temperatura dei pasti è conforme alla normativa vigente.

Miriam Del Nevo, docente della Scuola dell'Infanzia di Vicarello "F. Pachetti", prende la parola per riportare che nelle scorse settimane si è verificato qualche problema di comunicazione in quanto le insegnati non erano state avvertite del guasto presso il Centro Cottura di Ospedaletto pertanto in un primo momento non si comprendeva il motivo del cambio dei menù e questo ha creato un po' di malcontento e malumore tra il corpo docente.

Veronica Benvenuti, ricordando che da quest'anno scolastico il centro cottura si è spostato da Guasticce ad Ospedaletto senza che questo abbia inficiato in alcun modo sulla qualità del servizio né tanto meno sulle temperature dei pasti. Illustra poi il guasto che si è verificato nelle ultime settimane e che è stato risolto nei necessari tempi tecnici.

Alcune insegnati riferiscono che i primi piatti sono maggiormente graditi ai bambini mentre i secondi non piacciono.

Lamentano la poca varietà dei contorni e chiedono spiegazioni per quanto riguarda i menù sia dei bambini celiaci sia di quelli che non mangiano carne nonché di quelli che, per motivi religiosi, non mangiano maiale.

La nutrizionista della Cirfood, Giulia Corti, risponde che:

- per quanto riguarda i menù dei celiaci si cerca di servire anche a loro lo stesso piatto previsto nel menù del giorno, per esempio se ci sono le lasagne si servono le lasagne anche ai celiaci così come per l'amatriciana o il pesto mentre, quando c'è il purè ai celiaci vengono servite le patate lesse;
- nella dieta dei bambini che non mangiano carne la stessa viene sostituita da proteine di origine vegetale mentre per quelli che non mangiano maiale vengono preparati piatti con altre tipologie di carne.

Le insegnanti riferiscono che il pesto non piace ai bambini celiaci in quanto è molto denso.

La Presidente della Commissione chiede alla nutrizionista di dare alle partecipanti alcune informazioni generali sui criteri seguiti nella scelta di menù.

La nutrizionista ricorda che i menù devono essere calibrati nel rispetto delle Linee Guida Regionali in materia di ristorazione scolastica sia dal punto di vista delle grammature che della varietà dei cibi pertanto la carne rossa viene servita una volta ogni dieci giorni, la carne bianca due volte a settimana, il formaggio una volta a settimana.

Alcune insegnanti sollevano il problema delle grammature delle pietanze perché ci sono alcuni bambini che frequentano le classi quarta e quinta della scuola primaria che hanno molta fame in quanto presentano la stazza di un adulto pertanto, sarebbe gradito poter prevedere qualche porzione in più per eventuali bis.

Giulia Corti ricorda che le Linee Guida Regionali non prevedono una distinzione di grammature a seconda della classe frequentata ma Veronica Benvenuti ritiene sia possibile preparare qualche porzione in più per il primo piatto (pasta).

Miriam Del Nevo riferisce che per i secondi a base di formaggio e frittata il ripasso non c'è mai mentre, qualche volta, può accadere che ci sia per i secondi di carne. Vuole invece sollevare il problema della pastina nel brodo che risulta essere molto scarsa. Nonostante la scelta fatta in una precedente commissione, di introdurre come formato i bombolotti, continua a verificarsi il problema del brodo (sia di carne che di verdura) che risulta troppo acquoso.

Veronica Benvenuti ricorda che i 30 grammi previsti dalle Linee Guida ci sono sempre anche quando viene servito il brodo di carne o quello vegetale e che la grammatura è a crudo quindi la pasta cresce mentre la carne o il pesce diminuiscono in cottura.

La rappresentante dei genitori e l'insegnante della scuola dell'infanzia ex Castell'Anselmo di Guasticce prendono la parola per richiamare l'attenzione, come già fatto per scritto con una mail inviata in data 22/11/2023 alla Segreteria del Sindaco, all'Ufficio Istruzione e all'Ufficio Manutenzione, sul degrado delle aree circostanti la struttura. Vengono segnalate la mancanza di cure sia per quanto riguarda la vegetazione che la pulizia della zona con il conseguente pericolo d'incendi nonché la presenza di roditori e animali "non graditi".

Adriana Ciurli in collaborazione con l'ufficio istruzione si impegna a interessarsi per quanto di competenza.

Lenny Poli, insegnante della scuola primaria "N. Sauro" di Collesalveti legge alcune segnalazioni che gli sono arrivate in chat.

Adriana Ciurli prende la parola per ricordare che già durante lo scorso anno scolastico le erano state sollevate problematiche relative alla qualità dei prodotti utilizzati dalla concessionaria. Quest'ultima aveva risposto informando che la maggior parte dei generi alimentari utilizzati (olio, pasta, carne, legumi, verdura, pesce) sono biologici e a chilometro zero come previsto dal capitolato.

Con l'occasione, informa i genitori e gli insegnanti che per quest'anno scolastico, nonostante

l'incremento Istat, il prezzo del pranzo per le famiglie è rimasto invariato in quanto l'aumento, di circa 40.000 euro, è stato coperto completamente dal bilancio dell'Ente.

Le insegnati ricordano che il cibo meno gradito ai bambini è il pesce e propongono di inserire i bastoncini.

Veronica Benvenuti chiarisce che non hanno il permesso della Usl per somministrare i bastoncini pertanto hanno provato a sostituirli creando un prodotto analogo: le croccole che presentano una panatura che assomiglia a quella dei bastoncini Findus.

Il problema secondo le insegnati è la quantità troppo grossa della polpa di pesce pertanto la Cirfood si impegna a provare a ridurre il trancio di merluzzo utilizzato.

Su richiesta la Cirfood ricorda che non esistono piatti alternative al menù del giorno ad eccezione della dieta in bianco.

In riferimento al caso particolare di una bambino che ha bisogno di una dieta molto selettiva, la Cirfood, sollecitata a dare una risposta, informa che l'impegno profuso per trovare prodotti adeguati è massimo. Anche in questi giorni si è cercato invano di trovare un pandoro che potesse essere conforme ma purtroppo l'unica soluzione è stata quella di cucinare una torta ad hoc. Quello che preme alla concessionaria è di far sapere ai genitori che l'impegno per garantire al bambino un menù in linea con quello somministrato nella giornata è massimo.

2. Conclusioni

A conclusione del confronto la Presidente della Commissione raccoglie quanto emerso ed elenca le soluzioni proposte e ritenute immediatamente attivabili con riferimento ad alcune delle rilevate criticità:

- al fine per raggiungere l'obiettivo di far mangiare con maggiore appetito il pesce ai bambini, **da gennaio 2024 realizzazione della "Giornata al contrario" (somministrazione del secondo piatto di pesce prima della pasta - a venerdì alternati);**

- al fine di garantire alcuni ripassi, **si garantisce la preparazione di qualche porzione in più per il primo patto (pasta);**

-per rendere le croccole più simili ai bastoncini, la Cirfood si impegna a **ridurre il trancio di merluzzo utilizzato;**

- partiranno quanto prima, secondo le regole di ogni istituto comprensivi, **"gli assaggi"** con l'utilizzo delle check list "base" attualmente in uso ma con l'intento di presentare, durante la prossima commissione mensa, correzioni e miglioramenti delle stesse al fine di crearne una "personalizzata" con l'inserimento di indicatori e parametri ad hoc studiati a seconda delle esigenze riscontrate dagli utilizzatori.

Si concorda inoltre la data e l'ora della prossima riunione della Commissione:

- Giovedì 22/02/2024 alle ore 17.00.

Ore 18.58: la Commissione chiude i lavori aggiornandosi alla prossima seduta.