

Pietrasanta, li 15/12/2017

COMMISSIONE MENSE SCOLASTICHE **protocollo n. 333**

Alla cortese attenzione di:

Commissario straordinario Giuseppe Priolo

Dirigente Pubblica Istruzione Dott. Cristiano Ceragioli

Amministratore unico Pietrasanta Sviluppo Claudio Viviani

OGGETTO:

verbale consuntivo della riunione di COMMISSIONE MENSE SCOLASTICHE riunitasi il giorno martedì 5/12/2017

Presenti:

Dirigente Pubblica Istruzione – Dr. Cristiano Ceragioli

Responsabile centro cottura – Paolo Bibolotti

Presidente – Luca Bonuccelli

Vice presidente – Katia Lazzerini

Segretario – Valentina Bottari

Altri commissari:

Leonardi Manrico, De Santi Valentina, Polacci Rebecca, Moriconi Michela, Pucci Nicola, Pandolfi Maria Chiara, Degl'Innocenti Nicola, Piramide Sabrina, Biagi Massimiliano, Bertellotti Cristiana, Marcuccetti Sara, Lucarini Paolo, Petrucci Gaia, Fancelli Francesca, Barbieri Margherita, Dal Torrione Serena, Balducchi Federica, Dazzi Federica

Assenti con delega: -

Assenti:

Belfiore Serena, Verona Alessia, Tesconi Lazzerini Augusta, Davini Eleonora, Giuseppe Vadalà, Ansaldo Tiziana, Vannoni Giulia, Frediani Viscardo, Tarabella Chiara

La seduta viene aperta in seconda convocazione alle ore 18:00.

Il Presidente ringrazia i commissari per aver preso parte alla riunione.

Ricorda che a seguito della lettera in cui ASL invitava a non effettuare ripasso e a controllare l'accesso a pane e formaggio da parte dei bambini, la Pietrasanta Sviluppo ha dato istruzioni ai propri addetti di non effettuare (tassativamente) alcuna integrazione alla prima somministrazione effettuata, e di dare pane e formaggio al momento del servizio del singolo bambino.

Purtroppo questo cambio di gestione in alcune scuole ha generato non pochi problemi:

- non è stato sempre facile dare la giusta razione nel primo passaggio, e quando è capitato che venissero servite porzioni scarse, non è stata effettuata alcuna integrazione, neanche se espressamente richiesta dalla insegnanti
- le insegnanti non sono state minimamente coinvolte, quindi hanno vissuto il cambio del servizio come qualcosa di punitivo e del tutto irrazionale visto che il cibo avanzato veniva riportato alle cucine o addirittura buttato via
- anche i genitori, allertati dalle maestre e dai bambini hanno giustamente espresso dubbi e perplessità sulle nuove direttive ed hanno chiesto alla commissione che intervenisse per tornare ad una maggiore flessibilità nel servizio

Come spiega il Dott. Ceragioli, è stato fissato un incontro con la Dott.ssa Camarlinghi con l'obiettivo di spiegare la bontà delle vecchie procedure adottate fino ad ora e concordare con lei le possibili soluzioni alle difformità segnalate.

A seguito di questo incontro ha inviato una lettera ufficiale alla Pietrasanta Sviluppo in cui viene richiesto:

- le quantità devono essere quelle concordate nel contratto di affidamento del servizio, che prevede quantità leggermente superiori per gestire in modo più flessibile le diverse fasce di età all'interno della stessa scuola
- il servizio può essere effettuato anche in più passaggi
- pane e formaggio devono essere rimessi sul tavolo, ma sotto la supervisione delle insegnanti
- deve essere rispettato il numero di addetti al servizio previsto dal contratto che è di 1 ogni 35 bambini (o frazione), e che il personale deve essere opportunamente formato anche nell'ottica di gestire in modo migliore la comunicazione con l'utenza

Il Presidente conferma che negli ultimi giorni il servizio è tornato alla normalità e ringrazia di nuovo i commissari per aver presenziato assiduamente il momento del pasto nelle scorse settimane, chiede invece a Comune e Pietrasanta Sviluppo di condividere maggiormente con la Commissione Mensa in modo da poter contribuire alle soluzioni da prendere ed eventualmente comunicare in anticipo a insegnanti e genitori le variazioni al servizio che dovessero rendersi necessarie.

Il Dott. Ceragioli comunica che in tutte le scuole sono state effettuate le analisi sull'acqua alla ricerca di metalli pesanti, ad eccezione dei nidi e delle tre scuole attenzionate per il problema tallio (Valdicastello, Pascoli e Pollino). E' stato rilevato uno sfioramento del parametro Ferro alla Scuola dell'infanzia Lorenzini, nonostante nei mesi scorsi fossero stati sostituite tutte le tubazioni, e le relative controanalisi fossero andate bene; nei prossimi giorni verranno effettuati nuovi sopralluoghi da parte di GAIA e comune.

La Commissione richiede che le analisi vengano effettuate anche nei quattro nidi.

Paolo Bibolotti comunica che in data 20 dicembre (21 per le Pascoli) verrà proposto il menù speciale di Natale costituito da:

- Tortellini in brodo
- Lesso con salsa verde. La carne sarà un taglio non grasso tagliato finemente come l'arrosto.
- Patate lesse
- Pandoro con crema

Osservazioni dei commissari:

- **Fancelli Francesca – Elementare Mutti:**
ancora una volta segnala che le verdure risultano poco condite e quindi poco appetibili
- **Dal Torrione Serena – Materna Peter Pan:**
il lunedì della seconda settimana, mese 2 prevede un menù con troppi latticini visto che ci sono Ravioli burro e salvia, mozzarella e yogurt, chiede di poter cambiare qualcosa
- **De Santi Valeria – Materna Pilli:**
chiede se è possibile introdurre la pizza almeno una volta al mese

viene spiegato che la pizza era presente negli anni scorsi, ma dovendola cucinare molte ore prima del servizio e dovendola trasportare, non sempre arrivava in condizioni ottimali. Lo scorso anno la pizza è stata proposta nel menù speciale di carnevale, abbinata a prosciutto cotto e insalata colorata.

- **Maria Chiara Pandolfi – Materna Rodari:**
chiede che vengano utilizzate le scodelle da brodo invece che i piatti fondi, perché rendono il servizio più difficile e sono meno capienti
- **Barbieri Margherita – insegnante presso Elementare Ricci:**
la merenda intelligente secondo lei non funziona molto soprattutto nei mesi invernali in cui la frutta si ripete spesso, chiede che venga integrata saltuariamente con biscotti o crackers. Riferisce inoltre che spesso il mercoledì i pasti arrivano in ritardo, e nei giorni con pietanze a base di brodo, costringe i bambini ad aspettare in piedi fuori dal refettorio per diverso tempo. Ulteriore ritardo è dovuto al taglio del pane, e per questo chiede se possibile che venga tagliato prima.

Bibolotti:

- la merenda è regolata dal menù
- il mercoledì è un giorno particolarmente difficile perché c'è il rientro in tutte le scuole del comprensivo e può capitare che ci siano dei ritardi
- il pane arriva a filoni e non viene tagliato prima per evitare che secchi

Agganciandosi alla richiesta di dell'introduzione della pizza, il Presidente ricorda che il menù attualmente in vigore è stato appena introdotto e realizzato solo qualche mese fa dal gruppo di lavoro costituito da rappresentanti della Commissione, del Comune e della Pietrasanta Sviluppo.

Invita a dare un po' di tempo, rilevando quello che deve essere migliorato ma evitando per ora di inserire nuove portate o abbinamenti.

Proprio per dare maggiore stabilità e autorevolezza al menù, al Presidente piacerebbe intraprendere una collaborazione stabile e duratura con un professionista della nutrizione, che aiutasse Comune e Commissione Mensa nella stesura dei menù e che si potesse far carico di divulgare in modo appropriato le soluzioni proposte ad insegnanti e genitori. Sarebbe inoltre l'occasione per introdurre quel piano di formazione degli utenti che abbiamo più volte sollecitato come Commissione Mensa negli anni passati.

La riunione viene chiusa alle ore 19.15

Il Presidente

Bonuccelli Luca