



VERBALE DELLA RIUNIONE DELLA COMMISSIONE MENSA DI GIOVEDÌ 13 MARZO 2025.

La riunione della Commissione mensa inizia alle ore 16:30 in presenza presso l'ufficio della Responsabile E.Q. Settore Servizi alla Persona Dott.ssa Monica Pierulivo (piano terra Palazzo della Cultura Piazza O. Mischi).

Partecipano: **Monica Pierulivo** (resp. E.Q. Settore Servizi alla Persona e Presidente di Commissione), **Antonina Cucinotta** (Assessore Istruzione, Scuola, Bandi, Sportello Europeo, Tutela Animali, Eventi e Promozione Turistica), **Serenella Nocentini** (istruttore direttivo Ufficio Pubblica Istruzione in qualità di segretario verbalizzante), **Sara Fatarella** (responsabile Ditta Vivenda SpA), **Alessia Ravenni** (dietista Ditta Vivenda SpA), **Giorgia Lachi** (cuoca mensa centrale), **Vittoria Giordano** (insegnante scuola primaria "Rodari" di San Vincenzo), **Francesca Fabbri** (genitore scuola secondaria di primo grado "P. Mascagni" di San Vincenzo), **Sara Carlesi** (genitore servizio nido comunale "Lo Scarabocchio" sezione Panda), **Federico Vannini** (educatore servizio nido comunale "Lo Scarabocchio" in sostituzione dell'educatrice Angelica Caporali).

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), **Melania Vasetti** (insegnante scuola infanzia Plesso di Sassetta), **Angelica Caporali** (educatrice servizio nido comunale "Lo Scarabocchio"), **Paola Fornai** (insegnante scuola infanzia "Giamburrasca" di San Vincenzo).

La responsabile E.Q. Settore Servizi alla Persona **Monica Pierulivo** introduce la riunione comunicando che la Commissione mensa è stata richiesta da alcuni genitori della scuola primaria "Rodari" per segnalazioni da loro sollevate di alcune criticità in merito a "quantità e qualità del cibo" somministrato alla mensa scolastica.

Riferisce inoltre di aver accolto con una certa sorpresa le segnalazioni pervenute dal momento che il menù che viene somministrato è rimasto invariato dal precedente anno scolastico e comunque sostanzialmente uguale anche rispetto ai tre anni precedenti, cioè dal 2021. La quantità dei cibi che vengono serviti, corrisponde alle grammature specifiche definite dalle Linee guida nazionali stabilite dal Ministero della Salute, validate peraltro dalla Asl. Nel caso in cui si riscontrino episodi di scarse porzioni rispetto alle situazioni ordinarie, o situazioni di altro genere, è opportuno segnalare immediatamente alla cucina e all'ufficio comunale di riferimento, in modo che sia possibile verificare le eventuali difformità direttamente con la ditta.

Pierulivo comunica inoltre che il servizio di mensa scolastica di San Vincenzo è costantemente alla ricerca della massima qualità, dimostrato dal fatto che i prodotti sono quasi interamente biologici, dal momento che la mensa di San Vincenzo è inserita nel registro delle mense biologiche istituite dal Ministero dell'Agricoltura, con un'accurata attenzione alla ricerca di prodotti a km0.

Francesca Fabbri riporta la parola dei genitori affermando che la quantità di cibo somministrata ai bambini di 6 anni non può essere la medesima di quella che viene servita ai bambini di 10/11 anni.



Alessia Ravenni chiarisce che ad oggi le Linee guida non prevedono questa differenziazione di quantità per questa fascia di età. Nel caso in cui ci fosse un aggiornamento naturalmente si provvederà a una differenziazione.

Vittoria Giordano afferma che quando viene somministrata la carne, la porzione, secondo il suo parere, è sempre ridotta.

Sara Fatarella replica che le mail che sono pervenute hanno trasmesso l'idea che la ditta non rispetti le grammature, ovvero una cosa molto grave non avvalorata da nessuna prova oggettiva.

Giorgia Lachi evidenzia una questione di metodo. Riferendosi ad un episodio durante il quale un'insegnante ha divulgato una foto nelle chat dei genitori che evidenziava, secondo il suo parere, una porzione ridotta di pollo, fa presente che in quel caso, come anche in altri casi simili, sarebbe stato utile riferire subito alla cuoca l'eventuale "difformità" in modo tale da verificarla sul momento. Un confronto immediato con la cuoca, avrebbe consentito una spiegazione utile prima di sollevare polemiche che possono anche non essere fondate.

Lachi riferisce inoltre che, dopo aver appreso questo episodio, in un'occasione nella quale stava preparando il pollo arrosto, ha dimostrato all'insegnante Giordano che le grammature del pollo a crudo, al netto degli scarti, rispettano ampiamente le grammature previste dal tabellario delle linee guida (dove sono riportate per fascia di età le grammature di ogni prodotto merceologico inteso come peso a crudo e netto degli scarti).

Lachi riferisce altresì che è stata contattata anche da alcuni genitori che hanno preso le distanze da questa polemica; per quanto riguarda le lamentele pervenute relative alla frutta fresca di stagione, riferisce di avere l'accortezza di alternare di proposito la frutta nei diversi giorni della settimana. Chiaramente si tratta di frutta fresca di stagione e quindi si parla di arance, mandarini, mele, banane (anche se quest'ultima non è di stagione). Le pere biologiche vengono difficilmente somministrate perché di difficile reperibilità.

Sara Fatarella afferma di non trovare un riscontro oggettivo tra ciò che emerge dalle polemiche e la realtà.

Riguardo all'episodio del verme bianco che è stato trovato in una porzione di insalata, **Fatarella**, scusandosi per il fatto avvenuto, riferisce di aver provveduto a sensibilizzare il personale sulla corretta procedura operativa per il lavaggio delle verdure fresche, nonostante il personale addetto alla preparazione sia già molto scrupoloso; normalmente infatti il personale di cucina effettua ben cinque lavaggi con la macchina lavaverdure, rispetto alla procedura operativa prevista nel piano di autocontrollo che prevede tre lavaggi della verdura uno dei quali con disinfettante apposito nella macchina lavaverdure. Si riscontra quindi già un'alta sensibilizzazione da parte della cucina e della cuoca che pongono molta attenzione in merito a queste procedure.

Riguardo alla questione olio al tavolino, direttamente accessibile ai bambini, non è possibile in quanto anche i condimenti hanno delle grammature che è importante rispettare. Il suggerimento di inserire inoltre olio monodose da distribuire, costituirebbe un importante "calo" di qualità in quanto l'olio monodose è solitamente olio di provenienza comunitaria, raramente di provenienza italiana, e non biologico ed IGP Toscana (l'olio utilizzato da Vivenda è biologico IGP Toscana Km0).

Pierulivo afferma a questo proposito che la mensa scolastica riveste un ruolo importante anche dal punto di vista educativo e non può corrispondere alle preferenze di qualche bambino o insegnante rispetto ad altri.

Fabbri riferisce che le lamentele ricevute dai genitori sono riferite a: grammature ridotte per i bambini più grandi che rimangono con la fame, impossibilità di avere ulteriori porzioni oltre a quella già servita.



Fatarella e Ravenni specificano che in realtà l'Asl non ammette ulteriori porzioni ad eccezione dei contorni di verdure, che possono essere serviti anche due volte. Normalmente la cucina prepara un 10% in più delle varie pietanze per ovviare a casi fortuiti (un piatto caduto involontariamente o altri casi simili).

Pierulivo chiede un chiarimento in merito alle quantità: da una parte si dice che ci sono molti avanzi, dall'altra che le porzioni non sono sufficienti. Sembrano due cose in contraddizione tra di loro.

Giordano risponde che, a seconda dell'alimento, i bambini gradiscono o meno la pietanza. Le insegnanti dicono ai bambini di assaggiare tutto. Afferma che la pasta servita con una maggiore quantità di condimento come il ragù risulta più appetitosa per i bambini.

Pierulivo interviene per capire quanti sono i genitori insoddisfatti rispetto ai circa 440 pasti giornalieri che vengono preparati e somministrati. Rileva anche che la mensa non può farsi carico delle abitudini e dei gusti alimentari di tutti i bambini, ma certamente di provvedere a garantire una corretta e giusta alimentazione da un punto di vista scientifico e nutrizionale. Sarebbe importante che anche le famiglie a casa tenessero conto dell'importanza dell'educazione alimentare che viene svolta a scuola. Riferisce inoltre che anche il momento delle colazioni di metà mattina è importante e può pregiudicare la consumazione del pasto a pranzo nei casi in cui i bambini consumano colazioni abbondanti, ipercaloriche e ricche di carboidrati.

Cucinotta aggiunge che la qualità dei cibi è certificata dai controlli che l'Ufficio Pubblica Istruzione effettua periodicamente presso i centri di cottura.

Pierulivo riflette sul fatto che le polemiche sono iniziate a seguito della proposta iniziale avanzata dall'ex assessore Landi relativa all'inserimento di un menù vegetale una volta a settimana all'interno del menù attuale. Una proposta peraltro non accolta. Il dubbio è che si sia creato un clima di sfiducia o comunque di prevenzione a seguito di questa proposta.

Ravenni afferma che molti genitori tengono molto all'alimentazione vegetale. I piatti a base di legumi sono generalmente bene accolti dalle famiglie.

Cucinotta afferma l'utilità di un percorso di educazione alimentare che tra l'altro è già in programma e che si svolgerà nelle prossime settimane.

Fabbri propone un'assemblea con tutti i genitori per spiegare quanto espresso in commissione.

Pierulivo afferma che, a seguito della convocazione della suddetta Commissione mensa durante la quale sono state esaminate e affrontate le questioni sollevate dai genitori, in collaborazione con la Ditta Vivenda, verrà redatto come sempre l'apposito verbale contenente nel dettaglio gli esiti della discussione. Dopodiché tale verbale, una volta firmato da tutti i presenti, verrà debitamente divulgato anche dalle rappresentanti della componente genitori ed insegnanti presenti alla riunione stessa, oltre ad essere pubblicato sul sito istituzionale dell'Ente. Prima di convocare eventuali ulteriori riunioni è opportuno quindi che i genitori prendano visione dei contenuti del verbale della Commissione Mensa.

Pierulivo comunica a questo proposito che, come deciso nella precedente Commissione mensa, è stato stilato un programma di iniziative sull'educazione alimentare elaborato dal Comune e da Vivenda che partirà il prossimo 20 marzo con il primo laboratorio sulla conoscenza e la preparazione di cibi a base vegetale da parte dei bambini insieme ai genitori, mentre un secondo laboratorio si svolgerà il 15 maggio. Quello che verrà preparato nei laboratori verrà proposto nel menù scolastico in occasione di due ricorrenze: la Green Food Week il 10 aprile prossimo e il 5 giugno per la Giornata mondiale dell'ambiente. Il 3 giugno si svolgerà inoltre un convegno finale alla Torre. Nei prossimi giorni sarà inviata la pubblicità a scuola. Il convegno sarà quindi un'occasione importante per approfondire le



COMUNE DI SAN VINCENZO

Provincia di Livorno

Tel. 0565 707111 - Fax 0565 707299

Sito Web: www.comune.sanvincenzo.li.it

PEC: comunesanvincenzo@postacert.toscana.it



tematiche dell'educazione alimentare e ambientale e per eventualmente intervenire e porre domande anche ai referenti della ditta Vivenda. Auspichiamo pertanto la massima partecipazione a questo incontro, che, in riferimento anche alla richiesta di Fabbri, potrà essere utile per tutti. L'anno scorso purtroppo organizzammo alla fine di aprile un'iniziativa pubblica sulla mensa biologica alla Torre, alla quale non ha partecipato nessuno.

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

