

Verbale incontro Commissione Mensa – 14 Febbraio 2023 ore 17,00
(seduta svolta presso C.R.E.D. via S. Andrea, 33 Lucca)

Sono convocati tutti i commissari mensa e gli insegnanti degli Istituti Comprensivi.

Sono presenti :

- Assessore alle Politiche Formative Simona Testaferrata;

Per il Servizio Ristorazione Scolastica :

- Responsabile della U.O. Servizi Scolastici Dott. Pietro Belmonte;
- Istruttore Amm.vo Cristina Maurelli;
- Istruttore Amm.vo Patrizia Mazzotti;
- Istruttore Amm.vo Fiammetta Rossi;
- Istruttore Amm.vo Gabriele Brini;

Per la Ditta che eroga il servizio di Ristorazione Scolastica :

- Sig.ra Silvia Quilici – Responsabile della Direzione Tecnica aziendale;
- Biologa nutrizionista Dott.ssa Claudia Simi;

Genitori ed insegnanti in rappresentanza degli Istituti Comprensivi : vedi elenco allegato.

Aprire l'incontro il Responsabile del servizio Ristorazione Scolastica, il Dott. Belmonte Pietro, che presenta lo staff dell'ufficio mensa, la responsabile per la Ditta Del Monte Ristorazione, sig.ra Silvia Quilici e la Nutrizionista della Ditta stessa, Dott.ssa Claudia Simi.

Il Responsabile fa presente inoltre che a breve verrà organizzata una visita, presso i locali del Cupp (Centro unico preparazione dei pasti), in San Filippo che sarà destinata esclusivamente a tutti i Commissari mensa che vorranno parteciparvi. Tale visita è finalizzata a prendere coscienza delle modalità in cui viene organizzata la mensa scolastica, tramite la preparazione dei pasti, la conservazione degli alimenti, l'utilizzo di determinate attrezzature, ecc. ecc. Nei prossimi giorni l'ufficio comunale organizzerà tale incontro inviando un invito tramite email, a tutti i Commissari, i quali potranno comunicare a sua volta la loro disponibilità. Qualora il numero dei partecipanti fosse superiore a 20 persone, si procederà ad organizzare più incontri per soddisfare tutte le eventuali richieste.

Dopo una breve premessa sul Servizio di ristorazione scolastica, vengono chiarite le modalità in cui verrà svolta la riunione e le regole generali a cui attenersi per ciascun partecipante.

Prende la parola, l'Assessore Simona Testaferrata che sottolinea l'importanza dell'incontro, della sua cospicua partecipazione e delle funzioni della Commissione Mensa stessa, al fine di risolvere o comunque far emergere questioni e/o aspetti per rendere il servizio più soddisfacente possibile per gli alunni, che sono parti attive.

Viene dato inizio alla sequenza di interventi relativi all'andamento del servizio di ristorazione scolastica da parte dei genitori e delle insegnanti rappresentanti delle scuole.

Vengono raccolte le osservazioni e/o domande poste dai commissari alle quali sarà data una risposta in un momento successivo della seduta.

Interviene una rappresentante del Comprensivo Sant'Angelo - San Donato che ha ricevuto una lettera di lamentele da parte di alcuni genitori e che ha effettuato tre sopralluoghi. Ritiene che la qualità del servizio sia ottima, anche se ha delle perplessità sul fatto che le quantità per le classi prime e le quinte sono praticamente identiche. A suo avviso non sarebbe corretto, viste le esigenze diverse che gli alunni più grandi possono avere rispetto a quelli più piccoli. A casa ha riprodotto i quantitativi previsti dalle grammature del menù ed in effetti per i bocconcini di pollo, che a crudo non possono superare i 60 grammi (come stabilito dalle Linee Guida), al momento della loro cottura, sono risultati effettivamente un po' troppo esigui. Inoltre, riporta che in occasione della somministrazione dei *matuffi* le prime e le terze non li hanno mangiati, ma gli alunni più grandi sì.

Prende la parola un altro rappresentante, della scuola infanzia di Balbano, che fa presente di aver effettuato alcuni sopralluoghi, valutando il servizio di ristorazione in generale in modo positivo, ma evidenziando che la pasta al pesto o quella al pomodoro sono un po' scondite e servite ad una temperatura tiepida, quasi fredda.

Interviene una rappresentante della scuola primaria Fornaciari di San Filippo che durante il suo sopralluogo, nel menù in quel giorno ha assaggiato la pasta al filetto di trota, il petto di pollo panato e gli spinaci. Riferisce che il primo è stato gradito dalla maggior parte dei bambini, al contrario degli spinaci che sono stati completamente lasciati. Il petto di pollo, lo ha ritenuto un po' "secco" e non capisce il motivo perché nel menù vi sia l'abbinamento carne/pesce. Inoltre viene consegnata l'acqua in bottiglia a tavoli alternati, creando il problema di doversi sempre alzare per recuperare la bottiglia al tavolo che non ce l'ha. Inoltre, in un altro sopralluogo, ha notato che la pasta in bianco ha pochissimo olio, anche se poi compensato con l'utilizzo di una bottiglia d'olio presente in quel giorno, per chi lo richiedeva. Fa presente che durante il servizio *mensina*, il ripasso non viene fatto e che la sporzionatrice le avrebbe riferito che esiste una circolare per cui il ripasso può essere fatto solo per le verdure come contorno.

Il Responsabile del Servizio di Ristorazione, Dott. Pietro Belmonte fa presente che "da sempre" ai bambini non piacciono le verdure ed il pesce, ritenendo corretto comunque proporre agli stessi anche cibi che non hanno un alto gradimento, come tentativo di avvicinamento a piatti diversi da quelli consueti. Con l'introduzione dei CAM (Criteri Ambientali Minimi) per la ristorazione scolastica dobbiamo monitorare gli scarti ed adottare delle azioni correttive. Il Dott. Belmonte informa che a seguito dell'inizio del nuovo contratto di appalto con decorrenza gennaio 2023, la ditta di ristorazione deve e sta procedendo al monitoraggio degli scarti, di cui ne darà riscontro appena possibile.

Infine viene fatto presente che l'ufficio ristorazione scolastica è disponibile a creare un gruppo di lavoro per la realizzazione di un "menù partecipato" costituito da alcuni commissari mensa che ne faranno richiesta, l'ufficio mensa, la ditta di ristorazione e la Nutrizionista del Comune stesso (che verrà nominata prossimamente, a seguito di una procedura di affidamento diretto ancora da espletare). Tale compartecipazione verrà attivata appena possibile.

Un altro rappresentante della scuola primaria di San Pietro a Vico, ha effettuato due sopralluoghi, in uno vi era il riso all'olio e nell'altro la pasta all'olio, ma entrambe le pietanze sono risultate troppo al dente, in pratica un po' troppo crude e quindi non adatte specialmente per i bambini della prima classe. C'era anche il tortino al salmone con l'insalata. Questo piatto non è stato per niente apprezzato dagli alunni, perché non gradito "all'occhio", anche se è buono. Il petto di pollo panato sarebbe risultato poco cotto al suo interno, quasi crudo. (In merito a questa osservazione la Sig.ra Quilici risponde che il petto di pollo rimane un po' indietro di cottura per non asciugare troppo.) Inoltre anche il tortino di merluzzo è risultato non molto gradito ai ragazzi e non è piaciuto neanche al Commissario.

Il Responsabile del servizio di ristorazione scolastica, Dott. Pietro Belmonte fa presente che quest'ultimo piatto, è stato introdotto in sostituzione dei piatti a base di merluzzo, a causa della presenza di lisce nei filetti, in quanto, da gennaio 2023, il nuovo contratto di appalto deve rispettare i CAM (criteri ambientali minimi) che richiedono per esempio che i prodotti ittici come il merluzzo, provengano da determinate zone FAO (Fao 37 o 27).

Tali prodotti, per la ditta di ristorazione, sono risultati più complicati nella loro lavorazione, come per esempio per la presenza di molte più lisce, rispetto ai prodotti usati nei precedenti anni, al punto che è stato necessario richiedere una variazione del tipo di preparazione, come nel caso del filetto di merluzzo sostituito dal tortino di merluzzo. Riguardo alla sua preparazione, la signora Quilici precisa che il pesce viene macinato a causa della presenza di lisce e viene aggiunta la patata per diluire il sapore del pesce. Viene fatto presente che prima di procedere a tale variazione, il tortino di merluzzo è stato assaggiato dal personale dell'ufficio comunale del servizio di ristorazione scolastica che lo hanno ritenuto molto buono ed adatto per la sostituzione.

Interviene la Responsabile della Ditta di ristorazione, la Signora Quilici, che conferma il monitoraggio in corso, sul gradimento dei tortini che in effetti risulta un pò scarso.

Interviene un altro rappresentante della scuola primaria Donatelli – San Vito che ha assaggiato due tortini diversi. A suo giudizio, i tortini sanno di poco, sono tristi, mollicci, poco appetibili alla vista.

Un altro membro della Commissione, della scuola dell'infanzia di Fagnano, durante un sopralluogo, sostiene che la pasta all'olio al momento della consumazione da parte dei ragazzi, era fredda e poco cotta. Invece il tortino al salmone, a suo giudizio, era buono. L'insalata era ben condita e la pasta all'olio comunque è stata mangiata, mentre il secondo non è stato mangiato dalla maggior parte degli alunni.

Interviene un membro della scuola primaria di San Pietro a Vico: riferisce che ci sono state delle polemiche. A seguito dei sopralluoghi effettuati, dice di aver sempre mangiato bene, nelle occasioni di assaggio, anche se a volte la pasta è risultata poco cotta e che la platessa alla mugnaia non aveva un bell'aspetto. Platessa e spinaci non sono graditi. I piatti a volte sono risultati freddi, specie nella loro consegna agli ultimi alunni che mangiavano, perché non tenevano una adeguata temperatura. Suggerisce come soluzione, quella di aumentare il numero degli addetti alla sporzionatura, per velocizzare tutte le operazioni per servire le pietanze.

Viene suggerito anche da altri commissari, di fornire maggiori informazioni possibili ai genitori degli alunni a mensa, su come viene elaborato un menù, sulle sue grammature, il tipo di prodotti utilizzati, la loro lavorazione, ecc. al fine di ridurre al minimo le relative polemiche.

Un rappresentante della scuola dell'infanzia Giusti, lamenta di aver trovato delle lisce nei bocconcini di pesce e nella platessa, durante l'assaggio.

Interviene la signora Quilici, della ditta di ristorazione, affermando che il pesce con il nuovo contratto di appalto, deve rispettare i CAM, pertanto spesso vengono trovate molte più lische rispetto al solito pesce utilizzato negli scorsi anni, al punto che per evitare la loro pericolosità, è stato deciso in accordo con l'ufficio di ristorazione scolastica, di sostituirlo con il tortino, per risolvere tale problema.

La signora Quilici, della ditta di ristorazione, afferma inoltre che l'acqua utilizzata durante la mensa deve essere quella di rete, in rispetto alle indicazioni dei CAM. Vengono svolte le analisi almeno due volte ogni anno scolastico, una verso la fine di gennaio, l'altra verso la fine dell'anno scolastico, salvo ulteriori richieste specifiche dovute sul momento.

Interviene anche il Responsabile dell'ufficio ristorazione scolastica che comunica che le analisi vengono fatte anche dal Comune prima dell'inizio dell'anno scolastico, oltre ad ulteriori esecuzioni in base alle esigenze del momento.

La signora Quilici, afferma che nelle scuole in cui il servizio è effettuato in monoporzioni o nei casi in cui ci sono delle problematiche relative all'acqua di rete, o per quelle scuole che non sono collegate alla rete, come la scuola dell'infanzia Balbano, vengono utilizzate le bottiglie d'acqua minerale, ma sono eccezioni.

Per quanto riguarda il c.d. "ripasso", questo non è previsto dalle Linee Guida Nazionali e Regionali, salvo per le verdure come contorno. In alcune scuole si riempiono meno i piatti, per poi consentire un successivo ripasso. In generale vengono fornite delle porzioni in più che potrebbero servire in caso di eventuale caduta di un piatto.

Alcune insegnanti e genitori suggeriscono di mettere gli alimenti poco alla volta nei piatti, perché spesso ai bambini i piatti pieni di cibo non piacciono.

La signora Quilici, ribadisce che ci sono alcune pietanze non gradite ai bambini, che verranno meglio individuate a conclusione dei questionari di gradimento inviati agli insegnanti.

Inoltre conferma che verrà posta più attenzione alla cottura della pasta e che per quanto riguarda l'olio, non può essere versato più di 5 gr al piatto per i bambini dell'infanzia e 7 gr. per quelli delle primarie, come previsto dalle Linee Guida.

Per quanto riguarda le temperature dei piatti, la signora Quilici afferma che devono essere mantenute a 60 gradi centigradi e quindi al momento della loro distribuzione, ovviamente tale temperatura cala, probabilmente a 40 gradi centigradi, percependola come fredda. Per i piatti con cibi liquidi, come le minestre, la temperatura viene mantenuta più calda, proprio per le caratteristiche del cibo stesso che è liquido.

Interviene a questo punto, un rappresentante della scuola infanzia Balbano che sostiene che potrebbe essere facilmente risolvibile il problema della temperatura dei piatti, in tale scuola, visto che è frequentata da un numero esiguo di alunni.

La signora Quilici e il Responsabile del servizio di ristorazione scolastica, deducono che potrebbe essere utilizzato un carrello termico per mantenere le temperature e probabilmente risolvere il problema in quella scuola.

Prende la parola la Dott.ssa Simi, nutrizionista della ditta di ristorazione, che informa che le linee guida regionali prevedono delle fasce di grammature (minimo 50 grammi e massimo 60 grammi) in base all'età dei bambini, per il loro accrescimento, che tengono di conto della somministrazione di tutti i piatti (primo, secondo, contorno, frutta) e degli altri pasti della giornata. Non sono previste altre differenziazioni per gli alunni delle varie classi, salvo la possibilità di un ripasso, ma solo esclusivamente per le verdure come contorno, come previsto dalle linee guida. Le linee guida sia di indirizzo nazionale che regionale, tengono conto di ciò che gli alunni devono mangiare in una intera giornata. L'educazione alimentare è un percorso lungo, ma da iniziare a scuola. Per poter dire che un alimento non è gradito, è necessario assaggiarlo almeno dieci volte.

Prende la parola l'Assessore S. Testaferrata che ribadisce l'importanza di far assaggiare tutti i piatti del menù, anche quelli meno graditi e di insistere coi ragazzi affinché ci provino.

Interviene un genitore per comunicare che la pasta per celiaci è troppo cruda.

Interviene un rappresentante della primaria San Cassiano che rileva che la pasta al suo assaggio è risultata cruda. Inoltre la platessa sarebbe poco gradita ai bambini. Ritene che la mensa sia un momento educativo e molto importante per i ragazzi.

Interviene il Responsabile del servizio ristorazione scolastica, informando che per chi vuole fare il sopralluogo per le diete speciali, deve concordarlo preventivamente con la ditta di ristorazione, perché trattandosi di piatti a numero limitato, è necessario procedere con cognizione, essendo alimenti “*particolari*” come la pasta senza glutine o prodotti senza lattosio e quindi dal sapore diverso da quello consueto. Inoltre, si vieta assolutamente l’assaggio diretto del piatto della dieta speciale, anche se del proprio figlio, da parte del genitore/commissario e che comunque le richieste di tali assaggi devono essere di numero molto limitato.

Si raccomanda inoltre che durante i sopralluoghi, ai commissari è vietato interferire con l’attività delle sporzionatrici, degli alunni e delle insegnanti presenti alla mensa scolastica, trattandosi di un momento delicato di socializzazione. I Commissari non devono essere elementi di disturbo o di distrazione per gli alunni.

Anche la rappresentante della scuola dell’infanzia San Vito, ritiene che i piatti assaggiati siano stati troppo tiepidi. Parlando con le maestre, conferma che permane tale problematica della temperatura soprattutto per i primi piatti. Per il tortino di verdure, a suo avviso, i bambini vedono i broccoli e quindi per questo motivo non lo mangiano. Gradiscono maggiormente le minestre. A suo avviso gli gnocchi, specie per i bambini dell’infanzia, li vede pericolosi al momento della masticazione, sarebbe meglio evitarli. Per i bambini con la dieta etico religiosa, gli hamburger vegetariani non piacciono.

Prende la parola un altro Commissario della scuola Infanzia Sorbano, per segnalare che le sostituzioni per le diete speciali sono un po’ “tristi” (ad esempio la robiola viene sostituita con i fagioli), mentre nel periodo pre-covid veniva somministrato l’uovo sodo, che a suo avviso era più gradito.

Un altro genitore, segnala che per quanto riguarda le diete speciali, l’uovo sodo viene utilizzato troppe volte.

Interviene un rappresentante della scuola infanzia di Mutigliano, che chiede per quale motivo agli alunni intolleranti al lattosio, non viene somministrato un formaggio privo di lattosio, anziché eliminare completamente questo alimento, come per la mozzarella sulla pizza, che in questi casi non viene utilizzata.

Un altro Commissario della scuola primaria Collodi suggerisce di poter dare un formaggio privo di lattosio, anziché usare altri alimenti o eliminarlo completamente.

Interviene la signora Quilici della ditta di ristorazione, affermando che è necessario sostituire tutti i latticini perché spesso nei certificati medici presentati per richiedere le diete speciali, non viene specificata la distinzione tra latte e lattosio e pertanto, onde evitare pericolosi errori, viene preferita questa scelta.

A supporto, interviene la Dott.ssa Simi, Nutrizionista della ditta, affermando che spesso per le intolleranze al lattosio, vengono ricompresi anche il latte e i suoi derivati, pertanto diventa difficile e pericoloso fare le distinzioni tra chi è intollerante solo al lattosio e chi anche al latte e derivati.

Prende la parola una rappresentante della scuola primaria San Vito per segnalare che per i celiaci, come suo figlio, sarebbe opportuno bere l’acqua in bottiglia minerale, anziché in brocca, onde evitare possibili contaminazioni con alimenti allergenici.

Il Responsabile dei servizi scolastici e la signora S. Quilici convengono che si provvederà immediatamente affinché tutti gli alunni celiaci abbiano solo acqua in bottiglietta.

Prende la parola una rappresentante della scuola primaria G. Pascoli per fare presente che per gli alunni celiaci, i piatti sono freddi e crudi, riferendosi in particolare ai primi come la pasta.

La signora Quilici interviene, suggerendo che forse si potrebbe ovviare al problema della temperatura tramite un microonde per queste diete speciali.

Un genitore della scuola primaria Saltocchio riferisce che nell'assaggio del passato di verdure con riso integrale, è risultato quest'ultimo troppo al dente. Il genitore riferisce che una volta i bambini, si sono addirittura sentiti male, ma, al riguardo, l'ufficio mensa scolastica non ha ricevuto alcuna segnalazione in tal senso, né da parte dei genitori, né dagli insegnanti o dalla capo plesso.

Un altro Commissario della scuola primaria Radice, conferma che il riso nel passato di verdure è troppo duro. In quella scuola vi sono le monoporzioni e che sono identiche per gli alunni della prima classe rispetto a quelli della quinta, ma ciò non lo ritiene corretto, visto l'età e le esigenze alimentari diverse. Inoltre, segnala che un giorno è stato aperto il vasetto di yogurt, prima della sua distribuzione.

La sig.ra Quilici conferma che a seguito della presenza di muffa in un vasetto di yogurt, è stata data disposizione di aprirli tutti per verificarne il contenuto prima della somministrazione agli alunni.

Un altro rappresentante della scuola primaria Giusti, chiede quante volte devono essere effettuati i sopralluoghi. Viene risposto dal Dott. Belmonte che non c'è un numero limitato per farli, si può andare al massimo in due persone e, ovviamente, devono essere rispettate le regole che già sono state ampiamente ricordate in questo incontro, ovvero principalmente di non essere elemento di disturbo alle sporzionatrici, agli insegnanti e agli alunni durante la mensa scolastica. E' possibile anche andare in scuole diverse da quelle che si rappresenta.

Un altro Commissario della scuola primaria Radice-Arancio, sostiene che i pasti delle monoporzioni sono limitati come numero e quindi in caso di assaggio, è necessario avvisare la ditta di ristorazione del sopralluogo che verrà effettuato.

La sig.ra Quilici risponde che non occorre avvisare perché generalmente vengono consegnati dei pasti in più.

Un rappresentante dell'infanzia Giusti, sostiene che al momento del sopralluogo, non le è stato permesso di entrare nel refettorio.

Viene sottolineato dal Dott. Belmonte che ogni scuola ha le sue esigenze e le sue modalità di accesso ai locali scolastici, pertanto, devono essere rispettate anche se comunque non deve essere impedito ad un commissario di svolgere una delle sue funzioni, come quella del sopralluogo con assaggio.

Un altro componente dell'infanzia Tempagnano, fa presente che durante il suo sopralluogo vi era la pasta integrale al pesto, la robiola e l'insalata di cavolo cappuccio con carote. Mancava decisamente l'olio su queste pietanze.

Prende la parola una rappresentante della primaria Don Milani che afferma l'importanza dell'aspetto dei cibi che deve essere invitante. E' sempre necessario trovare un compromesso tra il gradimento e

l'educazione alimentare, perché i bambini a scuola, studiano, durano fatica, quindi avrebbero diritto ad un pasto più gradito a loro.

L'incontro si conclude verso le ore 19,00.

Responsabile U.O. 4.2 Dott. Pietro Belmonte

Istr. Amm.vo Cristina Maurelli

Istr. Amm.vo Patrizia Mazzotti

Istr. Amm.vo Fiammetta Rossi

Istr. Amm.vo Gabriele Brini
