

## **Riunione Commissione Mensa del 2 Febbraio 2021**

### **Presenti:**

**per il Comune: Assessore Politiche Educative Ribechini Ilaria Alessandra; U.O. Servizi Educativi: Balzini Laura, Marco Righi, Stefano Bilanceri ;**

**per l'R.T.I Sodexo Italia S.p.a e Nuovo Futuro cooperativa Sociale Marabotti Ilaria, e Di Luzio Giulia**

### **Docenti e genitori Commissione Mensa Mensa**

L'Assessore alle Politiche Educative Ribechini sottolinea come l'attenzione dell'amministrazione per il servizio di refezione è elevata in termini di risorse economiche, strumentali ed umane, e di monitoraggio complessivo del servizio stesso, con particolare attenzione all'educazione alimentare.

Righi formalizza la composizione della Commissione mensa per l'anno scolastico 2020/2021 prendendo atto della disponibilità presentata dai docenti/educatrici e dei genitori. Ricorda quali sono i compiti fondamentali dell'organismo. Informa i presenti che il servizio è gestito dalle cucine comunali per i pasti 0/6 anni e in global service dal raggruppamento temporaneo di imprese, formato dalla Società Sodexo Italia s.p.a e dalla cooperativa Nuovo Futuro, per le scuole primarie; la Sodexo inoltre fornisce le derrate alimentari alle cucine comunali. Viene data l'informazione sul costo complessivo annuale dell'appalto compreso i servizi ausiliari di pulizia delle strutture educative comunali che ammonta ad € 1.800.000 inoltre si rende noto della produzione giornaliera dei pasti per circa 1800 utenti compreso la preparazione di ben 180 diete per bambini che presentano patologie alimentari o per necessità etico culturali.

Gli insegnanti ed i genitori presenti sono informati della possibilità di accedere alle informazioni sul servizio di refezione e sulla commissione mensa attraverso la Rete Civica Comunale, nel canale tematico Scuola ed Educazione, dove è pubblicata anche la Carta del Servizio.

Il Capocuoco Bilanceri, informa i presenti del percorso che ha portato alla stesura dei nuovi menù: valutazione degli sprechi, Linee guida nazionali e regionali in materia di refezione, piramide alimentare della Regione Toscana. I nuovi menù, frutto della collaborazione delle cucine comunali e della dietista, sono stati esaminati e approvati dall'ASL.

Rispetto ai precedenti menù le grammature dei piatti sono state allineate come da indicazioni della Regione e sono state proposte ricette per consentire di seguire le indicazioni della piramide alimentare Toscana e per venir incontro ai gusti dei bambini. Le nuove ricette, in alcuni casi, comportano, peraltro, un maggior impegno per la produzione dei pasti.

Da parte di alcuni docenti e genitori vengono illustrate delle osservazioni relative al menù, ed in particolare:

Scuola dell'infanzia Stacciaburatta" scarsa presenza di carne, i "fruttini" del progetto colazione non sono graditi, mancanza di lasagne nel menù e verdure poco gradite.

Scuola dell'Infanzia "Rodari" scarsa presenza di carne, le polpette di legumi o lenticchie non sono gradite, mancanza di lasagne nel menù. Il pane monoporzione è scarso inoltre è richiesta l'attenzione alle diete per motivi etico religiosi in termini di grammatura.

Scuola dell'infanzia "Piccole Tracce" qualità del servizio ottimo, menù scolastico apprezzato, unica criticità le polpette di legumi che non sono gradite. Richiesta di variare il pane comune con del pane integrale, ai cereali ecc. Richiesta di monitoraggio spreco alimentare .

Scuola dell'infanzia "Modi" richiesta di introdurre lo yogurt, abbinamento di alcune pietanze nel menù poco gradite. Le diete per motivi religiosi e per patologie alimentari vengono servite fredde.

Scuola dell'infanzia "Finestra sul Mondo" presenta osservazioni sulla troppa somministrazione di proteine di origine vegetale in alternativa alle proteine animali.

Scuola dell'infanzia "Giamburrasca" viene richiesto se i prodotti utilizzati per la preparazione delle diete senza glutine è di origine biologica. Apprezzate le verdure e le minestre. Il formaggio stagionato tipo pecorino è in quantità scarsa.

Nidi d'infanzia Comunali buono il servizio e ottima la gradevolezza del menù e della somministrazione di legumi.

Scuola Primaria " Pertini – Lega" osservazioni in merito ai legumi non graditi dai bambini, e carenza di alimenti tipo bresaola e arrostiti nel menù.

Scuola Primaria " Novaro" criticità sui tempi di permanenza a mensa ( doppio turno). Elevata presenza di formaggi, pasta cotta nelle minestre, abbinamento formaggio spalmabile e purè. Maggiore richiesta di proteine di origine animale ( arrostito ).

Scuola Primaria "Fucini" risolte le criticità espresse al Capocuoco a partire dal nuovo anno scolastico. Richiede piano di monitoraggio e lotta agli sprechi alimentari.

Scuola Primaria "El.Solvay" nessun problema sul menù e sulla qualità del pasto somministrato. Riscontrate difficoltà nello svolgimento del doppio turno ( orario ristretto).

Scuola Primaria "Europa" richiesta di maggiore grammatura sui secondi piatti, risolta problematica di una dieta alimentare, richiesta di maggiore condimento nelle verdure di stagione.

Scuola Primaria " Carducci" buona la qualità del servizio anche alla luce dello svolgimento del doppio turno secondo le normative Anticovid, richiesta di trovare soluzione al poco gradimento dei legumi, richiesta di sostituzione del budino con dolce o yogurt.

Righi informa che sulla base di disciplinare a suo tempo concordato con le scuole, ci sono apposite schede di non conformità che le sporzionatrici e le docenti presenti al pasto possono inviare a Bilanceri per segnalare le criticità; se questo non viene fatto l'ufficio e le cucine non possono intervenire in maniera tempestiva ove necessario.

Sulla base delle problematiche espresse, il Capocuoco e l'ufficio Servizi Educativi adotteranno tutte le misure necessarie per rendere un servizio migliore nel rispetto delle normative in materia di sicurezza alimentare e nutrizionale.

La coordinatrice Pedagogica Balzini Ricorda ai genitori che siamo in un periodo particolare, di grave emergenza. Alcune criticità, legate a cambiamenti di organizzazione sono dovute proprio a questo, come ad esempio i doppi turni.

La scelta dell'Amministrazione è stata quella di riaprire tutte le scuole del nostro territorio con gli stessi orari degli anni precedenti assicurando per tutti i bambini e ragazzi il momento del pranzo, in quanto per noi, oltre a rappresentare un bisogno primario, rappresenta un momento di ricchezza dal punto di vista della relazione e della socializzazione.

Questo ha richiesto un lavoro di lavoro impegnativo da parte di tutto il team in quanto ci siamo trovati ad affrontare difficoltà ed imprevisti.

Tutto questo non è scontato, nel territorio toscano molte sono le realtà che da settembre 2020 hanno riaperto solo con orario antimeridiano e senza servizio di refezione, nonostante tutto siamo aperti ad ascoltare le richieste di tutti, genitori e insegnanti, e ci teniamo a far conoscere le nostre realtà per poter creare un rapporto di collaborazione.

La riunione si è conclusa alle ore 19,35