



Verbale 1° incontro commissione mensa  
19 Dicembre 2019 ore 17,00  
presso C.R.E.D. via S. Andrea, 33 Lucca

Sono convocati tutti i genitori 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
- Istr. Amm.vo Antonella Celli;
- Istr. Amm.vo Cristina Maurelli;
- Esperta amministrativa Mariabruna Franceschini;
- Biologa nutrizionista Simona Perseo;

per la Ditta che eroga il servizio di Ristorazione Scolastica:

- Sig.a Silvia Quilici – Responsabile
- Sig.a Silvia Frediani – dietista

Genitori ed insegnanti in rappresentanza degli istituti comprensivi: vedi elenco allegato.

Aprire l'incontro il dott Belmonte Pietro presentando la nutrizionista del servizio Dott.ssa Simona Perseo, lo staff dell'ufficio Mense, la responsabile della Ditta Del Monte Ristorazione, sig.ra Silvia Quilici, e la dietista sig. ra Frediani Silvia.

Interviene l'Ass. Vietina che sottolinea l'importanza della commissione mensa come elemento essenziale del servizio erogato ed illustra i criteri da seguire per la realizzazione dei menu scolastici, dalle linee guida Nazionali e regionali per la ristorazione scolastica alla necessità che gli stessi siano approvati dalla ASL; queste, come tutte le altre attività collaterali al servizio di ristorazione scolastica sono azioni volte a perseguire l'obiettivo di una corretta alimentazione per evitare patologie derivanti da stili di vita dannosi.

L'Assessora sottolinea inoltre l'importanza del collegamento tra Ente, scuola e famiglia, anche con gli strumenti che sono stati messi a disposizione dei genitori delle commissioni mensa e di tutti gli altri genitori per poter valutare il servizio e poter segnalare in tempo reale eventuali criticità attraverso un sistema informatizzato, con i quali è possibile in ogni momento possono consultare on line l'andamento del servizio.

La scuola ed il servizio mensa sono luoghi privilegiati dove si può intervenire fornendo corrette informazioni in campo alimentare e l'intento dell'Amministrazione è improntato alla creazione di sinergie e collaborazione con gli utenti per recepire suggerimenti, per proporre iniziative in ambito di educazione alimentare; per questi motivi l'Assessora presenta la nuova iniziativa "Pranzo a scuola... cena a casa", una guida per le famiglie che contiene informazioni utili per i genitori e ricette sane e semplici per la cena abbinata ai menu scolastici. L'elaborazione delle ricette e dei consigli nutrizionali è stata effettuata dalla nutrizionista Dott. ssa Simona Perseo.

La Dott.ssa Simona Perseo interviene dicendo che questa iniziativa era un'idea che accarezzava da tempo, anche su suggerimento di alcuni genitori delle precedenti

commissioni mensa; sottolinea che la guida è di facile consultazione, non solo per ciò che riguarda le ricette ma anche per i consigli nutrizionali.

A questo punto, ai genitori presenti viene consegnata una copia della "guida" ed un questionario di gradimento dell'iniziativa, del quale il Dott. Belmonte raccomanda la restituzione prima della fine dell'incontro.

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. Si richiede come sempre di presentarsi con il nome e la scuola di appartenenza.

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

Il genitore dell'infanzia Arancio espone il problema della grammatura degli alimenti, specialmente per ciò che riguarda il ripasso delle scaglie di grana (secondo piatto dopo il primo piatto a base di tortelli al ragù di carne).

Prosegue la sig.ra della Primaria Dante Alighieri che espone il problema opposto: troppo ripasso del primo e afferma che probabilmente questo è il motivo per cui il tortino e i contorni vengono lasciati nei piatti. Segnala inoltre che in una occasione per la consegna del pasto l'autista ha dovuto attendere l'apertura della porta d'ingresso rimanendo fuori sotto la pioggia (non è presente una tettoia).

Segnala la mancanza di stoviglie di cocchio per il II° turno.

L'insegnante della scuola Primaria Ponte a Moriano precisa che le barbe rosse abbinato allo stracchino non sono gradite e nemmeno il tortino di ricotta ed il tortino di trota della Garfagnana.

Segnala che il II° turno entra 15 minuti in ritardo, perché il I° turno esce tardi dal refettorio.

Propone di aggiungere una sporzionatrice in più sul servizio.

Nell'infanzia "G. Rodari" il tortino della Garfagnana non è gradito e l'acqua del rubinetto ha un cattivo sapore, chiede pertanto se è possibile vedere i risultati delle analisi eseguite.

Fa presente che essendo lo spremiagrumi guasto, le arance vengono somministrate a spicchi con disagio per alcuni bambini. La responsabile della Ditta affidataria del servizio risponde che provvederà a dotare la scuola di un nuovo spremiagrumi dopo le vacanze natalizie.

Il genitore della scuola infanzia di Mutigliano riferisce che i finocchi crudi non sono graditi, così come il cavolo filangee e le barbe rosse, propone una somministrazione diversa del finocchio (tipo gratinato ad es.) e un tipo di coinvolgimento per incuriosire e portare i bambini ad assaggiare i piatti meno graditi.

Il genitore della scuola dell'infanzia "il Giardino" fa presente che il menu che prevede il primo piatto a base di legumi e il secondo piatto a base di bresaola non viene gradito dai bimbi, in particolare perché la bresaola è molto difficoltosa da masticare per i bimbi delle scuole dell'infanzia.

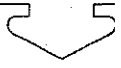
Il responsabile Dott. Belmonte fa presente che questo problema è stato sollevato da parte di altre scuole dell'infanzia e chiede se i presenti sono d'accordo alla sostituzione con un'altra tipologia di alimento, tipo prosciutto cotto o tacchino arrosto affettato.

La maggior parte degli insegnanti e dei genitori presenti si dichiara d'accordo ad effettuare la sostituzione e propone il prosciutto cotto oppure l'arrosto di tacchino già affettato.

La Dott.ssa Perseo afferma che nelle precedenti commissioni mensa molti genitori non erano d'accordo con ulteriori somministrazioni del prosciutto cotto, visto che è già presente in altri giorni del menu scolastico, pertanto chiede alla responsabile della Ditta Del Monte se è possibile ricercare ed inserire nel menu delle scuole dell'infanzia un prodotto quale il tacchino arrosto già affettato che dovrebbe essere meglio accettato dai bambini più piccoli.

Il genitore della scuola primaria di Nave lamenta che il servizio presenta diverse problematiche relative allo spazio dei locali in relazione al numero dei bambini che pranzano al primo ed al secondo turno: il personale addetto allo sporzionamento ha difficoltà a passare fra i tavoli per consegnare le pietanze, addirittura per raggiungere i bambini che pranzano in fondo al locale (di classe II°

---



elementare seduti ai tavoli della scuola dell'infanzia) passano dall'atrio ed entrano dalla porta in fondo alla stanza.

Chiede un cambiamento radicale dell'organizzazione del servizio, prima della fine del corrente anno scolastico, poiché se la mensa è un momento educativo, in questa scuola non è possibile praticarlo come tale.

La signora pone inoltre la questione della frutta a merenda al posto di merende che spesso non sono sane, propone di rendere obbligatorio il consumo di verdura e frutta a merenda.

Il responsabile Dott. Belmonte precisa che l'organizzazione scelta non è quella proposta dall'amministrazione bensì quella individuata dalla scuola, comunque, si dichiara disponibile a rivedere gli aspetti organizzativi con la collaborazione della Dirigente scolastica al fine di risolvere le criticità riscontrate.

Il genitore della scuola dell'infanzia S. Michele di Moriano è d'accordo con la sostituzione della bresaola perché presenta problemi di masticazione per i bimbi dell'infanzia ed afferma che le verdure sono poco gradite. Chiede di poter inserire lo yogurt a fine pasto perché a volte i bimbi mangiano poco e propone la formazione per le insegnanti in tema di educazione alimentare ed in particolare su come stimolare i bimbi ad assaggiare.

A questo proposito risponde la sig.ra Mariabruna Franceschini, affermando che i progetti collaterali al servizio mensa improntati all'educazione alimentare per supportare scuola e famiglia, vengono realizzati sulla base delle adesioni delle insegnanti e cita in particolare il progetto "*Orti in Condotta*" che per questo A.S. affronta in modo teorico-pratico con gli insegnanti e gli alunni la tematica "*la merenda del futuro*".

Il genitore della scuola infanzia di Tempagnano esprime la soddisfazione per il cibo che risulta gustoso e le giuste porzioni. Pone una domanda riguardo alla formazione degli/delle insegnanti relativamente alle manovre *antisoffocamento* che secondo lei dovrebbe essere affrontata in tutte le scuole. Un'insegnante risponde che nella percorso formativo dei docenti, quella relativa alle manovre antisoffocamento, non è parte obbligatoria e suggerisce alla mamma di rivolgersi al proprio Istituto comprensivo, competente in materia di formazione docenti.

Il genitore della scuola Infanzia S. Marco Salicchi afferma di essere colpita in modo positivo sia dal menu che dal personale che sporziona che si è rivelato attento alle modalità di somministrazione e alla "promozione" di piatti poco graditi; conferma che la bresaola non è gradita e lamenta la temperatura troppo fredda all'interno del refettorio. Afferma inoltre che ci sono menu che contengono troppi carboidrati come ad es. pasta, purea di patate, pane.

Risponde la nutrizionista facendo un discorso generale sull'approccio dei bambini agli alimenti come le verdure, precisando che la questione è molto complessa perché i bambini hanno una reattività diversa da quella degli adulti e quindi hanno bisogno di tempi diversi per accettare i cibi specialmente quelli che gradiscono di meno. In ogni caso le verdure devono essere proposte sia a scuola che a casa ed è necessario non arrendersi nel presentarle ai bambini; lo yogurt non può essere somministrato in sostituzione di un pasto.

Il genitore della scuola infanzia S. Michele di Moriano chiede se è sbagliato somministrare ai bimbi della scuola dell'infanzia prima il secondo piatto e solo successivamente il primo piatto.

La nutrizionista risponde che potrebbe essere una buona soluzione, almeno per un periodo, la Ditta affidataria del servizio ha più volte dato la propria disponibilità ad effettuare l'inversione dei piatti, purché tutti i genitori e le insegnanti siano d'accordo.

Per ciò che riguarda il c.d. "*ripasso*", consiglia di mantenersi un pò "*bassi*" con le porzioni dei primi piatti e puntare invece sul ripasso del secondo.

Interviene anche la responsabile della Ditta Del Monte la quale sottolinea che in realtà le porzioni inviate presso i refettori sono leggermente sovrastimate per far fronte all'eventuale caso in cui si verifici qualche disagio (es. un bambino a cui si rovescia un piatto di cibo) e che il personale di sala in accordo con le insegnanti tende ad effettuare un pò di ripasso del cibo rimasto, specie dei piatti più graditi.

Per quanto riguarda l'associazione dei carboidrati nel menu, occorre tenere presente che le dosi di pasta e/o di patate, quando sono insieme come nel caso citato dalla signora, sono ridotti come

quantità, altrimenti la ASL non validerebbe il menu. Aggiunge poi che nei menu scolastici sono presenti delle associazioni di pietanze che si discostano leggermente dalle indicazioni dei nutrienti perché sono molto graditi ai bambini (vedi pizza e yogurt, cotoletta, dolce a fine pasto).

Il genitore della scuola primaria S. Lorenzo a Vaccoli ringrazia per la soluzione del problema relativo all'acqua del rubinetto e segnala che la frutta risulta molto fredda.

La responsabile della Ditta affidataria del servizio risponde che la frutta viene conservata a temperatura e nonostante sia preparata con largo anticipo, nella stagione fredda non raggiunge la temperatura ottimale.

La sig.ra Mariabruna Franceschini fa presente che nell'ambito del servizio viene realizzato il progetto "A tutta frutta" che prevede il consumo della frutta a merenda del mattino o del pomeriggio anziché a fine pasto, ogni scuola può aderire con le modalità previste dal progetto che si trova sulle pagine della ristorazione scolastica sul sito del Comune di Lucca.

A questo proposito l'insegnante della scuola primaria Monte S. Quirico fa presente che le insegnanti hanno creato un progetto denominato "Mere-frutta e Orto-endà", con il quale i genitori sono invitati a dare ai propri figli merende a base di verdura o frutta.

L'incontro si conclude alle ore 19,25

Responsabile U.O. 4.2 Dott. Pietro Belmonte

Istr. Amm.vo Antonella Celli

Istr. Amm.vo Cristina Maurelli

Esperta amm.va Mariabruna Franceschini

Belmonte P.  
Antonella Celli  
Maurelli  
M.Franceschini