



COMUNE DI
COLLESALVETTI
PROVINCIA DI LIVORNO

COMMISSIONE MENSA COMUNE COLLESALVETTI

A.S. 2023/2024

VERBALE DEI LAVORI DEL 08.05.2024

Il giorno 8 (otto) del mese di maggio 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":

- **Alessia Turelli** (genitore Scuola Primaria "A. Marcacci" Vicarello)
- **Serena Perbellini** (genitore Scuola Primaria "N. Sauro" Collesalveti)
- **Mirian Del Nevo** (insegnante Scuola dell'Infanzia "F.Pachetti" Vicarello)
- **Anna Santini** (rappresentante Ata)

ISTITUTO COMPRENSIVO "MINERVA BENEDETTINI":

- **Alice Matteucci** (genitore Scuola dell'Infanzia "Via della Colmata ex Castell'Anselmo")
- **Maria Loreta Lombardo** (insegnante Scuola dell'Infanzia "Via della Costituzione" - Stagno)

CIRFOOD S.C. – GESTORE DEL SERVIZIO REFEZIONE:

- **Michela Endrizzi**: Assistente produzione;
- **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. Resoconto delle misure che sono state introdotte a seguito delle decisioni assunte nell'ultimo incontro della commissione del 05.03.2024
2. Analisi dei risultati delle visite di verifica della qualità del servizio ("assaggi"): esame delle check list
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. Saluti finali.

1. Ore 17.15: Avvio dei lavori

L'assessora Adriana Ciurli, con funzioni di presidenza della Commissione, apre la seduta salutando i partecipanti e, rilevata la scarsa partecipazione, riferisce di essere stata informata che la segreteria dell'Istituto Comprensivo Anchise Picchi non ha divulgato, così come richiesto, la mail dell'Ufficio Istruzione del 03/05/2024 avente ad oggetto "Convocazione della Commissione Mensa per il giorno Mercoledì 08/05/2024 ore 17.00".

Riferisce inoltre che l'Istituto Comprensivo Benedettini ha invece informato l'Ufficio Istruzione che i docenti e i genitori delle scuole primarie sarebbero stati assenti alla riunione perché impegnati nei Consigli di Interclasse.

La presidente informa inoltre che, dopo attenta riflessione circa la presunta scarsa partecipazione alla riunione si è comunque deciso che l'incontro si sarebbe svolto anche perché non era possibile spostarlo ad altra data, anche alla luce degli impegni collegati alla campagna elettorale in corso.

Si passa poi all'esame dei punti all'ordine del giorno:

1. Resoconto delle misure che sono state introdotte a seguito delle decisioni assunte nell'ultimo incontro della commissione del 05.03.2024.

Si è proceduto alla sostituzione delle croccole di pesce con i PESCIOLINI in bianco che sono risultati più apprezzati dai bambini/e soprattutto da quelli/e delle scuole dell'infanzia che hanno gradito la forma e quindi mangiato più volentieri il pesce. La sostituzione ha riscosso meno successo nelle scuole primarie.

Al momento non sono ancora stati serviti i PESCIOLINI al pomodoro che saranno nel menu tra due venerdì.

Considerati i buoni risultati riscontrati, la misura sarà mantenuta.

Si è proceduto inoltre all'introduzione della frittata ai porri alternata a quella al formaggio e anche in questo caso la misura ha avuto successo nelle scuole dell'infanzia mentre è stata meno gradita nelle scuole primarie.

La Sig.ra Michela Endrizzi della Cirfood chiede anche informazioni sulla realizzazione delle "Giornata al contrario" (somministrazione del secondo piatto di pesce prima della pasta - a venerdì alternati) con la finalità di raggiungere l'obiettivo di far mangiare con maggiore appetito il pesce ai bambini. Anche in questo caso la misura raggiunge l'obiettivo nelle scuole dell'infanzia mentre non ha successo nelle scuole primarie. Si decide comunque di mantenere la misura.

2. Analisi dei risultati delle visite di verifica della qualità del servizio ("assaggi"): esame delle check list.

Le check list compilate per il periodo dall'ultima commissione mensa (05/03/2023) ad oggi sono solo due.

L'Ufficio Istruzione ha ricevuto, via mail, solo n. 1 check list mentre la seconda è stata consegnata durante la riunione odierna.

La prima check list esaminata riguarda la scuola primaria di Vicarello e si riferisce al giorno 17/04/2024. La visita è stata eseguita al 2° turno, ore 13,20. Il menu del giorno era il seguente: pasta bianca, spinacina e patate lesse, banana. Si segnala che la pasta in bianco era stata servita anche nei giorni precedenti. Dalla Check list risulta che le quantità erano adeguate/abbondanti, la qualità della pasta in bianco e delle patate lesse risultava sufficiente ma tutto era poco cotto ad eccezione della spinacina che sono buone e piacciono ma risultavano eccessivamente cotte.

La check list esaminata risulta poco chiara in quanto l'ultima colonna, PIATTO NON GRADITO DAI BAMBINI, presenta delle difformità con quanto indicato nelle precedenti colonne. Dalle risposte date sembra che non si sia letto il NON presente nella denominazione.

Prende la parola Michela Endrizzi della Cirfood per spiegare che nella giornata del 17/04/2024 ci sono stati problemi alla caldaia del centro cottura, quindi, è normale che siano state rilevate delle difformità sulla cottura degli alimenti.

Il menù del giorno prevedeva la pasta al pomodoro invece, per i problemi di cui sopra, è stata servita la pasta in bianco.

Le Commissarie segnalano che spesso e volentieri i bambini/e raccontano che il pollo è crudo.

Mirian Del Nevo insegnante Scuola dell'Infanzia "F.Pachetti" Vicarello riferisce che i fusi di pollo che sono stati serviti ultimamente si presentavano pallidi e alla vista potevano sembrare poco cotti, sembravano lessi anziché arrosto. Normalmente si presentano dorati e croccanti tanto che alcuni bambini/e mangiano anche la pelle. Il fuso di pollo è un piatto gradito anche perché ai bambini/e diverte mangiarlo con le mani.

La seconda check list esaminata riguarda la scuola dell'infanzia di Vicarello e si riferisce al giorno 24/04/2024. Risulta più chiara della prima anche perché sono stati aggiunti dei commenti nell'ultima colonna. Il menu del giorno era il seguente: Risotto ai porri, polpette di carne con bietola e banana. La quantità è risultata adeguata/abbondante. La qualità della bieta è risultata sufficiente mentre quella del risotto e della banana buona. Risulta ottima la qualità delle polpette di carne. La bietola risulta un contorno non gradito ai bambini/e mentre il risotto ai porri è piaciuto. Su 18 bambini solo 4 non hanno assaggiato le polpette di carne. Risulta gradita anche la banana.

Le commissarie hanno riferito che oltre alla bietola risultano poco graditi anche gli spinaci e i finocchi mentre i contorni che piacciono di più sono: l'insalata con il mais, le patate e a qualche bambino/a piacciono anche i broccoli.

Si rileva anche che le verdure sono poco gradite anche perché molti bambini/e non le mangiano neanche a casa.

Michela Endrizzi della Cirfood propone di adottare lo stesso stratagemma che viene usato per il pesce e quindi proporre dei piatti di verdura che alla vista possano sembrare maggiormente graditi, per esempio degli sformati.

Adriana Ciurli avrebbe piacere che i bambini apprezzassero la verdura e il cibo in generale per quello che è e per come si presenta, a questo proposito propone la realizzazione di un progetto rivolto alle scuole e alle famiglie che si potrebbe organizzare in biblioteca all'inizio del prossimo anno scolastico e che potrebbe concludersi con la realizzazione di un fumetto da donare ai bambini/e delle scuole del territorio.

Anche la Cirfood si rende disponibile alla realizzazione di un progetto su cibo anche attraverso la collaborazione della dott.ssa Ticiati.

Viene inoltre segnalato che alle Primarie di Collesalveti alcuni bambini durante il pasto non mangiano mentre altri mangiano solo il pane. Spesso questi bambini/e sono gli stessi che hanno consumato una merenda molto abbondante quindi, anche per questo, la realizzazione di un progetto sull'educazione alimentare rivolto sia alla scuola che alle famiglie sembra molto utile ed anche necessario.

Riguardo alle check list Alice Matteucci genitore Scuola dell'Infanzia "Via della Colmata ex Castell'Anselmo" segnala che nella scuola non sono disponibili.

3. Costruzione di una nuova check list, più adeguata alle rilevazioni delle criticità del servizio e della Commissione Mensa di Collesalveti.

Viste le criticità riscontrate nella prima check list esaminata si conviene che risulta necessario inserire n. 2 colonne nelle quali indicare, IN PERCENTUALE, se il piatto risulta GRADITO oppure NON GRADITO ai bambini. La check list con le modifiche richieste viene allegata al presente verbale.

4. Varie ed Eventuali

La presidente della Commissione chieda alle partecipanti all'incontro se hanno altri argomenti che desiderano trattare.

Viene chiesto alla Cirfood perché la Pizza, che risulta un piatto gradito ai bambini/e, viene servita solo a Maggio.

Sonia Taccini, Referente dell'appalto, ricorda che nei mesi invernali la pizza è sostituita dalle lasagne anche se si può provare ad introdurla alternandola a queste ultime.

L'incontro si conclude alle ore 18.03 con i saluti finali e con la promessa di iniziare il prossimo anno scolastico con l'organizzazione di Progetti dedicati al cibo e all'educazione alimentare.

Allegati:

1. Foglio Presenze
2. Check list aggiornata

La Responsabile dell'Area 2

Dott.ssa Rita Funari

 COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE Comune di Collesalveti Provincia di Livorno 																
		QUANTITA'			QUALITA'						COTTURA		TEMPERATURA		MOTIVAZIONI	
SCUOLA: SETTIMANA DAL AL		6-SCARSA	7-ADEGUATA	8-ABBONDANTE	5-SCARSO	5-SCARSA	6-SUFFICIENTE	7-DISCRETA	8-BUONA	9-OTTIMA	COTTURA SCARSA	COTTURA ECCESSIVA	POCO CALDA	TROPPO CALDA	PIATTO GRADITO DAI BAMBINI %	PIATTO NON GRADITO DAI BAMBINI %
	piatto del giorno															
1° PIATTO																
2° PIATTO																
3° PIATTO																
NOTE																