

COMUNE DI CAMPIGLIA MARITTIMA

VERBALE COMMISSIONE MENSA DEL 15-12-2016

Introduce la riunione la sig.ra Simonetta Pallini, responsabile dell'ufficio scuola del Comune che presenta il personale del Comune e della società Vivenda presente:

Tania Vallesi, che si occupa del controllo e della verifica della mensa nelle scuole, Veronica Cheli, ufficio scuola che si occupa della mensa scolastica e della commissione, l'assessora Alberta Ticciati e il responsabile della Vivenda, Ivano Moriconi. Pallini sottolinea l'importanza della commissione e il ruolo dei vari rappresentanti che hanno il compito di rappresentare, farsi portavoce di tutto il gruppo dei genitori, portando all'interno della riunione non solo il proprio punto di vista ma quello della comunità.

La collaborazione con i vari organi è fondamentale e ha permesso anche di riorganizzare i giorni di proclamazione degli scioperi con soddisfazione da parte di tutti.

Dalla sig.ra Cheli dell'ufficio scuola vengono letti i nomi dei vari rappresentanti ed effettuati alcuni aggiustamenti riguardo il numero dei componenti. Viene inoltre presentato il regolamento, elencando i compiti dei rappresentanti della Commissione (assaggi di campioni di cibo, sopralluoghi, ecc). L'assessora Ticciati sottolinea, come il regolamento dovrà essere presto modificato, sia per aggiungere le scuole che usufruiscono della mensa per la prima volta da questo anno scolastico, sia per rivedere le modalità di verifiche e sopralluoghi da parte dei genitori. Alcuni genitori suggeriscono di diminuire i giorni di preavviso necessari per la visita ai luoghi della Cucina Centrale. Inoltre l'Assessora precisa che le sono state segnalate situazioni in cui i genitori si presentano più volte a settimana a scuola a fare assaggi che si trasformano in veri e propri pranzi: rispetto a questo si raccomanda di avere un po' più di attenzione non per limitare il controllo da parte dei genitori ma per rispettare il lavoro di tutti e non creare troppi disagi.

La sig.ra Cheli descrive la tabella dietetica in vigore, considerando che la stessa sia in linea con le novità introdotte dalle linee guida della Regione Toscana in materia di ristorazione scolastica, in quanto nei nostri menù vi è stata già da tempo l'introduzione di altri cereali come farro e orzo e una riduzione delle carni rosse. Sottolinea inoltre che l'obiettivo di una mensa scolastica non sia solo quello di rispondere ai bisogni nutritivi, ma sia anche un momento di forte valenza educativa e di aggregazione sociale. L'introduzione di verdure, poco gradite nella scuola primaria, ma invece mangiate con gusto nelle varie scuole dell'Infanzia, dimostra come il poco consumo delle stesse nei ragazzi più grandi sia un problema relativo alla particolare fascia di età. Ma non per questo devono essere tolte dal menù; sarebbe, invece, necessario insistere per educare i bambini a sapori diversi e a cibi insoliti ma sani. Un genitore suggerisce che sarebbe interessante proporre anche corsi di educazione alimentare. Prende la parola l'assessore Ticciati che sostiene che il comune ha come obiettivo quello di far sì che la mensa scolastica rispetti tutti i parametri in termini di qualità del cibo, fornitura di un pasto equilibrato dal punto di vista nutrizionale e controllo del rispetto del capitolato. questi sono elementi da cui non si può prescindere. Il comune ha inoltre sempre accolto le richieste di modifiche e aggiustamenti del menù pervenute dalla commissione. L'assessora aggiunge che sono necessari una collaborazione e un confronto con le famiglie per poter gestire i vari aspetti della mensa e della scuola in genere. A tal proposito l'assessora sostiene che rispetto alla vicenda dell'avvistamento di un topo alle scuole Marconi, la modalità di confronto sia stata alquanto inopportuna, creando allarmismi esagerati. Tutti dovremmo avere la consapevolezza che tutti gli attori in campo agiscono con il solo obiettivo di risolvere i problemi che insorgono, nell'interesse degli studenti. I genitori esprimono il loro dissenso ritenendo che la risposta del Comune in questo caso sia stata lenta e che sia mancata chiarezza nell'affrontare il problema. Espongono anche il problema delle stoviglie lasciate sui tavoli delle scuole Marconi e non riposte, come dovrebbe essere fatto, negli armadi chiusi.

L'ufficio scuola risponde che una volta arrivata la segnalazione della non corretta sistemazione, si è subito provveduto a farle sistemare nell'armadio e metterle in sicurezza igienica. Gli interventi di derattizzazione sono stati effettuati dall'Azienda Sei Toscana, ed è stato fatto un sopralluogo dall'ufficio di Igiene dell'Asl, alla presenza del dott. Barbieri che non ha rilevato nessun tipo di rischio ambientale.

Il responsabile della Vivenda sottolinea come il personale della cucina sia sottoposto ad un piano di autocontrollo dell'azienda sui comportamenti da tenere e per questa mancata adesione alle regole (non riposizionamento stoviglie), potrebbe essere soggetta a richiamo disciplinare.

L'insegnante della scuola Altobelli segnala che nei giorni di mensa il menù non ha una grande variazione, problema presente anche alle scuole Amici di Campiglia e Medie Di Venturina, dove la mensa c'è soltanto per alcuni giorni della settimana. L'ufficio risponde dicendo che aveva ricevuto questa segnalazione e avrebbe pensato insieme alla Vivenda di risolvere il problema creando una diversa alternanza del menù esistente attraverso una numerazione dei giorni (da 1 a 21) senza la suddivisione rigida in settimane. I genitori e gli insegnanti sembrano d'accordo. Potremmo partire da gennaio con la nuova alternanza, appena la dietista Asl darà l'ok.

Vengono segnalati dai genitori delle Marconi problemi per il kiwi che non viene sbucciato e ai bambini darebbe fastidio il contatto con la buccia. Viene trovata la soluzione di fornire il cucchiaino in modo che una volta tagliato a metà dalle sporzionatrici i bambini possano mangiarlo tranquillamente. Un'altra richiesta che proviene dall'Arcobaleno riguarda la possibilità di avere pane nero insieme al pane bianco, normalmente, fornito. Richiesta accolta dalla Vivenda che cercherà di provvedere. Per ridurre lo spreco di pane dalla Preside era arrivata la proposta di fornire panini più piccoli. Per questo occorre una verifica perché deve comunque essere rispettata la grammatura prevista dalla tabella dietetica.

Altre proposte di modifica, riguardano l'uovo al pomodoro che molti bambini non gradiscono. L'ufficio propone di separare la salsa nel piatto in modo che i bambini possano scegliere se mangiarla oppure mangiare solo l'uovo.

Un altro problema sollevato da un genitore della scuola primaria di Campiglia riguarda il Riso con la zucca, assaggiato il giorno stesso, e che risulta troppo compatto e poco gradito. Interviene il responsabile Vivenda che sostiene che quello del riso sia un problema di tempo che intercorre dalla preparazione al momento in cui viene mangiato. E' probabile che il trasporto fino a Campiglia lo renda più solido. Possiamo risolvere lasciandolo un po' più al dente e fornendo poi del brodo vegetale da aggiungere al momento della sporzionatura.

Un'altra modifica riguarda il menù con minestra di verdure con pasta, e tris di verdure come secondo piatto, alcuni genitori propongono di inserire più patate e togliere i broccoli. Anche questa richiesta viene accolta e verrà proposta la validazione alla nutrizionista asl.

Si chiude la riunione con l'accordo di apportare le modifiche citate a partire dal mese di Gennaio, appena l'Asl fornirà la validazione ufficiale.

Ufficio Scuola