

Verbale incontro Commissione Mensa - 31 Maggio 2022 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 :

- Assessora alle Politiche Formative Ilaria Vietina;

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;
- Biologa nutrizionista Dott.ssa Simona Perseo;

Per la Ditta che eroga il servizio di Ristorazione Scolastica :

- Sig.ra Silvia Quilici – Responsabile

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

Apri l'incontro l'Assessora Vietina sottolineando le difficoltà verificatesi in questi ultimi due anni di pandemia da Covid-19 che ha fortemente limitato le funzioni della Commissione Mensa, in particolar modo l'impossibilità di effettuare incontri in presenza e sopralluoghi presso le strutture scolastiche. L'Assessora sottolinea l'importanza del ripristino di tale funzionalità anche in prospettiva di porre l'attenzione sulla problematica dei disturbi e delle patologie legate alla scorretta alimentazione, quale, ad esempio, l'obesità che interessa un considerevole numero di alunni. L'Assessora menziona il progetto “Pranzo a scuola....cena a casa”, che ha come obiettivo un collegamento tra ciò che viene consumato come pasti durante la ristorazione scolastica e quello che dovrebbe di conseguenza essere assunto durante la cena.

Interviene il Dott. Belmonte Pietro, che presenta la nutrizionista del servizio Dott.ssa Simona Perseo, lo staff dell'ufficio mensa, la responsabile della Ditta Del Monte Ristorazione, sig.ra Silvia Quilici.

Prende parola la Dott.ssa Perseo sottolineando l'importanza del ripristino al più breve possibile del punto d'ascolto coi genitori che rappresenta uno strumento utile per condividere problematiche

alimentari nell'ambito della ristorazione scolastica. Si sottolinea inoltre l'importanza, come avveniva in passato, della massima condivisione dei menù.

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 dell'Infanzia di San Cassiano a Vico che evidenzia il problema degli "sprechi" del cibo durante la mensa scolastica.

Un'altra rappresentante della medesima scuola fa presente che ha effettuato un sopralluogo in data 23 maggio u.s., valutando il servizio di ristorazione in modo positivo e ritenendo corretto proporre agli alunni anche cibi che non hanno un alto gradimento, come tentativo di avvicinamento a piatti diversi da quelli consueti. In quel giorno, vi era il seguente menù: pasta al pomodoro, cotoletta di pollo con insalata. Riferisce che i piatti sono stati graditi dagli alunni. L'unica pietanza con un gusto un po' strano è stata l'insalata, forse condita con troppo sale.

Viene proposto di sostituire la cotoletta di pollo con del filetto impanato.

Interviene un rappresentante della scuola dell'Infanzia di San Concordio – via Francesconi, che ha effettuato un sopralluogo in data 17 maggio u.s., ritenendo che la distribuzione del cibo da parte delle operatrici fosse buona, ma che invece per quanto concerne la qualità generale dei piatti, l'ha ritenuta scarsa. Per esempio la pasta al pesto era troppo al dente e con poco olio. I bocconcini di tachino alle erbe con le carote filangè erano sconditi. Ritiene che se la qualità del cibo fosse migliore, ci sarebbe senz'altro molto meno spreco. Anche altri rappresentanti sono intervenuti, sottolineando in generale la problematica dello spreco del cibo.

Un'altra rappresentante della scuola dell'infanzia di Mutigliano ha rilevato il poco condimento nelle carote filangè.

La nutrizionista Dott.ssa Perseo, afferma che il condimento (5 gr. per i bambini dell'infanzia e 7 gr. per quelli delle primarie) viene limitato nelle sue quantità come indicato dalle Linee Guida della Regione Toscana che obbligatoriamente devono essere rispettate.

Interviene un genitore della scuola Primaria di San Donato che ribadisce il problema dei troppi sprechi, secondo lei, a causa dei quantitativi troppo abbondanti dei piatti come la pasta, oltre al fatto che l'insalata, a seguito del suo sopralluogo, è risultata troppo salata e che la frutta (mele) non era di gradimento.

Interviene un rappresentante della scuola Primaria Monte San Quirico che ha effettuato il sopralluogo in data 12 maggio scorso. Dichiaro che per suo figlio, intollerante al lattosio, il menù con tale dieta speciale risulta essere molto poco saporito. Intervengono altri rappresentanti che dichiarano la necessità di variare maggiormente i menù delle diete speciali per motivi sanitari, perché troppo ripetitivi e poco attrattivi per i bambini interessati.

La rappresentante della Primaria Radice, afferma che il suo sopralluogo del 25 maggio u.s. è stato positivo in quanto le porzioni erano abbondanti e di qualità buona. Il Menù di quel giorno consisteva in lasagne al pesto, formaggio e carote filangè. Ha osservato che per alcuni tipi di frutta vi è il problema della sbucciatura ed è probabilmente uno dei motivi per cui gli alunni non la mangiano.

Un genitore della scuola Primaria di San Pietro a Vico afferma che la pasta al salmone è buona, ma ai bambini non piace. La nutrizionista fa presente di sforzarsi ad educare i bambini affinché mangino anche cibi che non sono a loro graditi. Il genitore inoltre fa presente che un rilevante numero di bottigliette d'acqua ancora da finire di consumare vengono buttate via, anziché essere consegnate ai ragazzi.

La responsabile della Ditta di ristorazione, la signora Quilici, fa presente che in refettorio vengono utilizzate le bottiglie d'acqua di maggiori dimensioni, mentre in caso di consumo dei pasti in classe, vengono lasciate sui banchi di ciascun alunno le bottigliette d'acqua più piccole.

Interviene la nutrizionista Dott.ssa Perseo, che invita gli insegnanti ad educare gli alunni affinché si portino a casa le bottigliette d'acqua non completamente consumate, questo per evitare inutili sprechi.

Viene proposto da alcuni rappresentanti di sostituire le bottiglie d'acqua in plastica con delle borracce al fine di produrre meno rifiuti possibili per il rispetto dell'ambiente.

Alcuni rappresentanti pongono dei dubbi sulla qualità delle carote, magari proponendo di utilizzarne di un'altra qualità.

La signora Quilici fa presente che le carote filangè non sono di "IV gamma" o di "V gamma" perché devono essere cucinate presso il Cupp ed il pesto alla genovese, affinché non sia troppo acuto, viene diluito con una certa percentuale di latte. Le lavorazioni di tali prodotti sono ovviamente effettuate con modalità molto diverse rispetto a quelle fatte a livello domestico, per logiche esigenze organizzative.

Un insegnante della scuola dell'Infanzia Il Girasole riferisce che i tortini di verdure non sono generalmente graditi agli alunni, come pure il piatto di totani e piselli.

Anche l'insegnante dell'Infanzia Balbano sostiene che i tortini non piacciono. Chiede inoltre quali sono i motivi per cui vi è un giorno in cui è previsto nel menù, il primo come il passato di verdure e poi la pizza oltre allo yogurt. Secondo lei si tratta di un menù un po' "pesante" per i bambini, pertanto viene proposto di spostare lo yogurt ad un altro giorno. Risponde la nutrizionista, spiegando che in alcuni giorni è consentito effettuare un menù speciale.

Anche un altro rappresentante, dell'Infanzia di Ponte a Moriano sottolinea il non gradimento dei tortini in generale e dei totani con piselli, oltre al piatto di pasta al pesto che viene mangiato poco dai bambini.

Un genitore della scuola Primaria D. Alighieri fa presente che durante il sopralluogo del 05 maggio u.s. i cibi erano troppo salati, come per esempio l'insalata. Ha inoltre notato, che per il passato di ceci ed orzo, vi era stato un considerevole numero di alunni che non aveva gradito. La pasta era poco cotta e quindi troppo al dente. Anche l'impiattamento dei cibi non è attrattivo per i bambini, in quanto per esempio il prosciutto viene messo insieme agli zucchini. Sostiene anche che i tortini in generale non sono di gradimento. Sottolinea il fatto che tutto questo provoca dei grossi sprechi di cibo, come anche del pane. Inoltre per alcune diete speciali, il menù è troppo ripetitivo, come la pasta al pomodoro che viene servita anche per tre giorni consecutivi.

Inoltre rileva che vi è un altro aspetto critico che è quello della durata dei turni. Nella scuola oggetto del suo sopralluogo, vi sono 3 turni e i tempi di intervallo tra un turno ed un altro sono troppo lunghi, circa un'ora, invece il tempo per la consumazione dei pasti è troppo breve e ciò induce molto probabilmente i bambini a non finire di mangiare il cibo nei piatti, specialmente il secondo. Viene chiesto di ridurre la durata dell'intervallo tra un turno ed un altro e aumentare quella per la consumazione dei pasti, per dare più tempo agli alunni di mangiare con più calma.

Un genitore della scuola dell'Infanzia di Sorbano esprime soddisfazione per il buon lavoro fatto dalle insegnanti per educare i bambini a mangiare tutto, nel rispetto del cibo.

La nutrizionista afferma che prima dei tortini, nei menù, vi erano le frittate, ma non erano particolarmente appetitose, perché rimanevano "spugnose", in quanto cotte in forno. L'idea del tortino è nata per poter inserire le uova con le verdure, creando così un piatto più appetitoso e invogliando maggiormente i bambini a mangiare le verdure che in genere tendono ad evitarle, insieme all'alimento delle uova.

Qualcuno propone di inserire le polpette, ma interviene la signora Quilici, che spiega l'impossibilità di farlo, in quanto tutto il cibo (tranne pasta fresca e cotolette) per la mensa scolastica deve essere preparato presso il Cupp, il giorno stesso in cui viene consumato, pertanto non ci sono i tempi tecnici per poterle preparare, considerando che vengono prodotti in media circa 3500 pasti al giorno. La nutrizionista dott.ssa Perseo, afferma che per sostituire un piatto dal menù, è necessario che più del 50% degli alunni, esprima di non gradirlo. Ricorda comunque che il piatto totani e piselli può essere sostituito eventualmente con un altro tipo di pesce.

Interviene un insegnante dell'infanzia Il Girasole che afferma il mancato gradimento da parte degli alunni verso le barbabietole rosse.

La dott.ssa Perseo, conferma che nel menù, le verdure devono essere mantenute, nel rispetto delle Linee guida della Regione Toscana, anche se nel tempo, sono state ridotte notevolmente, per evitare gli sprechi. Le patate, invece risultano presenti in quantità notevole, anche come ingrediente all'interno di altri cibi (es. tortini). Per l'insalata salata, la sig.ra Quilici ringrazia della segnalazione e provvederà a riferire alle sporzionatrici. La nutrizionista ritiene di fondamentale importanza l'educazione alimentare degli alunni, tramite una collaborazione tra genitori, insegnanti e nutrizionista. Inoltre sostiene che le barbabietole rosse sono state introdotte, proprio per educare i bambini a mangiare cose diverse.

Una rappresentante della scuola Primaria San Cassiano ha effettuato il sopralluogo in data 18 maggio u.s. e ha trovato le zucchine troppo salate e che i bambini non mangiavano la pasta al pesce. Secondo il suo parere, la pasta l'ha ritenuta buona anche se un po' troppo asciutta, (necessitava di più condimento) e che sarebbe opportuno sensibilizzare le insegnanti, affinché gli alunni assaggino piatti diversi da quelli consueti.

Qualche rappresentante pone qualche dubbio sulla temperatura adeguata e sulla qualità dei cibi, per le scuole con il doppio turno.

La signora Quilici, afferma che nelle scuole con i due turni mensa, i pasti vengono "veicolati" in modo diverso, nel senso che vengono consegnati in tempi diversi, garantendo la qualità e la temperatura dei cibi.

Una rappresentante della scuola dell'Infanzia di Monte S. Quirico sostiene che le arance date in questi giorni (maggio) non fossero frutta di stagione, ma la nutrizionista conferma il contrario, ovvero che lo sono fino a maggio compreso.

Un'insegnante della Primaria di San Cassiano sostiene che la frutta non consumata durante i pasti, debba essere comunque lasciata agli alunni perché sia mangiata nel pomeriggio, per evitare sprechi ed insegnare ai ragazzi a mangiarne di più, così come per il pane e l'acqua non bevuta, che andrebbe versata nelle borracce.

Interviene il Dott. Belmonte spiegando che, secondo quanto risultato da recenti indagini in merito allo spreco alimentare nell'ambito della ristorazione scolastica, nonostante la c.d. legge del "Buon Samaritano", pensata per incoraggiare le donazioni di cibo pronto e non consumato, purtroppo esistono delle condizioni molto stringenti per la sua applicazione, come ad esempio la necessità di conservare i cibi in contenitori sigillati, per motivi di igiene e di mantenimento di una certa temperatura. Negli anni passati è stato possibile realizzare il progetto "Non buttare la pasta", in collaborazione con Caritas, nel rispetto delle suddette condizioni igieniche, che prevedeva il recupero del cibo in esubero nelle scuole di maggiori dimensioni.

L'incontro si conclude verso le ore 18,45.

Responsabile U.O. 4.2 Dott. Pietro Belmonte

\_\_\_\_\_

Istr. Amm.vo Cristina Maurelli

\_\_\_\_\_

Istr. Amm.vo Patrizia Mazzotti

\_\_\_\_\_

Istr. Amm.vo Fiammetta Rossi

\_\_\_\_\_