

VERBALE COMMISSIONE MENSA

29/01/2025 (1° Incontro)

Inizio riunione: ore 17:40

Presenti:

- Assessore alla scuola (Sindaco Alberta Ticciati)
- Dirigente comunale del Settore 2 (Dott. Calzaretta Francesco)
- Ufficio scuola del Comune (Responsabile: Veronica Cheli, Giulia Matteoli, Tania Vallesi)
- Rappresentante della Ditta Vivenda che ha in gestione il servizio di refezione (Sara Fatarella)
- Dietista Ditta Vivenda (Dott.ssa Alessia Ravenni)
- Responsabile cucina (Roberta Ricotti)
- Rappresentanti dei genitori
- Rappresentanti del corpo insegnanti (nessun partecipante per il plesso Marconi)

Aprire l'incontro il Sindaco Alberta Ticciati e sottolinea l'importanza di dare un servizio adeguato, rispondente ai bisogni dei bambini e delle bambine nel rispetto delle normative previste. In questa sede ricorda anche l'importanza dei pasti come momenti educativi che non si basano solo sul gradimento, ma anche su altri valori fondamentali.

Prende la parola il Dirigente Calzaretta esponendo ai membri della Commissione il Regolamento. Quest'ultimo individua l'importanza di partecipare attivamente attraverso la verifica della conformità dei pasti, il gradimento di quest'ultimi e ricorda ai membri la possibilità di recarsi per gli assaggi dando un preavviso di 3 giorni presso le mense scolastiche, ma anche presso i locali della cucina. Inoltre, ricorda la presenza di un funzionario del Comune che regolarmente verifica nei vari plessi lo svolgimento dei servizi e ritira le schede di valutazione compilate.

Il dirigente sottolinea che il menù non viene deciso né dalla ditta che gestisce l'appalto né dal comune, ma tutti i dettagli come le grammature e anche l'abbinamento dei vari cibi è individuato da apposite dietiste e validato dall'ASL (sulla base dei CAM: criteri minimi previsti per legge). La commissione mensa deve avere un ruolo positivo con l'obiettivo comune di migliorare il servizio.

Una rappresentante degli insegnanti del plesso Amici interviene per ricordare la "settimana della celiachia". Il Comune risponde che anche per questo anno scolastico aderirà all'iniziativa in data da concordare. In questa occasione verrà fornito il menù celiaco per tutti in un'ottica di sensibilizzazione e condivisione.

Il Menu intermedio inizierà lunedì 3 febbraio 2025.

Le educatrici e i genitori rappresentanti del Nido non evidenziano alcun problema nel servizio, chiedono di poter alternare di più nella frutta (inserendo ad esempio anche kiwi e pera). Vivenda comunica che non riesce a reperire facilmente queste tipologie di frutto perché, vista l'obbligatorietà del prodotto biologico, avere le quantità per un servizio collettivo è difficile.

Il plesso Altobelli lamenta la differenza di cottura tra i pasti del primo e del secondo turno. La Ditta Vivenda risponde che sono casi isolati poiché i prodotti vengono preparati e cotti in momenti diversi.

L' asilo Arca (Infanzia 3-6 anni) chiede una maggiore varietà, per esempio uovo non solo cotto come frittata, ma anche in altri modi e il pesce non solo in polpette. Vivenda risponde che la frittata cercano di variarla il più possibile. Per il pesce, viste le regole dei CAM, è vietato l' utilizzo di pesce ricomposto (ad esempio bastoncini), non potendo garantire l' assenza di lisca. Per questo motivo e quindi per una maggiore sicurezza viene fatto sotto forma di sformato o polpetta perché i filetti, per quanto controllati, potrebbero avere le lische.

Il plesso Amici lamenta alcuni piatti come la frittata con le patate e il riso alla verza che non sono graditi dai bambini. Una problema è riscontrato anche con l' uovo sodo che d' inverno arriva ghiaccio e a tal proposito Vivenda risponde che il problema è dato dalla temperatura a cui l' uovo deve essere mantenuto. Le quantità sono ottime così come il personale della cucina sempre disponibile.

La scuola d' infanzia Arcobaleno sottolinea la poca varietà per i bambini che non mangiano carne per motivi religiosi e la perplessità sul piatto unico poiché i bambini che non mangiano non hanno una seconda alternativa. Una docente celiaca del plesso lamenta il fatto che venga servito sempre il riso e a tal proposito verrà inserita anche la pasta (questa era stata eliminata e sostituita sempre con il riso poiché più gradita da tutti, ma per l' insegnante inseriranno di nuovo la pasta).

Per il plesso Marconi i genitori riportano che ai bambini non piacciono molti dei pasti proposti e che spesso hanno la pasta in bianco. Vivenda afferma che viene seguito il menù attentamente e che ogni variazione deve essere autorizzata. Il Comune sottolinea la difficoltà di controllo nel plesso Marconi poiché non vengono rilasciate le schede di valutazione e non ci sono rappresentanti degli insegnanti nella commissione. Il genitore che si è recato per gli assaggi dichiara che il pasto era gradevole e le signore della cucina molto precise e attente nella distribuzione. Dai rappresentanti viene anche sollevato il problema di non poter utilizzare liberamente i fontanelli dell' acqua poiché l' aula mensa viene tenuta chiusa e per questa ragione i genitori comprano acqua di scorta da tenere nelle classi. Il comune risponde che questa è una decisione della scuola e che a livello organizzativo deve essere rivisto il sistema.

Per il plesso Arca (nido) un genitore interviene per chiedere come mai viene usato il sale nei pasti e la ditta risponde che dai 12 mesi è previsto un minimo di condimento, sotto i 12 mesi invece non è previsto. Viene anche chiesto come mai è servita l' insalata come contorno e il Comune interviene dicendo che il pasto al nido è ancora di più un' esperienza educativa, anche solo la scoperta di nuovi cibi rappresenta una buona educazione alimentare. Per il menù del nido si ricorda che oltre ad essere controllato da una dietista dell' Asl è visionato anche da un pediatra.

Problema gradevolezza dell' acqua al plesso Amici: Il sindaco sottolinea l' importanza di aver fatto la scelta sostenibile dei fontanelli per la distribuzione dell' acqua in un' ottica di riduzione del consumo della plastica. Nonostante i sistemi di filtraggio il plesso Amici ha un' oggettiva problematicità legata al sapore dell' acqua. Prima di tornare al sistema precedente che rappresenterebbe una sconfitta per le scelte fatte, si proverà un' ulteriore soluzione con nuovi filtri. Le problematiche sono legate anche alle caratteristiche del terreno che condizionano la gradevolezza dell' acqua, ma non la sua salubrità. La decisione definitiva verrà assunta dopo il tentativo con i nuovi filtri.

Fine riunione ore 19:14