



VERBALE DELLA RIUNIONE DELLA COMMISSIONE MENSA DI GIOVEDÌ 30 NOVEMBRE 2023.

La riunione della Commissione mensa inizia alle ore 16.45 in presenza presso l'ufficio della Responsabile P.O. della U.O.A. Servizi alla Persona Dott.ssa Monica Pierulivo (piano terra Palazzo della Cultura Piazza O. Mischi).

Partecipano: **Antonella Cucinotta** (Consigliere delegato alla Scuola), **Monica Pierulivo** (Resp. P.O. della U.O.A. Servizi alla Persona e Presidente di Commissione), **Serenella Nocentini** (Istruttore direttivo Ufficio Pubblica Istruzione in qualità di segretario verbalizzante), **Sara Fatarella** (Responsabile Ditta Vivenda SpA), **Giorgia Lachi** (cuoca mensa centrale), **Luana Balloriani** (cuoca mensa servizio nido comunale "Lo Scarabocchio"), **Di Leonforte Giuseppe** (insegnante scuola primaria "Rodari" di San Vincenzo), **Paola Fornai** (insegnante scuola infanzia "Giamburrasca" di San Vincenzo), **Melania Vasetti** (insegnante scuola infanzia e primaria Plesso di Sassetta), **Rossana D'Ambrosio** (educatrice servizio nido comunale "Lo Scarabocchio"), **Francesca Fabbri** (genitore scuola secondaria di primo grado "P. Mascagni" di San Vincenzo), **Sara Carlesi** (genitore servizio nido comunale "Lo Scarabocchio" sezione Panda).

Assenti: **Valentina Badalamenti** (genitore scuola secondaria di primo grado "P. Mascagni" di San Vincenzo), **Simone Leonelli**, (genitore scuola secondaria di primo grado "P. Mascagni" di San Vincenzo), **Ambra Vivarelli** (genitore scuola infanzia e primaria Plesso di Sassetta).

La responsabile P.O. della U.O.A. Servizi alla Persona **Monica Pierulivo** introduce la riunione presentando i partecipanti e specificando il ruolo che rivestono all'interno della Commissione e riferisce che ad inizio anno scolastico è stato predisposto dall'ufficio un calendario relativo alle consuete attività di controllo che l'Ufficio Pubblica Istruzione ordinariamente svolge sia alla mensa centrale che alla mensa del servizio nido. Per questo anno scolastico il sopralluogo effettuato dall'ufficio si è verificato nel mese di novembre 2023 presso la mensa centrale e non ha rilevato alcuna criticità. **Pierulivo** comunica inoltre che sarà cura dell'ufficio provvedere a rendere pubblico il relativo verbale sul sito istituzionale dell'Ente nei giorni a venire.

Prende parola a questo punto la Consigliera delegata alla scuola **Antonella Cucinotta** presentandosi ai membri della Commissione e confermando l'ottimo lavoro svolto quotidianamente, con estrema accuratezza e dedizione, da parte delle cuoche.

Sara Fatarella comunica che la dietista della ASL competente per territorio, in occasione della validazione dei menù, ha proposto alla dietista della Ditta Vivenda, alcune variazioni all'interno dei menù attualmente vigenti, prevedendo l'inserimento di una maggior quantità di legumi, comprese alcune novità tra cui ad esempio la cecina o le polpette di ceci. Tuttavia Fatarella riferisce che dovrà consultarsi nuovamente con la dietista della ASL poiché, a seconda delle varie combinazioni degli alimenti proposti, sia nella cucina del servizio nido sia nella cucina della mensa centrale, le attrezzature attualmente presenti non consentono in maniera efficace di poter gestire contemporaneamente determinate cotture nei forni. Il menù aggiornato sarà comunque articolato su 4 settimane così come quello attuale.



Melania Vasetti giudica molto soddisfacente il servizio svolto dalla ditta Vivenda nei confronti della scuola dell'infanzia e della primaria del Plesso di Sassetta e rivolge complimenti alla cuoca ed alla responsabile della ditta stessa. Inoltre riferisce nello specifico che il purè risulta molto apprezzato nella fascia di età che va dai due anni e mezzo circa fino ai bambini che frequentano la quinta elementare e chiede la possibilità che le lenticchie possano essere servite una volta in più poiché molto gradite dai bambini.

Sara Carlesi interviene affermando che molto spesso il menù del servizio nido non risulta bilanciato dal punto di vista nutrizionale in quanto iperproteico. Riporta a tal proposito, come esempio, il menù servito in data odierna ovvero quello corrispondente a giovedì della prima settimana, nel quale è stato servito: passato di ceci con pasta, pollo lesso e purè di patate.

Pierulivo risponde confermando che comunque la stesura definitiva dei menù scolastici è basata su studi di esperti e specializzati del settore che si occupano della realizzazione delle tabelle dietetiche dei pasti al fine di valutare e rilevare la composizione nutrizionale opportuna ed i menù sono certamente perfezionati sulla base di criteri scientifici e nutrizionali ben specifici. **Carlesi** contesta altresì la presenza del dolce all'interno del menù del servizio nido spiegando a suo avviso che si tratta di un'assunzione di zuccheri inopportuna. **Fatarella** precisa che se la ASL competente procede con la validazione dei menù, provvedendo successivamente alla relativa approvazione, significa che la composizione bromatologica dei pasti è stata ben ponderata nel rispetto delle grammature imposte dalle tabelle dietetiche. **Fatarella** riferisce inoltre che le grammature in base alle quali vengono validati i menù rispettano le linee guida per la ristorazione scolastica della Regione Toscana, le quali suddividono le stesse grammature in 4 fasce ovvero: scuola dell'infanzia, scuola primaria, scuola secondaria di primo grado e scuola secondaria di secondo grado/adulti.

Sara Carlesi riferisce che provvederà personalmente a contattare la dietista della ASL per avere spiegazioni circa le problematiche evidenziate.

Antonella Cucinotta interviene consigliando di rimandare al giudizio di tecnici ed esperti del settore, dietiste in primis, le criticità avanzate da Carlesi, affermando tuttavia che all'interno di questo contesto dialogo e confronto risultano assolutamente costruttivi nell'ottica di un miglioramento del servizio al fine di soddisfare nel miglior modo possibile le esigenze dei bambini.

Sara Fatarella conferma nuovamente che il menù scolastico subirà variazioni ma preliminarmente dovrà esserci un ulteriore confronto da parte della Ditta Vivenda con la dietista della ASL per discutere delle difficoltà logistiche interne alle due cucine, come sopra descritte.

Rossana D'Ambrosio conferma quanto esposto da Carlesi, condividendo il medesimo pensiero anche in rappresentanza degli altri educatori proponendo quindi una revisione del menù. **D'Ambrosio** inoltre propone, a nome di tutti gli educatori, la possibilità di introdurre nel menù il pesce al piatto; **Fatarella** tuttavia precisa che la probabilità della presenza di lisce, nonostante una pulitura accurata del pesce, è troppo elevata e rischiosa per cui non risulta indicato vista la fascia d'età. **Fatarella** tiene a precisare che comunque le polpette di



pesce o lo sformato di pesce, attualmente presenti nel menù, rispettano la grammatura prevista nonostante si tratti di pietanze più elaborate rispetto al pesce al piatto.

Rossana D'Ambrosio afferma inoltre, facendo riferimento in particolare alla sezione dei lattanti, che il pane attualmente in uso è privo del cantuccio e risulta troppo morbido; propone quindi, se possibile, di sostituirlo con un pane casalingo per poterne ricavare il cantuccio. Riferisce comunque che il pane attuale, preparato con farina biologica ai grani antichi, è molto apprezzato dai bambini. **Fatarella** conferma che in effetti si tratta di un pane di ottima qualità, prodotto molto raramente per la ristorazione collettiva, e sostiene che la Ditta Vivenda è tenuta ad acquistare questo tipo di pane a base di farina biologica ai grani antichi nel rispetto degli adempimenti contrattuali.

Melania Vasetti interviene sostenendo che, per quanto riguarda il plesso scolastico di Sassetta, non ci sono lamentele da riportare; informa altresì la Commissione che, nonostante il trasporto dei pasti avvenga in un arco di tempo di circa 20 minuti, le pietanze giungono a destinazione mantenendo una cottura perfetta e risultano di ottimo gradimento. **Vasetti** inoltre chiede alla cuoca della mensa centrale **Giorgia Lachi** la possibilità di mettere a disposizione un ulteriore formato di pasta per celiaci oltre ai fusilli ed alle penne che vengono generalmente cucinati. **Lachi** risponde che tale richiesta sarà soddisfatta senza alcun problema.

La riunione si conclude alle ore 18.00.

FIRMATO

_____ componente genitori Istituto Comprensivo San Vincenzo-Sassetta

_____ componente genitori servizio nido comunale

_____ componente insegnanti Istituto Comprensivo San Vincenzo-Sassetta

_____ componente educatori servizio nido comunale

IL PRESIDENTE
(Dott.ssa Monica Pierulivo)

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE
(Dott.ssa Serenella Nocentini)

F.to in originale