

Pietrasanta, li 25/11/2016

COMMISSIONE MENSE SCOLASTICHE **protocollo n. 312**

Alla cortese attenzione di:

Sindaco Massimo Mallegni

Assessore alla Pubblica Istruzione Simone Tartarini

Dirigente Pubblica Istruzione Dott. Cristiano Ceragioli

Amministratore unico Pietrasanta Sviluppo Claudio Viviani

OGGETTO: verbale consuntivo della riunione di COMMISSIONE MENSE SCOLASTICHE riunitasi il giorno venerdì 25/11/2016

Presenti:

Assessore alla Pubblica Istruzione – Simone Tartarini (solo prima parte)

Amministratore unico Pietrasanta Sviluppo - Claudio Viviani

Responsabile centro cottura – Paolo Bibolotti

Presidente – Sabrina Politi

Vice presidente – Quadrelli Chiara

Segretario – Bonuccelli Luca

Altri commissari:

Pardini Glenda, Guiducci Lorenzo, Piramide Sabrina, Malita Iacopi, Gandini Alessandra, Palattella Giovanni, Storni Massimiliano, Bottari Valentina, Belloni Luca, Biagi Massimiliano, Lazzerini Katia, Franciamore Giuseppe, Lucarini Paolo, Petrucci Gaia, Ansaldo Tiziana, Fancelli Francesca, Roberta Sarti, Frugoni Amanda, Leonardi Simone.

Assenti con delega: D'Angiolo Francesca

Assenti: Ndoj Mirela, Caserta Vincenzo, Silicani Gianpaolo .

La seduta viene aperta in prima convocazione alle ore 17:41.

Aprè la seduta la presidente Sabrina Politi, ringraziando per la partecipazione ed accogliendo i nuovi commissari. Si decide di dedicare a ciascun commissario il tempo di elencare le segnalazioni di ogni plesso, al fine di individuare le problematiche maggiormente sentite su cui concentrare l'attenzione sia della commissione sia dell'amministrazione e della società fornitrice.

Dalla scuola Lorenzini, tramite il commissario Guiducci, vengono riproposte le problematiche più sentite, già esposte nelle passate riunioni, ovvero lo scarso gradimento del pesce, di alcuni abbinamenti legumi-verdure, e delle problematiche legate ai panini. Dà un giudizio sostanzialmente positivo sul menù, invitando però a lavorare sull'appetibilità dei piatti, sugli abbinamenti e sulla comunicazione con i genitori.

La presidente Politi fa riferimento alla raccolta firme dei genitori della Lorenzini e ricorda come le criticità puntuali segnalate nel documento sono state ampiamente riportate anche dai commissari nel corso dello scorso anno e che sicuramente verranno riproposte nel corso della seduta.

L'assessore Tartarini spiega che il comune non ha alcun problema a rivedere il menù, ribadendo però che le modifiche di lieve entità possono essere fatte rapidamente mettendoci d'accordo con la Pietrasanta Sviluppo, mentre per quelle sostanziali come cambio delle pietanze e variazioni nell'apporto calorico dei piatti, il percorso dovrà necessariamente coinvolgere ASL, con tempi di attuazione più lunghi.

Invita a gestire le legittime lamentele dei genitori e ricondurle ad un percorso comune e costruttivo.

Rinnova la disponibilità di Comune e Pietrasanta Sviluppo nel trovare soluzioni alle segnalazioni.

A causa di un precedente impegno istituzionale, l'assessore saluta e lascia l'assemblea.

Ogni commissario prende a turno la parola facendo il punto sullo stato della refezione scolastica nel proprio plesso e segnalando le varie problematiche riscontrate. Al termine della disamina le criticità più sentite sono:

- **Pesce:**
in generale risulta poco gradito, a volte è stopposo. Qualche settimana fa tutti i plessi hanno lamentato la presenza di MOLTE lisce.
Bibolotti ricorda che il pesce è da sempre l'alimento più difficile da inserire in un menù scolastico e nel tempo sono state proposte anche le polpettine e bastoncini che però finivano per asciugarsi troppo, consiglia di tentare con uno sformato di pesce.
- **Abbinamenti:**
soprattutto per legumi-verdure. Tutti hanno segnalato il totale rifiuto dell'abbinamento fagioli-cavolfiore e piselli-broccoli.
Viene di nuovo richiesto di proporre i legumi in forma di hamburger e di non abbinarli a broccoli e cavolfiori già presenti in abbondanza nel menù.
- **Emmenthal (e fontina):**
si richiede di valutare la sostituzione con scaglie di parmigiano
- **Appetibilità:**
va migliorata soprattutto quella delle verdure, lavorando anche sull'aspetto visivo, ad esempio evitando di proporre piatti monocolori (es. mozzarella/cavolfiore, piselli/broccoli etc.)
- **Bocconcini di pollo:**
si richiede di presentarlo a cosci interi, come già avvenuto per gli straccetti di tacchino, o come cotoletta.

Come ricordato dalla Presidente, la commissione ha cominciato a lavorare all'attuale menù circa due anni fa, cercando di recepire le richieste di diversi genitori che lamentavano un eccessivo apporto proteico dei piatti. Così con l'allora amministrazione Lombardi si è avviato il processo di rivisitazione del menù cercando di bilanciare meglio i piatti. Si sono quindi privilegiati primi piatti a base di verdure (pur rimanendo alcuni capisaldi della tradizione come tortelli, lasagne e matuffi) e secondi piatti ricchi di proteine.

Una volta a settimana sono state sostituite le proteine animali con proteine vegetali (legumi).

Si sottolinea l'importanza di introdurre documenti esplicativi, utili per comunicare le scelte fatte e i criteri applicati, consideriamo infatti fondamentale lo scambio di informazioni con le famiglie per avere semplici e chiare notizie sia dei pasti serviti che delle loro caratteristiche nutrizionali. Particolarmente utili e da ripristinare sono le cosiddette "giornate speciali", pasti eccezionali serviti in prossimità di festività (Natale, Halloween, carnevale e Pasqua), dove con semplici variazioni si proponeva un menù più appetitoso del solito e una tavola colorata, ottenendo così un'atmosfera serena e conviviale, un piccolo momento di festa che permetteva a insegnanti e bambini di vivere la mensa in maniera diversa.

Il sig. Viviani, amministratore della Pietrasanta Sviluppo, si rende disponibile a stampare i menù soltanto quando questi saranno definitivi. Invece non verranno più fatti menù speciali in occasioni delle feste perché secondo lui privi di copertura finanziaria: come amministratore rivendica il diritto di non spendere soldi inutilmente. Si riserva comunque la possibilità di valutare una proposta, e sottolinea che in ogni caso la richiesta va indirizzata all'amministrazione Comunale che è l'unica in grado di valutare fattibilità e opportunità.

La seduta si chiude alle 19:40.

Elenco dettagliato delle segnalazioni:

- Scuola materna Lorenzini – Guiducci Lorenzo:
segnalazioni comuni su pesce, abbinamenti e verdure.
I panini sono di difficile gestione da parte delle maestre e risultano meno buoni del pane a fette servito lo scorso anno.
- Scuola materna Peter Pan (VALDICASTELLO) – Piramide Sabrina:
Buone le lasagne e ottima l'accoglienza. Scarso gradimento di pesce e abbinamenti legumi-verdure. Anche il colore dei piatti (tutto verde nel caso di piselli e broccoli, o bianco per cavolfiore e formaggio) fa sì che i piatti non vengano neanche toccati, anche quando al gusto sarebbero risultati molto buoni (piselli).
Chiede conferma se è contemplato l'uso di prosciutto crudo in una dieta speciale per una bambina della materna, Bibolotti conferma che è previsto dal capitolato e viene usato a volte per variare rispetto al cotto.
- Scuola materna Giannini (VALLECCHIA) - Malita Iacopi:
Giudizio positivo sul gradimento generale, abbinamento piselli-broccoli da rivedere.
Spesso i bambini non mangiano il pollo o le carote per la presenza di troppo rosmarino. La visione delle foglioline scoraggia l'assaggio.

- Scuola materna Salgari (STRETTOIA) – Gandini Alessandra:
Pesce con lisce e in genere poco gradito, insieme a emmenthal e straccetti di pollo.
Da valutare platessa impanata o polpettone di pesce, al posto delle crocchette già sperimentate in passato che risultavano troppo asciutte al momento del servizio.
Per l'emmenthal viene ipotizzata la sostituzione con scaglie di parmigiano e agli straccetti di pollo, cosce di pollo arrosto.
Alla domanda se la pasta integrale è anche biologica, Bibolotti risponde che al momento non viene servita pasta BIO.

- Scuola materna Rodari (MARINA) – Palatella Giovanni:
Chiede di poter investire quanto risparmiato da un minore acquisto di proteine animali nell'acquisto di pasta BIO.

- Scuola materna M. Agnese (FOCETTE) – Storni Massimiliano:
Giudizio positivo sulla refezione scolastica. Unica segnalazione scarso gradimento per carote e finocchi cotti.

- Scuola materna S. Caterina (FIUMETTO) – Bottari Valentina:
Giudizio positivo su gradimento generale anche sui panini che vengono schiacciati per facilitarne l'assunzione da parte dei più piccoli. Lamenta pesce con lisce e scarso gradimento per emmenthal.

L'insalata arriva sempre NON asciutta, e quindi quando viene servita risulta non gradevole.

- Scuola materna Marsili (AFRICA) – Glenda Pardini
conferma problemi con pesce, stopposo e con lisce. Da rivedere alcuni abbinamenti ed i pomodori serviti fuori stagione.
Qualche giorno fa hanno avuto problemi con le banane troppo mature (nere) ed hanno faticato per tirare fuori la merenda per tutti.
Anche i fagioli ed i ceci vengono lasciati quasi per intero.

- Scuola materna Pilli (CAPRIGLIA) – Quadrelli Chiara
da rivedere gli abbinamenti e bisogna lavorare sull'appetibilità delle verdure e dei legumi, magari servendo quest'ultimi in forma di polpette o hamburger. Conferma i problemi sul pesce e sui bocconcini di pollo.

- Scuola elementare Pascoli (PIETRASANTA) –
 - Belloni Luca:
Scarso gradimento del pesce. Richiede che qualche volta venga servito yogurt NON alla frutta.

- Sarti Roberta in qualità di rappresentante dei docenti:
Giudizio sostanzialmente positivo sul menù. In generale i primi sono molto graditi.
Criticità su pesce, cavolfiori e finocchi e pere a volte non mature. Lamenta porzioni “poco abbondanti” specialmente in occasione del dolce.
Il pane era più gradito quello a fette della passata gestione.
- Scuola elementare Barsottini (AFRICA) – Biagi Massimiliano e Lazzerini Katia
Scarso gradimento per pesce, broccoli-piselli, emmenthal e gnocchi che risultano troppo grossi e non vengono mangiati.
Richiede se è possibile inviare ogni tanto crackers o biscotti al posto della frutta, e se è possibile lasciare l’uso dell’oliera da parte degli insegnanti.
Bibolotti conferma che non è possibile derogare al menù ufficiale per la merenda e che l’olio è stato espressamente tolto dal tavolo degli insegnanti sempre per il rispetto delle grammature concordate con ASL.
- Scuola elementare Ricci (POLLINO) – Politi Sabrina e Bonuccelli Luca
scarso gradimento per pesce, fagioli-cavolfiore, emmenthal e pomodori fuori stagione.
Spesso il riso è scotto. Si preferiva il pane a fette perché spesso i panini sono un po’ duri.
Mercoledì scorso il pranzo è stato servito dopo le 13 a causa di un ritardo non comunicato del mezzo che trasportava il pasto: i bambini hanno dovuto attendere fuori dal refettorio per 30 minuti in attesa che arrivasse il pulmino e poi che fossero serviti tutti i piatti in brodo. Bibolotti non ne era a conoscenza.
- Scuola elementare Mutti (STRETTOIA) - Fancelli Francesca
anche li problemi sugli abbinamenti e l’ultimo pesce servito era molto stopposo.
La zuppa di legumi arriva acquosa.
- Scuola elementare Forlì (VALLECCHIA) – Franciamore Giuseppe:
scarso gradimento per broccoli-piselli e pesce; Lamentano un problema con la pasta in bianco che arriva sempre scotta e con troppa acqua. Bibolotti prende nota e concorda una visita al plesso per il prossimo mercoledì per verificare e per controllare che le procedure di ravvimento della pasta avvengano correttamente.
- Scuola elementare Rigacci (CROCIALE) – Ansaldi Tiziana
Tutto bene. Nessuna segnalazione particolare.
- Scuola elementare Mancini (QUADRELLARA) – Petrucci Gaia
secondo lei all’andamento della mensa darebbe una valutazione di 7-8/10
Zuppa all’orzo molto gradita. Consiglia di lavorare sulla presentazione delle verdure e suggerisce di inserire il pesce in un primo, invece di servirlo come secondo piatto.

- Asilo nido Scubidu (PIETRASANTA) - Frugoni Amanda
segnala nuovamente il problema con il farro al pesto che risulta scondito.
Bibolotti assicura che la quantità di basilico fornita è più che sufficiente e concorda una verifica alle cucine per capire meglio il problema. Permane dallo scorso anno il problema con la ricotta che non viene mangiata. Anche gli spinaci, che pur essendo molto buoni non vengono graditi dai bambini
- Asilo nido Bambi (FIUMETTO) – Leonardi Simone
se pur in modo meno marcato rimane il problema della differenza di qualità dei pasti rispetto allo scubidù. Concorda con Bibolotti una verifica alle cucine per cercare di capire meglio il problema.

La Presidente

Sabrina Politi