

Pietrasanta, li 29/03/2017

COMMISSIONE MENSE SCOLASTICHE **protocollo n. 323**

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 lunedì 29/03/2017

Presenti:

Presidente – Sabrina Politi

Amministratore unico Pietrasanta Sviluppo – Claudio Viviani

Responsabile centro cottura – Paolo Bibolotti

Vice presidente – Quadrelli Chiara

Segretario – Bonuccelli Luca

Altri commissari:

Ansaldi Tiziana, Storni Massimiliano, Frugoni Amanda, Biagi Massimiliano, Lucarini Paolo , Piramide Sabrina, Lazzerini Katia, Petrucci Gaia, Gandini Alessandra, Fancelli Francesca, Roberta Sarti, Ndoj Mirela, Frediani Viscardo, Caserta Vincenzo, Franciamore Giuseppe, D'Angiolo Francesca.

Assenti con delega: Guiducci Lorenzo

Assenti: Bottari Valentina, Palattella Giovanni , Belloni Luca, Malita Iacopi, Giannetti Valentina, Marcuccetti Sara, Pardini Glenda.

La seduta viene aperta in seconda convocazione alle ore 18:10.

La Vice Presidente, Chiara Quadrelli, inizia subito aggiornando i presenti sull'andamento delle prime due sedute del gruppo di lavoro per la revisione dei menù. Il gruppo ha lavorato per il momento sui menù dei nidi e sul primo mese del menù per la scuola primaria e dell'infanzia:

NIDI:

- Arrosto di vitellone, sostituito con arista
- Frittata con formaggio, sostituita a volte da sformato di patate, ed altre con frittata di verdure
- I legumi verranno proposti sotto forma di polpettine
- Rimosse fontina e ricotta, in genere poco gradite, e sostituite con mozzarella e stracchino
- Verrà aggiunto un po' di prosciutto cotto ai pisellini, in modo da renderli più appetibili

INFANZIA e PRIMARIA:

- Il passato di verdure, invece che con i crostini verrà servito con pasta
- Ridotte le verdure al forno
- Pasta ai legumi sarà sostituita con la classica pasta e fagioli
- Broccoli sostituiti con pisellini brasati
- I legumi verranno proposti sotto forma di sformati e/o polpette
- Tolto il risotto colorato e sostituito con risotto alla parmigiana, già sperimentato in passato
- Carote gratinate, sostituite con carote lesse
- Viene mantenuta la Polenta con ragù, dopo che la commissione ha messo ai voti la sostituzione con una pasta (9 per mantenerla, 7 per sostituirla).

Nella prossima riunione, il gruppo si concentrerà sul menù estivo, visto che dopo le vacanze di Pasqua entrerà in vigore quello. Viene richiesto fin d'ora ai commissari di partecipare con proposte e suggerimenti.

La presidente Sabrina Politi, presenta ai commissari la Dottoressa Simona Perseo, biologa e nutrizionista, responsabile del menù delle scuole del comune di Lucca e collabora con diversi altri comuni, tra i quali Forte dei Marmi, per la realizzazione di campagne di sensibilizzazione sul tema dell'alimentazione. La dott.ssa è stata invitata per raccontare la sua esperienza negli altri comuni toscani e per chiarire ai commissari eventuali dubbi o perplessità sulle corrette pratiche da seguire nella gestione della refezione scolastica.

Dopo una breve introduzione, la dott.ssa Perseo affronta alcune delle problematiche che abbiamo rilevato nelle nostre mense:

- Scarso gradimento delle verdure:
questo è un tema comune a tutte le mense scolastiche e in genere dipende molto dalla fascia di età. Bisogna però tenere duro ed incentivare in ogni modo il consumo di verdura nei nostri pasti. Le verdure devono essere presentate nel modo più semplice possibile, come ad esempio crude o lesse.
In alcune scuole della lucchesia è stato addirittura proposto di servire le verdure prima del primo

piatto, in modo da incentivare il più possibile quanto meno l'assaggio. Nel nostro ambito comunale, potrebbe non essere molto semplice realizzare questo tipo di servizio, ma potremmo organizzare alcuni eventi SPECIALI a tema.

- Scarso gradimento dei legumi:
In questo caso i legumi lessi accompagnati alle verdure risultano troppo distanti dalle abitudini alimentari dei bambini. Consiglia anche lei di presentarli sotto forma di polpette e/o sformati
- Differenziazione porzioni tra i bambini della prima e della quinta:
normalmente viene prevista una differenziazione, proprio in risposta alle diverse esigenze nutrizionali dei più grandi, fa l'esempio della pasta che parte per i bambini delle prime dai 50 gr., fino ad arrivare ai 60-70 gr. dei bambini delle quinte.
Ribadisce che le porzioni indicate nei menù validati da ASL sono dei valori di riferimento importanti, ma che vanno gestiti con un certo margine di flessibilità.
- Progetti educativi:
sono fondamentali per promuovere le giuste pratiche alimentari da tenere sia nei pasti a scuola, sia nei pasti consumati a casa. Spesso i bambini sono promotori attivi all'interno della famiglia, portando esperienze positive vissute a scuola.
La scuola DEVE educare alla corretta alimentazione sia i bambini che le famiglie.
- Diete speciali:
le linee guida regionali e nazionali, prevedono che vengano predisposti menù speciali che vengano incontro alle diverse esigenze mediche o etiche delle famiglie. Anche nel nostro comune vengono già preparati diete speciali per chi soffre di intolleranze (latte, celiachia etc..) o chi per motivi etico-religioso non mangia alcuni tipi di alimenti. Andrebbero formalizzati in modo da comunicare correttamente quale sarà il pasto servito.

Durante la riunione, la commissaria Sabrina Piramide, ripropone il tema dei controlli sull'acqua e ci informa che a Valdicastello sono state effettuate le analisi lo scorso mese, ma solo sul TALLIO.

Già nelle riunioni del 08/11/2016 e 20/01/2017, la commissione aveva richiesto che venisse effettuata una campagna di analisi su tutte le scuole del comune per assicurare alle famiglie che i valori di tallio e degli altri elementi (Nitriti, Ammonio, Ferro, Manganese) fossero nella norma.

Visti i recenti eventi sulla stampa, torniamo di nuovo a chiedere che questa campagna venga effettuata con URGENZA ed in modo CAPILLARE su tutti i plessi scolastici del comune di Pietrasanta.

Durante la riunione sono emerse alcune segnalazioni, sulle quali si invita l'amministrazione e la Pietrasanta Sviluppo ad intervenire:

- Caserta Vincenzo (scuola del Carmelo) :
a volte i pasti arrivano freddi. Bibolotti si fa carico della segnalazione e verificherà nei prossimi giorni, ricorda però che non servono loro il pasto e quindi non hanno il riscontro delle sporzionatrici che nelle altre scuole provvedono a misurare la temperatura delle pietanze all'inizio del servizio.
- Fancelli Francesca (elementari Mutti):
spesso le verdure sono poco condite e quindi poco gradite dai bambini. Chiede chi è che si occupa del condimento.
Bibolotti: le verdure crude o lesse vengono condite dalle sporzionatrici, mentre le altre dai cuochi delle cucine.
- Lucarini Paolo (elementari Bibolotti):
chiede se è possibile a volte aggiungere aceto al condimento.
Bibolotti: se viene richiesto, è possibile aggiungerlo

Dai commissari degli asili si ha un riscontro molto positivo del pane a fette, mentre per le elementari continuano le segnalazioni di pane poco fragrante e gommoso.

Si chiede che venga estesa a tutte le scuole la somministrazione del pane a fette.

Chiude la riunione la Presidente alle ore 19.30

La Presidente
Sabrina Politi