



**Comune di  
Cascina**

Corso Matteotti 88/90 – 56021 Cascina (PI)

**Macrostruttura Educativo e Socio-Culturale**

**U.O.C. Trasporto e Refezione, Gestione ed Entrate del Bilancio**

Viale Comaschi 116 – 56021 Cascina (PI)

Tel. 050.719297 – fax 050.719334

E-mail: [gcarrozzo@comune.cascina.pi.it](mailto:gcarrozzo@comune.cascina.pi.it)

pec: [scuolacultura@pec.comune.cascina.pi.it](mailto:scuolacultura@pec.comune.cascina.pi.it)

**Commissione Mensa  
Anno Scolastico 2015/2016**

**Verbale  
del 16 giugno 2016**

Presenti:

Presidente Gustolandia Ristorazione: Angiolo Viegi

Capo struttura Centro Produzione Pasti di Gustolandia Ristorazione: Patrizia Bimbi

Dietista Gustolandia: Lisa Cervelli

Personale dell'U.O.C. Trasporto e Refezione della Macrostruttura Educativa e Socio-Culturale

Genitori ed insegnanti della commissione registro agli atti dell'ufficio

La riunione inizia alle ore 18.15.

V. Vasca: questa è l'ultima commissione mensa di questo anno scolastico, io non ci sarò Più poiché mio figlio a settembre andrà alla scuola media e non usufruirà più del servizio, ringrazio comunque tutta la commissione per il lavoro svolto. Partire dalle osservazioni del giorno 09 giugno scorso dove è stato distribuito come primo piatto le penne alla viareggina fatte con ragù di pesce, come presentate la volta precedente dalla compagnia dei pescatori di Viareggio, mi sembra che tutti i membri e le insegnanti hanno rilevato un ottimo gradimento e pertanto questa sperimentazione sia stata un successo.

C. Gherardi: io ho rilevato che il pesce era scuro e molto compatto, invece il dolce al semolino era molto duro.

V. Vasca: per quando riguarda il primo penso che sia dovuto alle modalità di sporzionamento, l'addetta magari non ha girato bene il condimento non amalgamato così il ragù con la pasta.

P. Bimbi: sì bastava mescolare meglio il ragù e le porzioni servite sarebbero state tutte ben condite. Mentre per il dolce non ce lo spieghiamo forse è una tipologia che non è adatta alle grandi quantità di una mensa scolastica, comunque era proposto come dolce toscano della settimana dell'alimentazione, sicuramente non è da riproporre.

V. Vasca: questo progetto andrà avanti per il prossimo anno? Lo inserirete nel menù? Inoltre avevamo parlato anche di filetti o medaglioni di pesce, anche questi prodotti sempre della cooperativa dei pescatori di Viareggio verranno inseriti?

A. Viegi: per il ragù di pesce sicuramente il progetto andrà avanti, dobbiamo prendere contatti con la cooperativa ed informarci sulle quantità disponibili e sul periodo poiché è un pesce che ha una stagionalità, sarà da valutare per gli altri prodotti. Comunque prima di partire dobbiamo contattare anche l'Ass. di Prato che cura il progetto e i dirigenti per la formazione prevista.

G. Carrozzo: sicuramente ci lavoreremo in estate per programmare con i dirigenti gli interventi formativi per le insegnanti.

L. Cervelli: prima di presentare gli scarti volevo informarvi che a fine luglio usciranno le nuove Linee Guida della Regione Toscana sulla ristorazione scolastica. (Illustra gli scarti)

V. Vasca: questi sono dati raggruppati non hanno tanto rilievo poiché ci sono scuole virtuose ed altre no e con tali dati non c'è una fotografia puntuale dei plessi, per fare un'analisi seria dovrebbero essere forniti gli scarti scuola per scuola e su tali dati fare le considerazioni del caso ed eventualmente trovare proposte migliorative.

Ho notato in questi anni che se la commissione lavora le cose migliorano, sono cambiati gli abbinamenti, sono stati introdotti piatti nuovi al posto di quelli meno graditi, se lavoriamo con proposte costruttive senza farci la guerra il lavoro della commissione dà i suoi risultati. Ringrazio di nuovo tutti.

L. Di Paco: a settembre inviteremo le scuole a fornire i nominativi dei genitori i cui figli usufruiscono del servizio di refezione che vogliono candidarsi come membri della commissione e poi nel mese di ottobre l'ufficio convocherà la prima commissione e in tale sede verrà eletto il nuovo presidente.

V. Vasca: per quanto riguarda i locali dei refettori avete notato se sono puliti o ci sono segnalazioni da rilevare anche per quanto riguarda i muri o gli impianti?

La commissione non ha nulla da rilevare.

B. Benini: alla scuola di S. Frediano ho notato i pavimenti particolarmente sporchi già dai corridoi.

V. Vasca: le pulizie dei locali dipendono dal personale ausiliare della scuola, queste segnalazioni fanno inviate alla dirigente scolastica. Io invece come avete visto dalla mail ho rilevato problemi al soffitto del refettorio delle Ciari che nonostante l'intervento di manutenzione dello scorso anno la situazione è peggiorata, andava chiusa la mensa per mancanza di salubrità, è inutile spostare i tavoli l'infiltrazione d'acqua ormai è talmente estesa che fra poco devono mangiare fuori, inoltre il prossimo anno ci sarà anche un classe prima in più quindi un numero di bambini sempre maggiore. Come membri dove controllare anche i locali, magari gli insegnanti ci sono così abituati che diventa la normalità vedere un muro sgallato.

C. Schilirò: non è così, le segnalazioni noi le facciamo sono ambienti che viviamo ogni giorno. Nella nostra scuola non è mai venuto nessun membro della commissione mensa, comunque c'è un buon indice di gradimento, ci sono file per fare il bis, chiedo se le quantità di qualche piatto più gradito possono essere aumentate.

P. Bimbi: vedremo di aumentare qualcosa.

C. Cappelli: la bresaola ultimamente è troppo spessa e i bambini della scuola materna hanno difficoltà nel masticare.

C. Schilirò: concordo.

G. Verricelli: alla materna di S. Frediano ho notato che il pane finisce subito, viene messo correttamente in tavola con il secondo e contorno ma i bambini lo usano come alternativa ai secondi proposti, le insegnanti mangiano ad un tavolo separato, magari si alzano per aiutare i bambini o richiamarli se fanno confusione ma secondo me sarebbe meglio se fossero al tavolo con i bambini.

C. Cappelli: noi al Gianburrasca pranziamo al tavolo con i bambini e sicuramente il rapporto è diverso, mangiamo le verdure e tutti le assaggiano, dove il bambino viene sensibilizzato gli scarti sono minori.

C. Cresci: comunque c'è differenza tra il gradimento alle materne e gli scarti alle scuole primarie dove i bambini essendo più grandi hanno già un'educazione alimentare più consolidata, riuscendo meno a forzarli.

La commissione si conclude alle ore 19.00