



Città di Lucca

**Verbale incontro Commissione Mensa – 26 Maggio 2025 ore 17,00
convocati tutti i commissari mensa e gli insegnanti degli Istituti
Comprensivi**

(seduta svolta presso CRED - Centro Risorse Educative Didattiche Via S. Andrea, 33 - Lucca)

SONO PRESENTI

Per il Servizio Ristorazione Scolastica:

- Responsabile della U.O. Servizi Scolastici Dott. Pietro Belmonte
- Istruttore Amm.vo Patrizia Mazzotti
- Istruttore Amm.vo Elena Pardini
- Istruttore Amm.vo Elisa Lencioni

Per la Ditta che eroga il servizio di Ristorazione Scolastica:

- Nutrizionista Dott.ssa Claudia Vistrè
- Responsabile tecnico Silvia Quilici

Biologa nutrizionista per il Comune di Lucca

- Dott.ssa Simona Perseo

Genitori ed insegnanti in rappresentanza degli Istituti Comprensivi:

- vedi elenco allegato

La commissione ha inizio alle ore 17:00.

Aprire l'incontro il Responsabile del Servizio Ristorazione Scolastica, Dott. Pietro Belmonte, presentando lo staff dell'ufficio mensa, la Dott.ssa Simona Perseo, nutrizionista per il Comune di Lucca, la Dott.ssa Claudia Vistrè e la Sig.ra Silvia Quilici, rispettivamente la nutrizionista e la referente di Del Monte Ristorazione. Inoltre, il Dott. Belmonte introduce la seduta illustrando le criticità emerse dalla prima Commissione Mensa del 04 Febbraio 2025 e gli interventi effettuati per risolvere tali problematiche:

- 1) conferma e verifica del regolare svolgimento del servizio alla scuola primaria di S. Pietro a Vico con presenza di 2 sporzionatrici;
- 2) formazione sul taglio sicuro: la Sig.ra Quilici informa che l'argomento è affrontato nei corsi sulla sicurezza e che da Settembre 2025 sarà una tematica inserita nel piano formativo.

3) Posate di Legno: conferma che alla scuola primaria di San Lorenzo a Vaccoli ora sono sicuramente presenti posate pluriuso e verificato che non ci siano più posate di legno;

4) Dimensione degli gnocchi: sentito il personale insegnante e, premesso che non c'è pericolosità, ne verrà discusso anche oggi con il contributo dei presenti per affrontare la questione. La Sig.ra Quilici interviene a tal proposito informando che nella seconda parte di Giugno, quando il servizio mensa sarà attivo solo per le scuole dell'infanzia, verranno inserite le chicche in via sperimentale.

Il dott. Belmonte Pietro coglie l'occasione per ringraziare le 18 persone che hanno partecipato alla visita al Centro cottura, sottolineando l'utilità dell'esperienza.

5) Esito dei quesiti sui nuovi piatti: relativamente ai nuovi piatti, non sono graditi la pasta al ragù di lenticchie, la pasta con il sugo di barbabietole e ricotta, la pasta di Alice (anche se da qualcuno apprezzato) e la cecina, che era una pietanza in via sperimentale, tutti piatti scelti attraverso il menù partecipato. A tal proposito, il Dott. Belmonte cita un Convegno a Pisa sullo spreco alimentare tenutosi il 22/05/2025, nel quale sono state discusse le medesime criticità.

Relativamente ai dessert: il plumcake senza glutine risulta secco ma è gradito. Il budino è stato criticato dai Commissari ed è stato tolto dal menù; tra i preferiti invece troviamo lo yogurt.

Il Dott. Belmonte prosegue informando che durante la Commissione saranno presentati alcuni progetti del prossimo anno scolastico, tra cui uno in collaborazione con i Dirigenti scolastici relativamente agli sprechi alimentari.

Seguono le domande da parte dei Commissari Mensa.

- Un genitore della scuola dell'infanzia di Balbano e della scuola primaria di Nozzano: è andato 3-4 volte all'infanzia di Balbano e segnala che presso quest'ultima, per 25 bambini, c'è solamente una sporzionatrice e le insegnanti, rimanendo in piedi, aiutano a servire il pasto. Alla primaria di Nozzano, dove ci sono 60 bambini, ha notato confusione, lo ha segnalato e ha riscontrato che il servizio è migliorato anche se, risulta ancora molto lento. Lo yogurt risulta gradito ma a causa del poco tempo i bambini non fanno in tempo a finirlo ed è un problema visto che questo è un alimento non conservabile. L'anno scorso a Nozzano c'erano due turni. La Sig.ra Quilici spiega che con il doppio turno il servizio sarebbe più veloce, ma è la scuola che decide se attuarlo o meno.

Inoltre, il Commissario Mensa chiede il rapporto sporzionatrice/bambini e la Sig.ra Quilici risponde dicendo che all'infanzia è di 1 a 25 e alla primaria 1 a 35.

Interviene anche la Dott.ssa Perseo, affermando che l'educazione alimentare è un processo, ognuno di noi (ditta, scuola, comune) ha dei ruoli, siamo qui per capire le problematiche.

Infine, il Commissario segnala che nelle note delle schede di valutazione del verbale sopralluogo, i caratteri sono limitati; il Comune informa che proverà a sentire la Ditta che si occupa del portale per capire se si possa estendere il limite massimo dei caratteri.

- Una Commissaria della scuola dell'infanzia di Antraccoli presenta alcune segnalazioni:
 - 1- relativamente alla comunicazione con il Comune, ha difficoltà ad accedere con lo SPID, non è ancora riuscita a caricare la scheda sopralluogo mensa. Il Dott. Belmonte risponde che l'accessibilità ai servizi delle Pubbliche Amministrazioni tramite SPID o CIE sarà sempre più utilizzata, il Comune è consapevole delle possibili difficoltà ma ha dei vincoli da rispettare; se c'è un problema, è possibile recarsi o contattare l'Ufficio dei Servizi Scolastici.
 - 2- la scuola di Antraccoli è sezione unica, è piccola e lei è andata a fare il sopralluogo di martedì, quando ci sono più bambini a mensa. Segnala che il servizio è buono e in quel giorno della settimana le sporzionatrici sono 2 , a tal proposito la Sig.ra Quilici specifica che negli altri giorni c'è solo una sporzionatrice visti i numeri.
 - 3- Critica la cecina.
 - 4- un genitore le ha segnalato che l'insalata a volte è troppo salata e a volte è sciocca, la Sig.ra Quilici specifica che in ogni caso questo è un errore dell'operatrice, spiegando che l'insalata, per questa scuola, viene condita al CUPP.
 - 5- chiede informazioni sulla polpettatrice e il Dott. Belmonte informa che sarà prevista nella prossima gara d'appalto.
- Un genitore della scuola dell'infanzia di San Vito: chiede ogni quanto vengono cambiate le stoviglie, poiché le forchette risultano rovinate e i bicchieri sono in plexiglas. Inoltre, reputa buona la frutta, ma segnala che la solita tipologia viene somministrata più volte di seguito, ad esempio i kiwi – a tal proposito un altro Commissario fa presente che è successa una cosa simile con le susine. La Ditta risponde che l'inserimento della stessa frutta per più giorni di fila non risulta una modalità adeguata e chiede di avvisare quando si presentano questi casi, inoltre la Sig.ra Quilici afferma di non aver ricevuto segnalazioni relativamente alla sostituzione delle stoviglie e andrà lei stessa a verificare.
- Un'insegnante della scuola primaria di San Vito: segnala che i kiwi sono difficili da sbucciare e a volte non viene fornito il cucchiaino, come ribadisce anche un Commissario mensa, la Sig.ra Quilici risponde che il cucchiaino deve essere messo a disposizione.
- Un'altra insegnante della scuola primaria di San Vito: suggerisce che, quando è presente il tagliamela, questo venga utilizzato dalle addette. La Sig.ra Quilici

informa che può essere usato per le classi prime e le seconde, su richiesta.

- Un'insegnante della scuola dell'infanzia "Rodari": segnala come le diete speciali multiple siano monotone anche dal punto di vista nutrizionale. Ad esempio, per chi ha una dieta no lattosio, al posto del dolce viene somministrata la frutta. La Dott.ssa Perseo afferma che la varietà dipende dal tipo di dieta, le pluri-intolleranze non vengono gestite da lei ma dalla ditta. Se le intolleranze sono molte, la monotonia purtroppo può esserci. L'insegnante chiede come possa essere risolta la problematica, ad esempio se in tale situazione ci si trovi un bambino. La Dott.ssa Perseo informa che, trattandosi di un caso personale, va discusso individualmente. Il Dott. Belmonte interviene ricordando che per tutti i casi particolari, il Comune mette a disposizione da anni un servizio gratuito di sportello nutrizionale, aperto a insegnanti e famiglie; chiede di diffondere tale informazione a tutti.
- Un genitore della scuola dell'infanzia di Ponte a Moriano: segnala che è difficile accedere alla mensa per fare gli assaggi, dovendo avvisare la scuola 15 giorni prima del sopralluogo. A tal proposito, il Dott. Belmonte informa che, successivamente al Covid, sono gli Istituti Comprensivi a decidere le tempistiche e quello che può fare è confrontarsi con quest'ultimi. Anche un'altro Commissario ha riferito che ha dovuto dare qualche giorno di preavviso alla scuola ma non di 15 giorni.
- Un genitore della scuola primaria "Dante Alighieri": nella sua scuola non segnala problemi, è andato a fare dei sopralluoghi, sia durante il primo turno sia all'ultimo (self service). Il tempo è mezz'ora, ci sono tre turni, sono molto organizzati, è andato 4 volte, ha sentito le insegnanti, che hanno dato un riscontro positivo. Il genitore dice che non è facile capire tutto ciò che viene richiesto nelle schede dei sopralluoghi. L'unica cosa che ha notato di discrepante durante le visite è il fatto che le diete speciali non vengano somministrate prima degli altri piatti. La Sig.ra Quilici risponde che ciò non va bene, le diete devono essere servite prima.
- Un Commissario mensa della scuola dell'infanzia di Ponte a Moriano: chiede se la cecina verrà tolta e ciò viene confermato. Inoltre, espone una critica per il tortino di ceci e patate, dove i ceci risultano un pò crudi. Il giorno che è andata a effettuare il sopralluogo c'era il riso all'olio, non era scotto ma scordito, il tortino sopra menzionato, risultava stopposo perché presentava poche patate, finocchi (che risultavano amari) a insalata, entrambi non conditi. Al sopralluogo successivo, le carote erano amare, forse per problemi di condimento. Inoltre, segnala che la pizza non è piaciuta. Al posto del tortino di ceci, proporrebbe per esempio la frittata, che è meno stopposa. La Dott.ssa Perseo risponde dicendo che il sale, così come l'olio, devono essere usate in

piccole quantità, come indicato dalle linee guida della ristorazione scolastica. Inoltre, la Dott.ssa afferma che il riso all'olio rientra tra i pasti più graditi, così come la pasta all'olio. La dott.ssa Perseo per quanto riguarda la proposta della frittata specifica che è stata tolta perché con la veicolazione del pasto risultava spugnosa. Inoltre la Commissaria propone di abbinare il tortino di ceci con qualcosa di più cremoso. La Dott.ssa Perseo, a proposito di legumi, dice che anche quelli devono essere fatti conoscere ai bambini. Ci sono degli alimenti più difficili da accettare; è una sfida far mangiare ai bambini i legumi. La pasta al ragù di lenticchie – dice un'insegnante – è buona. Gli abbinamenti si possono cambiare. La Sig.ra Quilici interviene dicendo che solitamente si cerca di mettere un primo piatto gradito.

La Commissaria torna sulla pizza, che risulta gommosa, alta e asciutta. La Sig.ra Quilici spiega che se viene fatta più bassa si incrudisce, perché si tratta di una base precotta, probabilmente non è adatta per un pasto veicolato, ma c'è perché piace ai bambini. La Commissaria critica il fatto che la pizza sia abbinata con il minestrone di riso e la Dott.ssa Perseo informa che il riso è di 10 grammi e si tratta di un passato di verdure.

- Un'insegnante della scuola primaria di San Vito: anche secondo lei la pizza risulta gommosa, ma i bambini la mangiano. La Sig.ra Quilici torna a spiegare che se la pizza viene fatta bassa, nel pasto veicolato torna cruda. L'unico modo adatto per somministrarla è preparare una pizza più alta. Sarebbe un peccato toglierla se è gradita dai bambini, anche il passato di verdure è gradito. La Dott.ssa Perseo spiega che il menù che comprende la pizza è particolarmente gradito.
- Un genitore della scuola dell'infanzia di Sorbano del Vescovo: segnala che sono state trovate molte lisce nella plattessa, cioè sono state trovate in tanti piatti e sono pericolose. La Sig.ra Quilici spiega che purtroppo è impossibile fare un controllo totale. Inoltre, il Commissario informa che alcuni genitori hanno esposto una critica nei confronti del purè caldo, che a Giugno non è gradito viste le alte temperature; il Dott. Belmonte informa che si potrà valutare se toglierlo per quel mese.

Il Dott. Belmonte propone da questo momento in poi di raccogliere tutti i commenti per poi fornire delle risposte:

- Un Commissario mensa della scuola dell'infanzia di Salicchi: chiede se ci saranno progetti per il prossimo anno sull'educazione alimentare.
- Un'insegnante della scuola dell'infanzia di San Concordio (centrale): avendo saputo che ci deve essere una sporzionatrice ogni 25 bambini, ha constatato che nel plesso ci sono 72 bimbi di cui 70 mangiano a mensa, perciò ne mancherebbe una, un'altro commissario fa presente un caso analogo a Salicchi. Successivamente chiede informazioni per capire come segnalare di una docente che non può assumere 2 alimenti (patate e fagioli), e come contorno riceve solo carote. Infine fa sapere che nella sua scuola non vengono mangiati i fagioli cannellini.

- Un genitore della scuola dell'infanzia di San Vito: relativamente al menù senza glutine, afferma che è tutto gradito ma suggerisce di variare alcuni giorni che si ripetono. Inoltre, riferisce che la pasta alle alici sia gradita.
- Un'insegnante della scuola dell'infanzia "Rodari": è favorevole alla pizza, i bambini la aspettano con piacere. Sarebbe favorevole a introdurre una volta in più la coscia di pollo.
- Un Commissario Mensa della scuola primaria di San Pietro a Vico: espone la problematica sui carboidrati e le doppie proteine, per capire se viene rispettato l'equilibrio alimentare.
- Un Commissario Mensa della scuola primaria "Martini": chiede perché vengano proposti i fagiolini d'inverno, dato che non sono di stagione, e perché sia somministrata l'acqua non in bottiglia.
- Un Commissario Mensa della scuola dell'infanzia di San Marco: per le tempistiche del servizio, i piatti vengono tolti prima di finire di mangiare.
- Un Commissario mensa della scuola dell'infanzia "Il Girasole": propone di abbinare il parmigiano a scaglia con la pasta in bianco. Fagioli, ceci e platessa non vengono mangiati.
- Un'insegnante della scuola dell'infanzia di Sant'Alessio: si chiede perché in alcuni pasti non siano previste le verdure, facendo l'esempio dei piselli come contorno ai bastoncini di pesce.
- Un Commissario mensa della scuola di Antracoli riporta quanto detto dai genitori: "quando viene aperto il contenitore del pesce emana un'odore sgradevole, i bastoncini sono molli e il medaglione è asciutto".
- Un genitore della scuola dell'infanzia di San Vito: interviene dicendo che bisogna capire come venga preparato e come viene portato il pasto nelle scuole, invita i presenti a diffondere ai genitori il video presente sul sito del Comune di Lucca.
- Un genitore chiede come fanno le sporzionatrici a valutare gli scarti.

Una volta concluse le segnalazioni e i commenti di cui sopra, la Dott.ssa Perseo, la Sig.ra Quilici, la Dott.ssa Vistrè e il Dott. Belmonte forniscono dei chiarimenti.

La Dott.ssa Perseo, insieme alla Sig.ra Quilici, iniziano rispondendo per punti:

- rispetto alla poca variabilità del menù, invita a consultarlo per farsi un'idea. La polpettatrice potrebbe risolvere molto questa criticità.
- relativamente ai contorni, su 22 giorni ce ne sono solo 5 caldi. I contorni sono stati scelti nel menù partecipato insieme ai genitori. Quando si deciderà nuovamente per una procedura di menù condiviso, è ben accolta la partecipazione.
- rispetto ai fagiolini in inverno: c'è stato un anno in cui sono stati proposti cavolo, verza, broccoli e sono stati buttati tutti via, ma qualche verdura deve essere necessariamente somministrata. La Sig.ra Quilici aggiunge che i fagiolini sono biologici gelo, come richiesto dai CAM. La Dott.ssa Perseo conferma che il livello di materie prime è ottimo.
- rispetto al pesce: anche per questo alimento devono essere rispettati i CAM. Quando

ci sono doppie proteine la quantità di queste ultime nel primo piatto è minima e di solito per mediare sui gradimenti c'è la doppia proteina p.esempio quando viene proposto il sugo di trota, che non tutti lo mangiano. La Sig.ra Quilici spiega che altri pesci che non sono presenti nel menù hanno un odore ancora più forte.

- rispetto alle scaglie di parmigiano con i ravioli: viene spiegato che i ravioli sarebbero un piatto unico e pertanto è stato cercato un abbinamento per non lasciare una sola portata;

- rispetto ai contorni somministrati nelle diete, la sig.ra Quilici spiega che cercano di tenere conto della variabilità il più possibile, pur avendo da preparare più di 400 diete al giorno. La richiesta di dieta speciale non sarebbe per fare menù a richiesta, ma richiesta di menù a esclusione.

- rispetto alle sporzionatrici alla scuola dell'infanzia di San Concordio (centrale) interviene il Dott. Belmonte spiegando che verrà fatta una verifica e la Sig.ra Quilici spiega che per i rapporti numerici devono essere considerati i numeri effettivi degli alunni presenti a mensa, non quelli degli iscritti. Verrà fatto un sopralluogo e si confronterà con le sporzionatrici. Il Dott. Belmonte aggiunge che se c'è un problema sul rapporto numerico e il servizio ne risente, il Comune è il primo responsabile e deve essere contattato tempestivamente a riguardo.

Successivamente, vengono presentati dal Responsabile dei Servizi scolastici del Comune di Lucca i progetti di educazione alimentare previsti per il prossimo anno scolastico: uno sarà relativo allo spreco e al recupero delle eccedenze e interesserà le scuole dell'infanzia e quelle primarie, il progetto verrà presentato ai dirigenti scolastici.

Il monitoraggio degli scarti è in fase di lavorazione e costantemente attenzionato.

E' stato notato che in alcune Scuole si sensibilizza di più sull'educazione alimentare e l'obiettivo è quello di coinvolgere anche le altre.

La seduta si chiude alle ore 19:20.