

Pietrasanta, li 15/02/2017

COMMISSIONE MENSE SCOLASTICHE **protocollo n. 319**

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 15/02/2017

Presenti:

Presidente – Sabrina Politi

Assessore alla Pubblica Istruzione – Simone Tartarini

Dirigente Pubblica Istruzione – Dott. Cristiano Ceragioli

Responsabile ufficio amministrativo Pietrasanta Sviluppo – Rag. Andrea Biagi

Responsabile centro cottura – Paolo Bibolotti

Vice presidente – Quadrelli Chiara

Segretario – Bonuccelli Luca

Altri commissari:

Piramide Sabrina, Bottari Valentina, Biagi Massimiliano, Lazzerini Katia, Franciamore Giuseppe, Lucarini Paolo, Petrucci Gaia, Analdi Tiziana, Fancelli Francesca, Roberta Sarti, Palattella Giovanni, Ndoj Mirela, Pardini Glenda, Frugoni Amanda.

Assenti con delega: Guiducci Lorenzo, Belloni Luca, Leonardi Simone

Assenti: Gandini Alessandra, Storni Massimiliano, Caserta Vincenzo, D'Angiolo Francesca, Malita Iacopi, Giannetti Valentina.

La seduta viene aperta in prima convocazione alle ore 17:45.

La Presidente comunica che da tempo le insegnanti richiedono di partecipare ad una riunione della Commissione Mensa, non essendo stato possibile organizzare per questa seduta, si è pensato di organizzare un nuovo incontro per venerdì 24/02/2017 aperto al tutto il corpo docente del comprensivo

Pietrasanta 1, al dirigente e alla presidente del consiglio di istituto, presso l'aula magna dell'istituto in via Garibaldi a Porta a Lucca, con prima convocazione alle ore 16.30.

Il dott. Ceragioli, anticipando i temi della riunione, ricorda nuovamente quali sono le responsabilità dei vari interlocutori nella stesura ed attuazione del piano nutrizionale attualmente in vigore per la mensa: la dottoressa Giovanna Camarlinghi dell'ASL ha SOLO VALIDATO il menù; la proposta del menù attualmente in vigore viene dalla precedente Commissione Mensa e portato avanti in collaborazione con la Pietrasanta Sviluppo, la quale si è avvalsa di un nutrizionista per la stesura finale.

Le grammature sono state date dal nutrizionista della PIETRASANTA SVILUPPO, sono state accettate dal comune e dall'ASL che le ha validate.

In passato non c'era il problema delle grammature perché l'allora amministrazione guidata dal sindaco Domenico Lombardi, aveva concordato con la Pietrasanta Sviluppo una maggiore flessibilità sulle quantità. Ad un anno dall'entrata in vigore del nuovo menù, secondo Ceragioli, è venuto il momento di effettuarne una revisione con una raccolta di opinioni dalla scuola e dai commissari, e un gruppo di lavoro ristretto che individui soluzioni per il superamento delle criticità riscontrate: se le modifiche saranno limitate sarà sufficiente una semplice comunicazione di variazione all'ASL, se saranno più radicali ci sarà bisogno di una nuova validazione.

Giuseppe Franciamore (Elementare Forlì - Vallecchia) entra nel merito dei problemi ripetutamente segnalati all'assessore in questi giorni relativi alla scarsità/mancanza delle porzioni: mostra le foto del pranzo di oggi, dovevano esserci 50 gr di stracchino e 90 gr di patate, ma nei piatti c'era molto meno. In alcuni piatti c'erano solo poche fette di patata.

L'**assessore Tartarini** riferisce che si sente stanco della situazione e che l'amministrazione comunale pretende un servizio di qualità dalla Pietrasanta Sviluppo. Ricorda però che non ha partecipato alla stesura del menù e che evidentemente è un menù "sbagliato" e difforme da quello che mangiano i bimbi a casa propria. E' una versione più "vegetariana" che giudica complessa e che funziona poco. Se i cibi vengono graditi non ci sono nemmeno problemi di quantità.

L'assessore propone di predisporre **un tavolo di lavoro ristretto composto da lui, la presidente Sabrina Politi, il dott. Ceragioli, Bibolotti per la Pietrasanta Sviluppo, 1 commissario mensa e un insegnante** per ognuna delle tre tipologie di scuola (nidi, materne, elementari), con l'obiettivo di individuare in poche settimane piatti/abbinamenti non graditi e sostituirli con altri.

Visto che fino ad un mese fa non c'erano problemi sulle quantità, Ceragioli propone che:

il comune richieda FORMALMENTE con comunicazione scritta alla Pietrasanta Sviluppo il ritorno alla FLESSIBILITA' sulle grammature dello scorso anno fino a quando non verrà trovata una soluzione da questo nuovo gruppo di lavoro.

L'assessore chiede a Paolo **Bibolotti** se è vero che ci sia stata una riduzione delle quantità.

Quest'ultimo conferma che la nuova direttiva è iniziativa del presidente VIVIANI che, per evitare lo spreco di cibo, ha CHIESTO che venissero rispettate alla lettera le grammature previste dal piano nutrizionale. E così è stato fatto a partire dagli inizi di gennaio. Ammette inoltre che non tutte le grammature sono diminuite, ci sono addirittura alimenti NON GRADITI che hanno visto aumentare le quantità nei piatti ad esempio i fagioli. Bibolotti illustra il procedimento di preparazione spiegando che determinano la quantità di materia prima da cuocere in base alla grammatura prevista nel menù moltiplicato il numero di pasti che in quel giorno sono stati confermati dalle scuole, al netto ovviamente di eventuali scarti.

Ad esempio da prove di cucina hanno misurato che sui cosci di pollo vi è uno scarto del 35% del peso

dovuta a ossa, pelle e cartilagine, quindi loro applicano una maggiorazione del 35% alla materia prima calcolata in precedenza.

La vicepresidente **Chiara Quadrelli** fa notare a Bibolotti che il metodo di calcolo appena illustrato non è corretto, visto che non va aggiunto un 35% della parte pulita, ma va ricavato il totale comprensivo dello scarto applicando il calcolo $(\text{Quantità prevista pulita} \times 100) / 65$.

Questo errore comporta un difetto in partenza notevole riducendo ancora di più le già esigue quantità che finiscono nei piatti dei nostri bambini.

Infatti in data 13/02/2017 presso la scuola A. Ricci in località Pollino, durante il sopralluogo effettuato dal commissario Luca Bonuccelli, abbiamo riscontrato che la quantità del cibo servito ai bambini non era sufficiente. Nello specifico la quantità di pollo non è stata ritenuta sufficiente per garantire le grammature previste sia dal contratto che dalle linee guida regionali per la ristorazione scolastica.

Il Nostro commissario ha riscontrato che le porzioni costituite dal solo coscio non avevano più di 34 grammi di carne escluso l'osso. Auspichiamo che tali disservizi non si ripetano. Si allega verbale sopralluogo consegnato durante la riunione.

Sabrina Piramide (materna Peter Pan – Valdicastello):

oggi le maestre non hanno mangiato le patate per poterle dare ai bambini, ed è tutta la settimana che segnalano problematiche simili.

Luca Bonuccelli (elementare Ricci – Pollino):

oltre al problema del pollo di cui abbiamo parlato sopra, vuole segnalare che sempre il giorno 13 febbraio nella classe 3° erano mancate 6 banane, ed il giorno prima non erano arrivate le arance per le insegnanti. Da quanto illustrato da Bibolotti, non è contemplato il pasto per il commissario mensa. Ritiene quanto mai doveroso prevederlo per evitare di sottrarre cibo alle porzioni dei bambini quando andiamo a verificare la qualità e la quantità dei pasti a scuola.

Valentina Bottari (materna S. Caterina – FIUMETTO):

il pollo del 13 febbraio era assolutamente insufficiente.

Glenda Pardini (materna Marsili – AFRICA):

oggi era presente una sola sporzionatrice che si è trovata in grandi difficoltà. Chiede inoltre come vengono conteggiati i pasti quando le scuole non riescono a confermare le presenze entro le 10.30.

Bibolotti: oggi mancavano 7 persone e quindi si sono dovuti adattare; il conteggio viene effettuato empiricamente in base alle presenze del giorno prima.

Francesca Fancelli (elementare Mutti – STRETTOIA):

consegna alla presidente la lettera di un genitore con le segnalazioni dei piatti poco graditi e proposte/suggerimenti sulle modifiche da apportare al menù.

La presidente Politi, rispondendo alle perplessità avanzate dall'assessore in merito all'opportunità di indire una riunione allargata al corpo insegnante, spiega quanto sia importante invece condividere il percorso che ci apprestiamo a fare con tutte le categorie interessate, in primis il corpo docente che quotidianamente usufruisce del servizio e sa valutare a volte meglio di noi le criticità sul campo. Sarà inoltre l'occasione per sopperire in parte alla mancata comunicazione che c'è stata in occasione del lancio del nuovo menù, e spiegare quindi le ragioni che hanno portato a proporre il menù attuale.

Se non si fanno incontri aperti si perde il contatto ed il confronto con i fruitori diretti o indiretti (famiglie)

del servizio di ristorazione. Bisogna in sostanza **condividere di più**.

La commissione chiede che **al gruppo di lavoro partecipi anche un nutrizionista** al fine di trovare una soluzione definitiva anche al problema delle grammature del menù attuale, che alla luce dell'esperienza di questi giorni si sono dimostrate assolutamente insufficienti.

Viene inoltre comunicato che in data **2 Marzo e 4 Aprile**, presso la sede museale MUSA di Pietrasanta la LILT, in collaborazione con il Comune di Pietrasanta organizza un incontro sul tema della prevenzione, dedicato ai ragazzi delle Scuole Secondarie di primo grado.



PROGETTO

**Sezione Provinciale Lucchese
LEGA ITALIANA PER LA LOTTA CONTRO I TUMORI**

***Stare bene con la Prevenzione
Crea il tuo spot !***

Chiude l'assessore Tartarini confermando che domani provvederà a redigere la richiesta di maggiore flessibilità per la Pietrasanta Sviluppo e che comunicherà a mezzo stampa gli accordi raggiunti questa sera.

La riunione si chiude alle 19.30

La Presidente

Sabrina Politi

COMUNE DI PIETRASANTA

Ufficio Pubblica Istruzione – Scheda sopralluogo mensa

SCUOLA A. Ricci..... Primaria Dell'infanzia Data 13-2-2017

N° pasti alunni 83..... N° Pasti adulti 10.....

Orario di inizio distribuzione pasti ORE 12.40.....

Orario di fine distribuzione pasti ORE 13.15.....

SERVIZIO

Nome degli addetti alla distribuzione Alessandra Turini.....

Gli addetti si presentano in ordine (camice, cuffia) si no

AMBIENTE

Lo spazio per la distribuzione è ben organizzato e pulito? si no

Lo spazio dove vengono consumati i pasti è adeguato e pulito? si no

Note relative all'ambiente (rumorosità ecc.)

MENU' rotazione mese settimana giorno settimana

	Menù previsto	Menù servito
1° piatto	Risotto Glorato	Pastina in brodo
2° piatto	Baconcini pollo	cosci di Pollo
Contorno	Carote gratinate	-
Frutta /dessert	Mandarini	-

Il menù previsto è stato rispettato? si no

Se NO specificare le motivazioni della ditta manutenzione cucina.....

TEMPERATURE

Riportare le misurazioni effettuate dall'addetto all'inizio della distribuzione.
Sono da considerarsi irregolarità gravi le temperature inferiori ai 60° C. al momento della mescolata per i cibi caldi e superiori a 15° C per i cibi freddi

Inizio distribuzione

1° piatto	
2° piatto	
Contorno	
Piatto unico	

GRAMMATURE

Riportare le misurazioni effettuate dalla dietista se presente o la valutazione sulla consistenza delle porzioni

1° piatto 2° piatto 34 gr Contorno 60 gr Piatto unico

GRADIMENTO / APPETIBILITÀ

	20%	40%	60%	80%	100%
1° piatto				X	
2° piatto					X
Contorno	X				
Frutta / dessert		X			
Panc					X

GIUDIZIO DI ASSAGGIO

1° PIATTO

cottura	crudo	poco cotto	ben cotto X	scotto
sapore	sgradevole	mediocre	buono X	ottimo
consistenza	sgradevole	molle	dura	giusta X
aspetto	sgradevole	adeguato X	invitante	
odore	sgradevole	adeguato X	invitante	

2° PIATTO

cottura	crudo	poco cotto	ben cotto X	scotto
sapore	sgradevole	mediocre	buono	ottimo X
consistenza	sgradevole	molle	dura	giusta X
aspetto	sgradevole	adeguato	invitante X	
odore	sgradevole	adeguato	invitante X	

CONTORNO

cottura	crudo	poco cotto	ben cotto X	scotto
sapore	sgradevole	mediocre X	buono	ottimo
consistenza	sgradevole	molle	dura	giusta X
aspetto	sgradevole	adeguato X	invitante	
odore	sgradevole	adeguato X	invitante	

FRUTTA/DESSERT

sapore	sgradevole	mediocre	buono X	ottimo
consistenza	sgradevole	molle	dura	giusta X
aspetto	sgradevole	adeguato X	invitante	
odore	sgradevole	adeguato X	invitante	

PANE

cottura	poco cotto	ben cotto X	bruciato		
sapore	sgradevole	mediocre X	accettabile	buono	ottimo
consistenza	morbido	croccante	gommoso X	duro	raffermo

ACQUA

normale	X
sapore anomalo	
colore anomalo	
odore anomalo	

Consigli, proposte, osservazioni..... *la quantità di pollo non era sufficiente per garantire la granularità prevista. Le porzioni più grandi avevano 34 gr di carne.*

CONTESTAZIONI

a) Caso di ritrovamento di corpo estraneo

- chi ne ha fatto l'accertamento

- descrizione del cibo interessato

- natura del corpo estraneo

b) Caso di disservizio per ritardo

- sull'arrivo dei pasti

- sull'orario consueto di inizio distribuzione pasto

c) Caso di disservizio per mancanza dei pasti

- quanti pasti rispetto a quelli ordinati

- integrazioni dei pasti mancanti a seguito della segnalazione alla ditta

si no

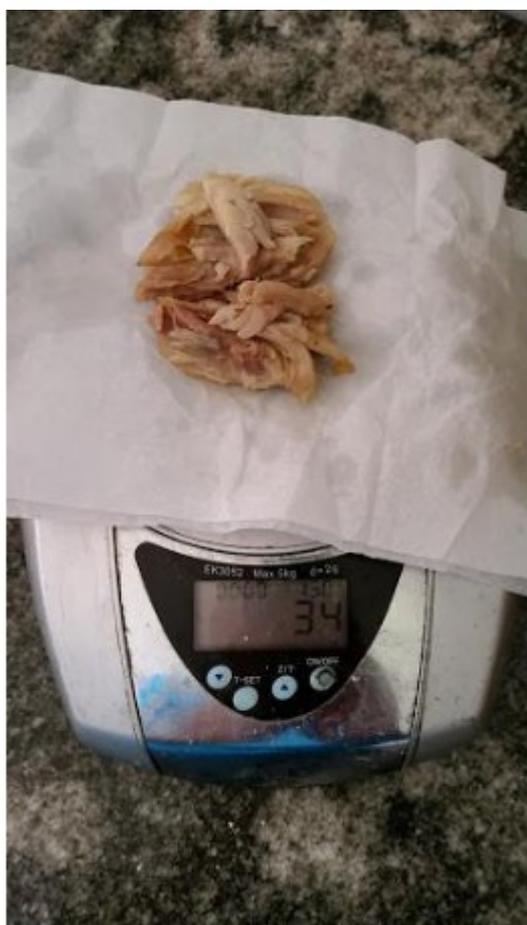
Nome del compilatore

Luca Bonucelli

FIRMA

Luca Bonucelli

questo è il piatto medio dei bimbi



- il ricettario prevede 70 gr a crudo di carne,
- dalle tabelle della regione toscana nella cottura si perde il 33 % di peso

In base a questi dati dovrebbe esserci circa 47 gr di pollo cotto

Mancano quindi 13 gr pari al 27% in meno di quanto stabilito