



COMUNE DI
COLLESALVETTI
PROVINCIA DI LIVORNO

COMMISSIONE MENSA COMUNE COLLESALVETTI

A.S. 2023/2024

VERBALE DEI LAVORI DEL 05.03.2024

Il giorno 5 (cinque) del mese di marzo dell'anno 2024 alle ore 17.00 presso i locali di Via Nino Bixio, 23, 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)**
- **Alessia Turelli (genitore Scuola Primaria "A. Marcacci" Vicarello)**
- **Anna Maria Bruschi (insegnante Scuola Primaria "N. Sauro" Collesalveti)**
- **Serena Perbellini (genitore Scuola Primaria "N. Sauro" Collesalveti)**
- **Mirian Del Nevo (insegnante Scuola dell'Infanzia "F.Pachetti" Vicarello)**
- **Moiria Alderani (genitore Scuola dell'Infanzia "F.Pachetti" Vicarello)**
- **Pupilli Stefania (insegnante Scuola dell'Infanzia "A.Picchi" Collesalveti).**

ISTITUTO COMPRENSIVO "MINERVA BENEDETTINI":

- **Alice Matteucci (genitore Scuola dell'Infanzia "Via della Colmata ex Castell'Anselmo")**
- **Giulia Bacci (genitore Scuola Primaria "Falcone e Borsellino" Via Lopez Guasticce)**
- **Iaria Formisano (genitore Scuola Primaria "G. Rodari" Via della Costituzione Stagno)**
- **Michela Carletti (insegnante 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 dell'Area 2 dott.ssa Rita Funari:

- **Monica Berrettoni – Ufficio Istruzione del Comune di Collesalveti**

PROGRAMMA DI LAVORO DELLA GIORNATA (OdG):

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

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

La riunione inizia con l'esame delle check list (assaggi) che sono state redatte dopo la commissione mensa del 20/12/2023. L'Ufficio Istruzione ha ricevuto, via mail, solo n. 1 check list ma ne sono state compilate altre che sono state consegnate alla dipendente dell'ufficio presente all'incontro.

Matteucci Alice, rappresentante dei genitori della Scuola dell'Infanzia "Via della Colmata ex Castell'Anselmo" riferisce sull'assaggio del 15/02: la pasta era buona e ben condita ed è stato possibile avere anche il bis. Il secondo piatto, a base di carne, era buono. Il problema più evidente risulta essere il pesce. Le croccole di merluzzo risultano molto secche.

Prende la parola Veronica Benvenuti, Responsabile Centro Produzione Pasti della Cirfood per spiegare che il merluzzo usato è il merluzzo carbonaro zona FAO che rappresenta un prodotto ittico di ottima qualità anche se si presenta più scuro di quello che comunemente viene utilizzato.

Miriam del Nevo, insegnante della Scuola dell'Infanzia "F.Pachetti" Vicarello, ricorda che la panatura delle croccole è stata migliorata e che piace molto ai bambini e forse bisognerebbe creare un effetto bastoncini.

Sonia Taccini, referente dell'appalto e Giulia Corti Dietista della Cirfood, ricordano che nei bastoncini il pesce presente è poco e risulta impossibile realizzare dei tranci così piccoli senza che si rompano.

Considerato che è stata ripetuta, anche in quest'anno scolastico, l'esperienza della giornata al contrario si chiede conferma dei risultati ottenuti:

- alla Scuola dell'Infanzia e alla Scuola Primaria ex Castell'Anselmo l'iniziativa non ha sortito i risultati sperati;
- alla Scuola dell'Infanzia "F.Pachetti" Vicarello al contrario i risultati ci sono stati.

Le insegnanti domandano alle rappresentanti della concessionaria del servizio di refezione scolastica se il merluzzo può essere sostituito con altri tipi di pesce.

Veronica Benvenuti risponde che i pesci che possono essere usati oltre al merluzzo sono la verdesca e alle scuole dell'infanzia l'halibut ma il problema del tipo di pesce che si può somministrare è legato soprattutto alla presenza delle lisce: nei pesci diversi da quelli utilizzati ci sono troppe lisce e questo rappresenta un grave problema per i bambini.

Si ricorda che il tonno è invece molto gradito.

Adriana Ciurli che presiede la Commissione ritiene che probabilmente i bambini non mangiano pesce neanche a casa e quindi non sono abituati ad apprezzare questo alimento.

I genitori riferiscono che i bambini a casa mangiano pesce e, d'accordo con le insegnanti, ritengono che le preparazioni dovrebbero essere rese più appetitose.

Si propone di reintrodurre le polpettine di pesce al posto delle Croccole. Ci si accorda per introdurre delle polpettine a forma di pesciolino servite in bianco e le polpettine di pesce al pomodoro.

L'insegnante della scuola primaria del plesso di Vicarello vuole portare l'attenzione anche sul secondo piatto a base di bocconcini di pollo accompagnati con le olive nere. Il piatto è gradito ai bambini ma il problema riguarda le porzioni ridotte. Inoltre, le olive sono molto caloriche ma riempiono poco. Anche le porzioni del secondo piatto a base di arista sono ridotte ed i bambini hanno fame.

La nutrizionista ricorda che i menù devono essere calibrati nel rispetto delle Linee Guida Regionali in materia di ristorazione scolastica anche dal punto di vista delle grammature.

Veronica Benvenuti ricorda che i grammi corrispondono a 50/60 a crudo, pertanto, la carne una volta cotta si riduce mentre la pasta cresce di quantità e propone di sostituire i bocconcini di pollo con i fusi di pollo accompagnati con i broccoli e di inserire la pasta al pomodoro con le olive.

Michela Carletti (insegnante Scuola Primaria “Falcone e Borsellino” Via Lopez Guasticce) propone di introdurre la frittata con le verdure perché quella al formaggio non è molto gradita.

Veronica Benvenuti propone la frittata ai porri e la nutrizionista ricorda che le frittate non sono fritte ma cotte al forno.

Anna Maria Bruschi (insegnante Scuola Primaria “N. Sauro” Collesalveti) solleva il problema dei risotti, sia quello ai porri che quello con i piselli sembrano, sia all’aspetto che al sapore, risotti in bianco.

In generale i risotti si addensano molto velocemente e si presentano nel piatto molto appiccicoso come una “pappa”.

Si propone di sostituire il riso al latte con il riso al pomodoro e di introdurre il riso alle carote.

Veronica Benvenuti ricorda che gli scaldavivande che mantengono la temperatura corretta dei pasti contribuiscono anche a rendere alcuni cibi più secchi e addensati pertanto propone di inviare più brodo vegetale nelle scuole perché le porzionatrici regolino la consistenza dei risotti. Inoltre, per il risotto con i piselli, suggerisce di frullare una quantità inferiore di piselli per lasciarne di più interi in modo da evitare che il risotto assomigli ad un riso in bianco.

Le insegnanti sollevano anche la questione delle patate che risultano crude.

Si ricorda anche il caso dell’insegnante diabetica che è presente su due plessi scolastici. La Dietista della Cirfood ricorda che esiste un certificato medico al quale attenersi ma l’insegnante si rifiuta di mangiare alcuni alimenti allora le è stato chiesto di fornire un certificato dettagliato che al momento non è ancora pervenuto.

Relativamente al menu per i celiaci e a quello per il no lattosio si ricorda che sono differenti anche se a volte alcuni piatti possono essere gli stessi se compatibili a entrambi le tipologie di diete.

Le insegnanti sollevano anche il problema dello stracchino che viene servito in questi giorni perché appare alla vista più giallognolo e al gusto risulta più amaro rispetto a quello precedentemente somministrato. La Cirfood risponde che lo stracchino acquistato è sempre lo stesso ed è biologico. Si ipotizza che il diverso aspetto e il diverso sapore possono essere attribuiti alla stagionalità.

Alcune insegnanti propongono di introdurre una volta a settimana la pizza.

Veronica Benvenuti ricorda che è già presente in un menù e che la pizza va obbligatoriamente abbinata con un passato di verdure.

L’insegnante della scuola primaria di Collesalveti solleva la questione della frutta che è molto ripetitiva, spesso non bella all’aspetto o poco matura quindi propone di sostituirla con lo yogurt, con un dolcetto o con un budino.

Veronica Benvenuti risponde che la frutta distribuita è quella di stagione, pertanto, durante l’anno scolastico ci sono le mele, le arance, i mandarini e le banane. Per quanto riguarda le pere e i kiwi non è facile portarli e servirli a giusta maturazione. Sicuramente nelle scuole dell’infanzia si possono somministrare anche altre varietà di frutta perché sono aperte tutto il mese di giugno.

2. Conclusioni

A conclusione dell'incontro si elencano 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, si conferma di continuare con la **realizzazione della "Giornata al contrario" (somministrazione del secondo piatto di pesce prima della pasta - a venerdì alternati)**;
- si procede alla **sostituzione delle croccole di pesce con le polpettine di pesce in bianco e al pomodoro**;
- si procede alla **sostituzione del riso al latte con una pasta a ragù di pesce**;
- si procede alla **sostituzione dei bocconcini di pollo con le olive con i fusi di pollo con i broccoli**;
- si procede con l'**introduzione della frittata ai porri alternata a quella al formaggio**;
- per rendere i risotti più cremosi si procede con l'**invio ai plessi scolastici di una quantità maggiore di brodo vegetale**;
- **nel menù di Pasqua si introduce la pasta al sugo di pomodoro e olive.**

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

- Mercoledì 08/05/2024 alle ore 17.00.

Ore 18.50: la Commissione chiude i lavori aggiornandosi alla prossima seduta.

Allegato: Foglio Presenze

La Responsabile Area 2
Dott.ssa Rita Funari