



**Commissione Mensa
Anno Scolastico 2014/2015**

**Verbale
del 27 novembre 2014**

Presenti:

Presidente Gustolandia: Angiolo Viegi

Amministratore delegato Gustolandia: Anna Ferrari

Dietista Gustolandia: Lisa Cervelli

Capo struttura Centro Produzione Pasti di Gustolandia: Patrizia Bimbi

Responsabile Servizio Educativo e Socio-Culturale: Gabriella Carrozzo

Personale dell'U.O.C. Trasporto e Refezione dei Servizi Educativi comunali

Genitori ed insegnanti della commissione registro agli atti dell'ufficio

o.d.g.

1. Insediamento Commissione Mensa

2. Elezione Presidente commissione

3. Valutazione del servizio

4. Varie ed eventuali

Raggiunto il numero legale la riunione inizia alle ore 18.10, Lucia Di Paco, Responsabile U. O. C. Trasporto e Refezione, dà il benvenuto a tutti i membri ed apre il dibattito chiedendo ai presenti se ci sono candidature per il ruolo di Presidente della commissione mensa, si propongono n. 4 genitori di seguito elencati e viene effettuata votazione ad alzata di mano come di seguito riportata:

- MOSCARELLA ANGELA (sc. infanzia Musigliano) voti n. **3**
- LONGONI ELENA (sc. primaria Musigliano) voti n. **14**
- UGOLINI ALESSANDRO (sc. infanzia Gianburrasca) voti n. **1**
- CARCHINI KATIA (sc. primaria Latignano) voti n. **12**

La signora **LONGONI ELENA** con 14 voti viene eletta Presidente della Commissione Mensa.

E. Longoni: ringrazio la commissione per la fiducia, cercherò di svolgere al meglio questo ruolo (dà lettura dei compiti dei membri della commissione come da Disciplinare approvato). Passo la parola alla signora Lucia Di Paco dei Servizi Educativi del Comune se vuole aggiungere qualcosa.

L. Di Paco ricorda le modalità per svolgere le ispezioni nei Refettori delle scuole del territorio e presso il centro Cottura, comunicando che le scuole hanno già ricevuto l'elenco aggiornato dei membri della commissione mensa.

E. Longoni: in merito al punto 3. all'o.d.g. "valutazione del servizio" avete domande od osservazioni da aggiungere anche in considerazione delle check list inviate tramite la mailing list "commissione mensa@comune.cascina.pi.it"?

C. Carchini: come mai sul sito nel menù c'è scritto frutta/dessert mentre a Latignano a colazione vengono forniti crackers ed altro?

L. Di Paco: perché quello pubblicato è il menù approvato dall'Az. USL di Pisa, mentre Lei si riferisce al progetto "Buona Colazione" a cui non tutte le scuole hanno aderito.

C. Carchini: come si fa ad aderire al progetto?

G. Carrozzo: I Servizi educativi comunali hanno inviato richiesta agli Istituti Comprensivi per raccogliere le adesioni al progetto da parte di ciascuna scuola, l'adesione dipende dalla disponibilità del personale docente ed ausiliario di ciascun plesso alla fattiva operatività del progetto.

C. Carchini: secondo me un solo frutto o i crackers non sono sufficienti per chi anche a casa non fa colazione.

G. Carrozzo: questo progetto è stato approvato dall'Az. Usl di Pisa in conformità alle Linee Guida Regionali in tema di sana alimentazione, ciascuna colazione è nutrizionalmente adeguata contiene il giusto apporto di calorie e principi nutrizionali per un bambino in età scolare che, come dovrebbe essere, la mattina a casa fa la giusta colazione.

E. Longoni: nella mia scuola questo progetto è stato un successo, sempre più bambini mangiano frutta anche quelli che prima non ne assaggiavano ed i genitori sono contenti.

L. Antonini: avendo fatto delle ispezioni ho appurato che la qualità del cibo è superiore alle aspettative magari bisognerebbe cambiare gli abbinamenti, il cavolo oggi non l'ha mangiato nessuno ed alcuni bambini rimangono con la pancia vuota.

G. Carrozzo: il menù proposto è un momento educativo, rispondente alle linee guida regionali dobbiamo proporre varietà ed i menù sono elaborati sulla stagionalità degli alimenti.

A. Ferrarri: in questi anni abbiamo cercato di lavorare a migliorare sempre più i piatti proposti, è il secondo anno che è in vigore un menù elaborato sulle quattro stagioni, abbiamo aderito al progetto "Buona Colazione", ogni mese proponiamo dei menù speciali, le novità come la pasta alle melanzane abbiamo visto che ora viene apprezzata di più rispetto all'anno scorso.

M. Domina: in merito al progetto "Buona Colazione" va bene la frutta ma non il succo di frutta che non piace ai bambini.

A. Ferrari: non è succo di frutta, è un frullato che ha lo stesso valore nutrizionale di un frutto.

M. Domina: quello con i crackers è succo di frutta .

M. Grasci Puccini: proprio in merito al progetto "Buona Colazione" mi faccio di nuovo portavoce di tutte le mie colleghe della scuola primaria Ciari segnalando che questo progetto partito tanti anni fa proprio nella mia scuola era "Frutta a colazione" proposta come anticipazione a metà mattina di quella prevista per il pranzo. Da quando invece è stato esteso ad altre scuole, che forse non ci credono quanto noi, offrendo sempre più alternative alla frutta si è snaturato rispetto al suo significato a discapito di tutte le energie e l'impegno messo in questi anni nel proporre solo frutta agli alunni dando il messaggio di una vera sana colazione.

Mi sono segnata i giorni in cui c'è il progetto "Buona Colazione" e su 13 giorni solo 5 volte c'è stata la frutta ed in tutto dal 15 ottobre ad oggi solo 7 volte. Il 17 novembre a colazione crackers e frutta, a pranzo minestrone con riso e dopo pizza; ditemi voi se è il giusto abbinamento, oppure un altro giorno sono stati distribuiti crackers e a pranzo pasta e ceci con gateau di patate.

Pertanto ribadiamo come richiesta per la colazione più frutta e cercare di cambiare alcuni abbinamenti o alcuni piatti, esempio la frittata alle verdure è stata mangiata solo da 1/5 degli alunni, nel merluzzo servito l'ultima volta c'erano tante lisce e anche grandi. C'è un grande spreco alimentare su certi piatti, cercate di fare buon uso delle segnalazioni della commissione.

L. Cervelli: per quanto riguarda il merluzzo abbiamo cambiato il fornitore.

G. Carrozzo: è vero che le Ciari è stata la scuola pioniera del progetto Frutta a Colazione il cui successo negli anni è stato il risultato dell'impegno del personale scolastico. Il progetto prevede questo calendario di alimenti per venire incontro a quelle scuole dove c'è meno disponibilità a sbucciare la frutta.

M. Grasci Puccini: questo non è corretto, il progetto si propone con un valore legato alla frutta le scuole se ci credono aderiscono o meno senza cambiarlo, senza modificarlo ogni volta in base alle esigenze del plesso che si aggiunge.

S. Beati: sono docente della scuola primaria di Zambra, noi non abbiamo aderito perché il progetto dovrebbe essere un'integrazione di frutta per il momento della colazione e non un'anticipazione di quella prevista per il pranzo, che deve rimanere una risorsa per quei bambini che a pranzo mangiano poco.

S. Simonetti: per quanto riguarda il succo è vero c'è scritto frullato ma è meno gradito dai bambini perché contiene meno zuccheri.

A. Ferrari: per sostenere il progetto abbiamo fornito anche i tagliamela, lo scorso anno è stato un delirio per la poca disponibilità del personale scolastico, abbiamo buttato addirittura 150 yogurt in un giorno.

G. Carrozzo: capisco che ci vuole tempo affinché i bambini si abituino a mangiare solo frutta, arrendersi non è un successo. Vediamo cosa è possibile fare.

k. Carchini: la gestione del progetto secondo me è una questione di buon senso, è sbagliato eccedere in un senso od in un altro, anche l'integralismo non va bene, potrebbe essere accettata anche una la fornitura casalinga di una fetta di pane con la nutella, bisogna anche proporre cose gradite ai bambini.

Un genitore: la scuola primaria Latignano ha aderito al progetto "Acqua Buona" ma mi riferiscono alcuni alunni che il sapore dell'acqua non è buono.

G. Carrozzo: il progetto prevede l'erogazione attraverso un filtro dell'acqua di rete poi ogni 40-45 giorni vengono effettuate le analisi, che una volta pervenute le inviamo alle scuole, e su Latignano non è emerso alcun problema, mentre su Zambra dove ci era stata segnalata un'anomalia abbiamo sospeso l'erogazione dell'acqua di rete e fornito l'acqua minerale, un'ora fa ci sono pervenute le analisi da cui risulta più residuo di ferro probabilmente dovuto al deposito di acqua, abbiamo allertato i lavori pubblici per procedere alla risoluzione del problema sull'impianto, una volta effettuati i lavori verranno effettuate nuove analisi e appena i parametri risulteranno nella norma riattiveremo il progetto "Acqua Buona".

M. Grasci Puccini: nell'ultima commissione mensa di giugno ci fu proposto dal Presidente di Gustolandia un cambiamento sulla fornitura di pesce che doveva essere preso da un allevamento di Orbetello, a che punto siamo?

A. Viegi: la ditta non si è resa più disponibile per questo anno scolastico, perché l'iter per aderire al progetto regionale è lungo, ci attiveremo appena la ditta sarà pronta.

S. Beati: volevo comunicare alcuni piatti che non vengono mai graditi: sformato di spinaci, frittata di verdure, crudité, fusilli alla mediterranea; mentre la pastina in brodo molto gradita c'è solo una volta.

M. Basati: possiamo anche noi genitori aderire al progetto Buona Colazione, nella scuola dell'Infanzia di Titignano il progetto non è attivo, a pranzo ho visto servire le banane intere e poi buttate via, per un bambino della materna una banana intera è troppa, è possibile servirle spezzettate.

G. Carrozzo: l'adesione al progetto non è dei genitori ma del personale docente che deve rendersi disponibile a distribuire la frutta ed eventualmente dividerla, la sua scuola non ha aderito, a pranzo il frutto è previsto uno per bambino stà poi al personale scolastico in servizio aiutare gli alunni.

La riunione ha termine alle ore 20.00