

Il giorno 25 Novembre 2014 alle ore 17.00, presso l'asilo Nido "Mammolo" di Rosignano Solvay si è svolta la riunione della Commissione Mensa, erano presenti l'assessore alle Politiche Educative del Comune di Rosignano Marittimo Valentina Domenici, la responsabile dell'Unità Organizzativa Attività Educative Dott.ssa Monica Pacchini, la responsabile dell'Unità Mensa e Trasporto Sabina Repetto, il Capocuoco Comunale Stefano Bilanceri, e l'istruttore amministrativo del Servizio Attività Educative Marco Righi.

Erano inoltre presenti i componenti della Commissione Mensa:

Galatolo Sabra insegnante scuola dell'infanzia Comunale
Morelli Lidia insegnante scuola primaria 1° Circolo Didattico
Sardi Laura educatrice servizio educativo prima infanzia asilo Nido Mammolo
Cavallini Lucia insegnante scuola dell'infanzia 2° Circolo Didattico
Lenzi Sara genitore scuola dell'infanzia 2° Circolo Didattico
Biasci Veronica genitore servizio educativo prima infanzia Asilo Nido Mammolo
Panati Michela genitore scuola primaria 2° Circolo Didattico
Tomici Azzurra genitore scuola primaria 2° Circolo Didattico
Lobbe Maria Chiara educatrice servizio educativo prima infanzia Asilo Nido Arcobaleno
Giusti Paola genitore servizio educativo prima infanzia Asilo Nido Arcobaleno
Pretoni Ilaria presidente Consiglio 2° Circolo Didattico Rosignano Marittimo
D'amico Giuseppina presidente Consiglio 1° Circolo Didattico Rosignano Solvay
Erano assenti giustificati i seguenti componenti:
Balestri Antonella insegnante scuola primaria 1° Circolo Didattico
Bernardeschi Cinzia insegnante scuola dell'infanzia 1° Circolo Didattico
Battini Roberta insegnante scuola primaria 2° Circolo Didattico
Citi Francesca genitore scuola dell'infanzia comunale
Ciampi Maria Chiara genitore scuola dell'infanzia 2° Circolo Didattico

Introduce la riunione la Responsabile Monica Pacchini spiegando il motivo per cui si è provveduto alla convocazione della Commissione che sostanzialmente è quello di dare una spiegazione a tutti i componenti di quello che ad oggi l'Ufficio Attività Educative sta effettuando in merito al servizio di refezione scolastica. La scelta di avere effettuato la riunione presso l'asilo Nido Mammolo è quello di mettere a conoscenza che, oltre ad un obbligo regionale di avere in ogni struttura educativa per la prima infanzia la propria cucina è quella di gestire direttamente come amministrazione Comunale il progetto 0/6 vale a dire la produzione giornaliera dei pasti per i bambini dei servizi educativi per la prima infanzia, delle scuole dell'infanzia comunali, statali, e private con l'ausilio del proprio personale addetto alla cucina dipendente dell'amministrazione. Il ruolo fondamentale della Commissione mensa prosegue la responsabile dell'Unità Organizzativa Attività Educative è quello di un rapporto ristretto tra l'ufficio e l'assessorato di riferimento per prendere atto delle varie problematiche che riguardano il servizio di refezione scolastica in particolar modo sulla verifica e controllo sul sistema nel suo complesso, nella collaborazione con l'Amministrazione in merito alla promozione di programmi, attività e gruppi di lavoro volti a promuovere un'educazione alimentare e nutrizionale nei confronti dei bambini, e nella partecipazione alle iniziative conoscitive e di approfondimento sull'andamento del sistema promosse dall'Amministrazione Comunale.

L'assessore Valentina Domenici spiega che per l'amministrazione Comunale il servizio di refezione scolastica è molto importante, soprattutto per le famiglie degli utenti è interessante conoscere che il cibo prodotto giornalmente è ben curato, utilizzando prodotti di qualità e con la massima attenzione da parte di tutti gli addetti ai lavori. Ritiene pertanto utile e indispensabile il ruolo della Commissione in questo ambito. Vengono illustrati a cura della responsabile del servizio Mensa e Trasporto Sabina Repetto i nuovi obiettivi che l'amministrazione Comunale si è posta nella stesura della prossima gara di

appalto per il servizio di Refezione Scolastica in particolar modo sul tempo di durata della prossima gara, sulle scelte di mantenere un livello qualitativo del servizio stesso utilizzando prodotti a marchio Igp, Dop, Km 0 ecc

Viene proposto la possibilità, visto il grande interesse di molti genitori nel precedente anno scolastico, di poter effettuare le visite guidate nelle cucine sia a gestione comunale che a gestione indiretta sia dei refettori scolastici di tutti i plessi del territorio. Le date e le caratteristiche dei prossimi appuntamenti verranno comunicati ai componenti della commissione da parte dell'Ufficio Attività Educative con le modalità informatiche.

Sono state presentate da alcuni genitori delle problematiche in merito alle modalità di preparazione dei pasti in alcuni plessi scolastici. Il Capocuoco Stefano Bilanceri dopo una breve illustrazione del servizio stesso ritiene importante presentare l'analisi delle principali azioni metodologiche implementate nella refezione scolastica per l'anno scolastico in corso, secondo quanto inserito nei Piani di autocontrollo, del rispetto del disciplinare d'intesa sottoscritto con ASL 6 e Dirigenti Scolastici, e tenuto conto delle linee guida della Regione Toscana previste dalla delibera n.1127 del 28 Dicembre 2010. Viene illustrato il comportamento che viene intrapreso, attraverso azioni mirate ed modulistica prevista, nel caso di un ritiro richiamo del prodotto. Il Capocuoco della Cucina Comunale riferisce a tutti i presenti che il personale delle Cucine e dello sporzionamento viene adeguatamente formato attraverso corsi di formazione, che riguardano le procedure sulla corretta gestione delle diete speciali, e sulle le modalità di allerta nel caso di un prodotto non somministrabile.

L'addetto al servizio Attività Educative Marco Righi illustra le procedure previste per l'accesso alle informazioni relative al servizio di refezione scolastica previste nel sito Ufficiale del Comune di Rosignano Marittimo, nonché la nuova modalità di avere informazioni in merito ai servizi educativi prevista con la "newsletter".

In base a quanto illustrato, vengono poste domande tecniche relative ai modi di cottura e di preparazione di alcuni piatti presentati nel menù invernale in vigore nonché sulle materie prime utilizzate nelle nostre Cucine. Viene illustrata a tutti i componenti la Cucina dell'asilo Nido con breve spiegazione da parte del capocuoco delle attrezzature, e dei locali che vengono utilizzate giornalmente

La riunione si conclude alle ore 19.00