

VERBALE DELLA COMMISSIONE MENSA DEL 21 NOVEMBRE 2024

AI SENSI DELLE "NUOVE LINEE GUIDA PER IL FUNZIONAMENTO DELLA COMMISSIONE MENSA"
APPROVATE CON DELIBERAZIONE DI GIUNTA COMUNALE N. 147 DEL 26 OTTOBRE 2021

Il giorno 21 novembre 2024 alle ore 17.30 si riunisce la Commissione Mensa presso la Sala Riunioni annessa all'Ufficio Pubblica Istruzione con il seguente ordine del giorno:

- valutazione del servizio;
- varie ed eventuali.

Sono presenti i seguenti membri:

NOMINATIVO	SCUOLA	RUOLO	PRESENZA
Maniscalco Miriam	Fabrizio De Andrè	Genitore	✓
Terrasi Onofrio	Francesco Papa	Genitore	✓
D'Andrea Serena	Karol Wojtyla	Genitore	✓
Ferrari Valeria	Don Milani	Genitore	✓
Viani Adelmo	Don Milani	Genitore	✓
Nazzari Ilaria	Paolo VI	Genitore	✓
Nizzola Cristina	Infanzia (Karol Wojtyla)	Insegnante	✓
Bosio Monica	Primaria (Don Milani)	Insegnante	✓
Renoffio Marco		Capostruttura ditta di ristorazione "Vivenda"	✓
Venturini Sonia	Centro Unico di Cottura	Cuoca	✓
Scarabelli Mauro		Amministrativo Ufficio Pubblica Istruzione	✓
Bianchi Nicola		Assessore Pubblica Istruzione	✓

Alla riunione è presente anche il sig. Luigi Corsini, Responsabile di Area e Direttore operativo della ditta di ristorazione "Vivenda" Spa.

L'Assessore alla Pubblica Istruzione, dott. Nicola Bianchi, saluta i partecipanti, comunica che per l'anno scolastico 2024/2025 ci sarà un solo membro della "Commissione Mensa" per la Scuola dell'Infanzia "Karol Wojtyla" e dà lettura del verbale della seduta precedente dell'11 aprile 2024.

L'Assessore comunica poi che, in riferimento alle richieste effettuate da alcuni membri durante l'ultima Commissione Mensa, si è proceduto:

- a ridurre la frequenza di somministrazione delle arance, a seguito della segnalazione del sig. Viani Adelmo a causa della difficoltà dei bambini nello sbucciare tale frutta. Durante le giornate in cui vengono somministrate le arance si sottolinea comunque la grande collaborazione delle insegnanti, le quali procedono a sbucciare le arance per i bambini. Si specifica che la somministrazione di tale frutta non è stata del tutto eliminata per garantire un'offerta più variegata;
- alla preparazione della pizza con particolare attenzione al condimento, aumentando quindi la quantità di mozzarella e pomodoro; si fa presente anche che a partire dal mese di dicembre 2024 la pizza tornerà ad essere prodotta interamente in struttura dai cuochi del Centro Unico di Cottura per i plessi scolastici del capoluogo e della Scuola Primaria "Paolo VI",
- ad interrompere il servizio frazionato con successivo recupero (somministrare cioè ad ogni bambino $\frac{3}{4}$ delle grammature previste con il recupero delle restanti grammature in un secondo momento) ed a somministrare subito ad ogni singolo bambino l'intera porzione con la grammatura completa. In deroga a quanto stabilito dalla Commissione mensa nella seduta dell'11 aprile u.s. e come comunicato ai membri della "Commissione Mensa" con mail del 25 settembre u.s., si è deciso d'ufficio, dopo un periodo di prova di qualche settimana, di tornare al servizio frazionato con successivo recupero per le scuole dell'infanzia in quanto è stato riscontrato un notevole aumento di scarto ed una generale peggiore gestione del servizio. Per le scuole primarie si è invece continuato così come deciso nella scorsa commissione mensa, non avendo riscontrato problematiche.

Viene affrontata la questione relativa alla tipologia di servizio da seguire ed i membri della "Commissione Mensa" decidono di confermare la situazione attuale: servizio frazionato con successivo recupero per le scuole dell'infanzia, somministrazione dell'intera porzione con la grammatura completa per le scuole primarie.

Si procede facendo presente che è stata svolta la gara d'appalto relativa all'affidamento del servizio di refezione per il periodo 8 dicembre 2024-31 luglio 2031 che è stata vinta dalla ditta di ristorazione che sta attualmente svolgendo il servizio, "Vivenda" Spa di Roma.

Il Responsabile di Area e Direttore operativo della ditta di cui sopra comunica che, come da loro offerta tecnica, con l'inizio del nuovo appalto tutti i prodotti saranno biologici e verranno fornite nuove attrezzature che permetteranno il miglioramento della preparazione dei pasti prodotti nel Centro Unico di Cottura.

L'Assessore invita quindi i rappresentanti di ogni singola scuola ad esporre le proprie valutazioni sul servizio:

Scuola Primaria "Paolo VI"

Il rappresentante dei genitori, sig.ra Ilaria Nazzari, riferisce che i pasti sono buoni e sono quasi interamente accettati; l'unica criticità che riscontra è relativa al pesce: la limanda risulterebbe forse più gradita sotto forma di polpette. Viene fatto notare dal sig. Luigi Corsini che l'ATS non gradisce particolarmente i ricomposti e che si cerca quindi di evitarli quando possibile.

Scuola dell'Infanzia "Karol Wojtyła"

La rappresentante dei genitori, sig.ra Serena D'Andrea, trova che sia i primi che i secondi piatti siano di buona qualità e riferisce che sono stati accettati dai bambini. Un po' meno gradita è stata la frutta somministrata il giorno in cui ha effettuato il sopralluogo: le pere erano molto dure.

La rappresentante degli insegnanti, sig.ra Cristina Nizzola, riferisce che la verdura cruda risulta gradita ai bambini mentre quella cotta un po' meno, in particolare gli spinaci. Si propone di

sperimentare l'aggiunta di gratinatura sugli spinaci al fine di valutare se così facendo si riesce ad ottenere un aumento del grado di accettabilità e di gradevolezza da parte dei bambini.

L'insegnante sottolinea poi che lo spezzatino con polenta viene totalmente rifiutato dai bambini, nonostante le insegnanti cerchino di invogliare i bambini anche con l'aggiunta di pane. La problematica riguarda anche le altre scuole dell'infanzia. Si propone dunque di provare a tritare la carne e di monitorare il gradimento da parte dei bambini con questa diversa presentazione del piatto.

Scuola Primaria "Don Milani"

La rappresentante dei genitori, sig.ra Valeria Ferrari, riporta che i primi risultano graditi, il tortino di legumi parzialmente rifiutato e concorda con la sig.ra Cristina Nizzola circa il poco gradimento degli spinaci; lamenta nuovamente che i passati di verdure vengono quasi totalmente rifiutati dai bambini, ipotizzando che potrebbe essere la presenza di orzo e farro a far rifiutare il pasto. Si propone quindi di provare a frullare sia l'orzo che il farro e di valutare la reazione dei bambini.

La rappresentante degli insegnanti, Monica Bosio, riferisce di aver notato che i bambini si scambiano i piatti. L'Ufficio Pubblica Istruzione chiede a questo proposito la massima collaborazione da parte degli insegnanti al fine di evitare che questo avvenga, sia per questioni igieniche che per questioni di sicurezza della salute dei bambini per via di intolleranze ed allergie. Riferisce poi che in alcune giornate i mandarini somministrati erano troppo verdi. Il sig. Luigi Corsini sottolinea che non erano mandarini, bensì mapo o miyagawa: questi sono di aspetto molto simile ai mandarini ed hanno una buccia di colorazione verde che dà l'idea che essi siano acerbi, ma in realtà non lo sono.

L'insegnante conclude facendo presente che alcuni colleghi si sono lamentati della scarsa quantità dei loro piatti. Si invitano gli insegnanti a rivolgersi alle addette alla somministrazione per qualsiasi necessità.

Il rappresentante dei genitori, sig. Adelmo Viani, riscontra che, rispetto ai sopralluoghi effettuati lo scorso anno, c'è stata una notevole diminuzione dello scarto. Trova sia i primi che i secondi buoni, ma trova che il pane, nonostante i bambini lo gradiscano, sia sempre troppo bianco. Il sig. Luigi Corsini fa presente che l'acquisto del pane viene effettuato presso un'azienda semi-industrializzata che certifica che lo stesso non sia crudo; sottolinea inoltre che vengono utilizzate farine apposite per mantenerlo morbido e non farlo diventare quindi secco e che viene cotto al vapore.

Scuola dell'Infanzia "Francesco Papa"

Il rappresentante dei genitori, sig. Onofrio Terrasi, riferisce che le pietanze sono state quasi totalmente accettate. In ogni caso ha riscontrato che i bambini che hanno consumato poco il passato di verdure hanno comunque mangiato il secondo ed il contorno; reputa quindi che i bambini non vadano a casa affamati. Conclude affermando che il momento della refezione scolastica è importante per l'educazione alimentare dei bambini: essi devono infatti imparare ad assaporare gusti nuovi e consumare pietanze diverse anche da quelle che vengono normalmente somministrate a casa.

Scuola dell'Infanzia "Fabrizio De Andrè"

La rappresentante dei genitori, sig.ra Miriam Maniscalco, non ha avuto occasione di effettuare sopralluoghi presso la cucina della scuola e non si può quindi pronunciare sulla qualità delle pietanze, ma si dice contenta del tipo di menu in vigore. Si trova inoltre in accordo con il sig. Terrasi circa l'importanza della refezione scolastica per l'educazione alimentare dei bambini.

La rappresentante degli insegnanti, Cristina Nizzola, sottolinea che anche in questo plesso lo spezzatino con polenta viene totalmente rifiutato dai bambini.

Le lasagne sono state molto gradite dai bambini di tutti i plessi scolastici.

La seduta termina alle ore 19.15, non essendoci interventi ulteriori.

L'Assessore alla Pubblica Istruzione, dott. Nicola Bianchi, saluta e chiude la Commissione Mensa.

Per la Commissione Mensa
dott. Nicola Bianchi

