

VERBALE COMITATO MENSA

Il giorno 20 maggio 2021 alle ore 16:45 su piattaforma Cisco Webex Meetings si è riunito il Comitato mensa.

Risultano presenti:

GRAMEGNA TOTA FRANCESCO	Assessore alle politiche sociali e istruzione
DELLA CASA GIOVANNI	Dirigente servizi sociali e culturali
CIUCCI MIRIA	Istruttore Direttivo Ufficio Istruzione
GIULI MARCO	Dietista
MEDORI DANIELA	Dirigente Isc Nardi
CALIANDRO MARIA GABRIELLA	Rappresentante Sgds Multiservizi Srl
CECCARANI MARCO	Rappresentante Sgds Multiservizi Srl
ULISSE LORENZO	Rappresentante personale cucina
RUSSO ALESSANDRA	Rappresentante degli insegnanti Infanzia B.go Costa
ALESSANDRINI SARA	Rappresentante degli insegnanti Infanzia B.go Rosselli
VALLESI PAOLA	Rappresentante degli insegnanti Infanzia Capoluogo
RUGGERI SIMONA	Rappresentante degli insegnanti Primaria Capoluogo
GHEZZI ELENA JOSEPH	Rappresentante degli insegnanti Primaria Montessori
DI STEFANO LAURA	Rappresentate dei genitori Primaria Montessori
IOMMI VALENTINA	Rappresentate dei genitori Infanzia B.go Rosselli
GREGO MONICA	Rappresentate dei genitori Primaria Capoluogo
FOGLINI MARIA ELENA	Rappresentate dei genitori Infanzia B.go Costa

L'Assessore saluta i partecipanti e il Dirigente introduce l'incontro che vuole essere un momento di confronto e valutazione sul menù estivo introdotto dall'inizio del mese di maggio. Passa pertanto la parola ai vari rappresentanti per i loro interventi, iniziando con quelli dell'Infanzia B.go Rosselli.

La rappresentante dei docenti riferisce che tutte le insegnanti sono molto soddisfatte: i piatti sono ben presentati ed il gusto è buono. Segnala una nota negativa sul risotto alla parmigiana di qualche giorno fa che è sembrato un po' asciutto e poco saporito, ma fa presente che i bambini lo hanno comunque mangiato. Fa presente che qualche insegnante ha chiesto la possibilità di dividere il contorno dal secondo, ma la richiesta non è unanime in quanto comporterebbe un aumento dei contenitori di plastica da utilizzare. Nel complesso afferma che il nuovo menù è piaciuto molto.

La rappresentante dei genitori dello stesso plesso riferisce che non ha ricevuto molti commenti sul menù estivo in quanto introdotto da poco. Fa presente che piatti troppo elaborati come l'insalata di riso risultano poco graditi. Pone poi alcune domande sollecitate dai genitori: quali piatti sono pronti a cuocere e quali preparati dalla cucina; il motivo della somministrazione dello yogurt a fine pasto e se c'è intenzione di aumentare la quota di alimenti bio. Ribadisce inoltre una richiesta rappresentata allo scorso comitato mensa, relativa alla possibilità di somministrare i legumi, sempre poco graditi, sotto altra forma.

Il Dott. Della Casa riprende la parola per far presente che si provvederà a rispondere alle domande alla fine, una volta terminati tutti gli interventi dei rappresentanti dei vari plessi e passa la parola ai rappresentanti della Scuola Infanzia B.go Costa.

La rappresentante degli insegnanti riferisce che c'è un buon livello di soddisfazione. Note negative sulla somministrazione di polpa di frutta che viene rifiutata dai bambini, per cui si chiede una maggiore presenza di frutta fresca. Altra nota dolente è rappresentata dal piatto unico che è difficile invogliare a mangiare per cui poi i bambini non si saziano essendo accompagnato solo dal contorno. Viene pertanto avanzata la richiesta di

ridurre le giornate con piatto unico. Se non è possibile tornare al consumo dei pasti su piatti di ceramica, chiede di poter utilizzare contenitori biodegradabili.

La rappresentante dei genitori dello stesso plesso chiede di poter somministrare i legumi, sempre poco graditi, sotto altra forma, come ad esempio le polpette e per il resto si unisce alle valutazioni e richieste già esposte dall'insegnante.

Il Dirigente passa quindi la parola alla rappresentante degli insegnanti dell'Infanzia Capoluogo che fa presente che già nell'altro comitato avevano richiesto di poter servire il contorno separatamente dal secondo in quanto se si mescolano si rischia che i bambini rifiutino anche il secondo e pertanto ribadisce la richiesta facendo presente la disponibilità delle insegnanti a consegnare il contorno in un secondo momento. Fa presente che le insegnanti si rendono disponibili anche a servire il pane per evitare il pane confezionato in monoporzioni. Per il resto si accoda alle segnalazioni dell'insegnante dell'Infanzia B.go Costa. Fa presente inoltre che la lasagna bianca non è stata gradita e chiede la possibilità di prevedere piatti meno elaborati come le polpette. Riferisce comunque che in linea di massima i bambini mangiano abbastanza, tranne l'insalata di riso.

Il Dott. Della Casa passa la parola alle rappresentanti della Primaria Capoluogo.

L'insegnante riferisce un buon gradimento del menù estivo tra le colleghe. Chiede una maggiore varietà di frutta, considerata la stagione. Fa presente che il polpettone non è stato molto gradito e segnala che nel loro plesso avere dei piatti più ricchi li rende più accattivanti e più graditi. Ricorda inoltre che era stato chiesto nel precedente comitato di poter tornare al consumo dei pasti su piatti di ceramica, ma non si è verificato. Segnala inoltre che è stato chiesto alle addette allo sporzionamento dei pasti di non affrettare la consegna del secondo piatto in quanto ostacola il tentativo delle insegnanti di spronare ad assaggiare il primo, ma questa richiesta non sempre viene accolta. Fa presente che è stato altresì chiesto alle stesse operatrici di lavorare sempre indossando la mascherina, anche nella preparazione della sala e dei pasti, non solo durante il servizio ai tavoli.

La rappresentante dei genitori riferisce quanto appreso dalle rappresentanti di classe: emerge che qualche classe mangia abbastanza, mentre qualche classe mangia poco o niente. Sono stati segnalati come poco graditi i piatti elaborati per cui chiede che ad un primo elaborato venga abbinato un secondo semplice e comunque, soprattutto i genitori delle classi prime e seconde, chiedono di prevedere piatti più semplici. Qualcuno ha segnalato sugli arancioni non graditi. Sono stati segnalati inoltre quattro casi di reperimento di capelli nel piatto.

Il Dirigente passa la parola ai rappresentanti della Scuola Primaria Montessori.

L'insegnante riferisce che in generale i bambini stanno apprezzando questo cambio di menù: assaggiano i vari piatti, soprattutto i secondi di carne e più bambini li terminano. Ricorda che nel precedente incontro del comitato era stato segnalato che il piatto unico era poco gradito, mentre successivamente hanno iniziato a mangiarlo e hanno molto apprezzato le lasagne. Le seppie con i piselli invece non sono state ben accolte. Segnala che le mele sono spesso ammaccate e a volte, seppur integre all'esterno, rovinare all'interno. A volte inoltre non risultano ben pulite e, non avendo a disposizione i coltelli per sbuciarle, non vengono mangiate. Chiede pertanto di tagliarle per il primo turno formato da bambini più piccoli e di fornire i coltelli per il secondo turno.

La rappresentante dei genitori fa presente che ha sollecitato le rappresentanti di classe a far pervenire valutazioni, ma non è arrivata alcuna critica, né alcun elogio, per cui ritiene ci sia soddisfazione. Anche dai genitori sentiti direttamente non sono state segnalate problematiche. È stato segnalato talvolta il pasto freddo, ma riferendo che la classe era arrivata in ritardo, per cui non ritiene che sia un problema da evidenziare. Chiede se è in programma un aumento delle quote di alimenti biologici.

Terminati gli interventi di tutti i rappresentanti dei docenti e dei genitori, il Dott. Della Casa riepiloga sinteticamente i problemi e le questioni esposte e chiede che la questione della frutta venga affrontata, mentre per il piatto unico, gradito in qualche plesso e meno in altri, occorre trovare un equilibrio sulla sua presenza nel menù, così come per i piatti più elaborati. Comunque rileva che nel complesso si possa dare un giudizio positivo sia per quanto riguarda il soggetto gestore che le materie prime.

Il Dott. Della Casa invita quindi ad intervenire il dietista Dott. Giuli che risponde a diversi quesiti e questioni emerse comunicando quanto segue:

- il piatto unico da tabelle ministeriali andrebbe previsto una volta alla settimana ed è stato inserito con minore frequenza;
- la lasagna bianca è stata introdotta in considerazione del gradimento della lasagna rossa, per dare l'opportunità di consumare questo piatto anche agli alunni che fruiscono di una dieta speciale con esclusione della carne;
- non è possibile prevedere un secondo piatto dopo il piatto unico;
- la presentazione dei legumi sotto altra forma, oltre ad essere complicato sotto il profilo della preparazione, non risulta opportuno sul piano educativo in quanto si nasconde la materia prima;
- lo yogurt viene servito a fine pasto in alternativa alla frutta o al dolce; è stato introdotto anche il gelato in alternativa, che è stato molto gradito;
- non risulta la presenza di molti piatti elaborati;
- le seppie con i piselli sono state introdotte per provare a dare un'alternativa alla platessa; purtroppo abbiamo molti limiti di scelta sul pesce; proveremo a breve l'insalata di mare fredda e vedremo come sarà accolta;

Il dietista fa notare che alcuni piatti sono graditi in alcuni plessi e meno graditi in altri, ma dovendo prevedere un menù unico per tutti occorre trovare un compromesso.

L'insegnante dell'Infanzia B.go Rosselli segnala che nel loro plesso l'insalata di riso è stata gradita, mentre l'insegnante dell'Infanzia B.go Costa riferisce che nel loro plesso non è stata affatto gradita.

Il Dott. Della Casa passa la parola al referente del personale di cucina Lorenzo Ulisse che riferisce che si è profuso un grande impegno nel cambiare anche le modalità di cottura e di lavoro per un risultato migliore e fa presente che tutto è preparato in cucina; anche il pesce che è surgelato, ma preparato da loro. Per il polpettone sono state fatte diverse prove: una con il pomodoro, una con le verdure, per vagliare il gradimento; l'insalata di riso viene preparata con aggiunta di verdure fresche cotte al forno; si potrebbe provare ad inserire i sottaceti o tonno o altro, che poi la farebbero diventare piatto unico.

Interviene la Dirigente scolastica per ricordare che i sottaceti erano presenti in precedenza e non sono mai stati graditi.

Lorenzo Ulisse precisa che per questo motivo si è provato a sostituire i sottaceti con verdure cotte al forno. In merito al risotto alla parmigiana, spiega che viene servito non corredato da parmigiano da poter aggiungere in quanto è già inserito nella preparazione e le grammature di parmigiano previste dalle tabelle dietetiche non consentono un'aggiunta successiva. Riguardo ai contorni da abbinare ai piatti unici fa presente che non ci sono al momento molte alternative possibili. Per quanto riguarda la frutta spiega che il momento presente non è molto favorevole: le gelate di marzo hanno danneggiato le coltivazioni e i fornitori non riescono ancora ad offrirci una buona varietà di frutta sia biologica che convenzionale. Stanno arrivando i meloni, ma sono stati sconsigliati in quanto non hanno ancora un buon sapore. Si scusa pertanto per il problema, che però non dipende da loro.

La rappresentante dei genitori dell'Infanzia B.go Rosselli chiede di poter trovare una soluzione per il cibo non consumato, per evitare gli sprechi.

Interviene il Dirigente per rappresentare la difficoltà ad individuare un utilizzo in quanto sotto il profilo della sicurezza alimentare non è consentito.

Conferma tale affermazione il consulente HACCP della SGDG Multiservizi srl, nel frattempo intervenuto in collegamento.

Alle ore 17:40 il Dott. Della Casa lascia la riunione.

Interviene l'Amministratrice della SGDS Multiservizi srl Caliandro Maria Gabriella per proporre un cambio di menù per l'ultimo giorno di mensa 4 giugno prevedendo i tortellini ed il gelato.

Sottolinea che tra i vari interventi ciò che ritiene più grave è il ritrovamento di capelli nei piatti e fa presente che stanno predisponendo un richiamo sulla sicurezza alimentare e anticovid per il personale. Chiede di dare riscontro anche fotografico di questi spiacevoli eventi.

Interviene l'insegnante della Primaria Capoluogo per riferire che in genere vengono coinvolte le insegnanti quando accadono questi episodi che provvedono a segnalarli e a documentarli, ma di recente non è stato mai segnalato loro.

Interviene il consulente per l'HACCP della SGDS Multiservizi srl per proporre alla Dirigente scolastica di informarla sul momento in cui verrà consegnato il richiamo al personale sulle procedure da osservare che riguardano anche l'utilizzo delle mascherine, il protocollo HACCP, l'abbigliamento, in modo da portarne a conoscenza il personale e rilevarne l'efficacia.

L'Avv, Caliandro chiede l'approvazione del cambio di menù per il 4 giugno, ma la Dirigente scolastica segnala che i tortellini non sono mai molto graditi, per cui l'Amministratrice si impegna a verificare con la cucina la possibilità di sostituirli con le lasagne.

Interviene quindi la Dirigente scolastica per insistere sull'idea, già proposta in precedenza, di una formazione per i genitori sull'educazione alimentare, in quanto, a Suo parere, il lavoro importato da fare è quello di accompagnare le famiglie in questo. Fa presente che diversi genitori si sono dichiarati disponibili in tal senso.

Il Dott. Giuli dichiara che mette a disposizione volentieri la Sua professionalità a tale scopo.

La Dirigente scolastica riferisce che spesso assiste a merende molto abbondanti degli alunni, fornite dai genitori che temono che i loro figli non mangino a mensa, per cui magari molti poi in effetti non mangiano a mensa in quanto saziati dalla merenda. Propone quindi di programmare durante l'estate un percorso di formazione sull'educazione alimentare per proporlo a partire da settembre prossimo.

Alle ore 17:50 l'incontro ha termine.

Il Segretario
Dott.ssa Miria Ciucci