

Pietrasanta, li 28/03/2019

**COMMISSIONE MENSE SCOLASTICHE**

protocollo n. 345

Alla cortese attenzione di:  
Sindaco Alberto Giovannetti  
Assessore alla pubblica istruzione Francesca Bresciani  
Dirigente Pubblica Istruzione Federica Ramacciotti  
Amministratore unico Pietrasanta Sviluppo Claudio Viviani

**OGGETTO:**

verbale consuntivo della riunione di COMMISSIONE MENSE SCOLASTICHE riunitasi il giorno mercoledì 20 marzo 2019

**Presenti:**

Assessore Pubblica Istruzione - Francesca Bresciani  
Dirigente Pubblica Istruzione – Federica Ramacciotti  
Responsabile centro cottura - Paolo Bibolotti  
Presidente commissione - Luca Bonuccelli  
Vice presidente commissione - Lazzerini Katia  
Segretario – Marcuccetti Sara

**COMMISSARI PRESENTI**

Belfiore Serena, Miliani Valeria, Polacci Rebecca, Trombella Rodolfo, Gianfranceschi Lisa, Pandolfi Maria Chiara, Magri Francesca, Leonardi Manrico, Biagi Massimiliano, Lazzerini Katia, Bonuccelli Luca, Bertellotti Cristiana, Marcuccetti Sara, Lucarini Paolo, Petrucci Gaia, Celi Elisabetta, Tosi Chiara, Ghilarducci Anna, Obliato Marta, Dazzi Federica.

**COMMISSARI ASSENTI**

Bottari Valentina, Saracino Sara, Barbieri Margherita, Dal Torrione Serena, Frediani Viscardo, Andreoni Roberta, Fancelli Francesca, Tesconi Lazzerini Augusta, Piramide Sabrina, Davini Eleonora

La riunione si apre alle 18.30.

Il presidente apre la riunione con la lettura dell'ordine del giorno.

- situazione generale
- Costo pasto quando c'è sciopero
- Richieste modifiche menù
- Progetto Cooperativa Pesce Viareggio
- Menù di Pasqua /Estivo

La situazione generale è buona.

L'evento 'Cucine Aperte' è stato molto apprezzato, i commissari e molti genitori sperano in un appuntamento annuale.

Alla primaria Bibolotti è in atto una ristrutturazione che interessa in parte anche alcuni locali del refettorio (zona lavaggio), questo comporta l'uso di piatti alternativi a quelli in ceramica e al presentare pasti sostitutivi quando nel menù sono previsti brodo/zuppe.

## **SEGNALAZIONI**

### **NIDO**

BAMBI -> i finocchi sono serviti in pezzi troppo grandi. L'ultima volta le educatrici non li hanno serviti ai bambini.

Verranno tagliati a mano.

-> il pesce al vapore risulta secco: verrà sostituito con quello alla livornese.

-> maggior varietà nella tipologia delle verdure al forno.

-> la frutta non sempre è fresca e a volte troppo fredda.

### **MATERNA/PRIMARIA**

-> migliorare il brodo: è stato trovato salato e senza sapore.

-> apportare cambiamenti nel giorno Lunedì Mese 2 Settimana 2 : spostato lo yogurt,verrà servita frutta.

-> i fagiolini verdi non sono graditi ai bambini : verranno tolti quando il menù lo concede ovvero quando non c'è scritto specificatamente.

-> pane : chiesta alternanza tra bianco e semintegrale

-> Merenda intelligente : perchè non in tutte le scuole? Questo dipende dalla disponibilità del plesso.

-> ripasso delle diete speciali : il ripasso non c'è perchè viene già data una porzione abbondante. E' problematico calcolare e realizzare la percentuale in più su una piccola quantità come quella delle diete speciali e perchè alcune diete possono subire contaminazione. E' più facile per le diete religiose perchè richieste per più bambini.

## **COSTO PASTO E SCIOPERO**

Alcuni genitori si sono lamentati poichè, quando viene indetto uno sciopero, è servito un menù alternativo a quello previsto che, secondo loro, dovrebbe avere un prezzo minore. Il menù alternativo è solitamente costituito da pasta in bianco,prosciutto/formaggio,verdure. Bibolotti spiega che avendo tempi ristretti (il numero dei pasti viene comunicato verso le 10) non riescono a calibrare le quantità necessarie per i pasti effettivi (nei giorni normali lo scarto tra presunti e reali è piccolo, durante lo sciopero molto alto) e rischierebbero di buttare molto

cibo. Ricorda inoltre che il costo del singolo pasto è stabilito sul totale, non su ciò che viene effettivamente servito. Inoltre i bambini apprezzano molto la pasta in bianco. Se ci fossero lamentele simili sta a noi commissari cercare di spiegare le motivazioni del pasto alternativo ai genitori.

### **CAMBIO MENU'**

Al momento è possibile attuare solo piccole modifiche (vedi yogurt->frutta), altrimenti il menù deve essere di nuovo sottoposto alla verifica della nutrizionista ASL.

Il pesce continua ad essere un punto dolente e i commissari si interrogano su come poterlo modificare.

Proposto l'inserimento della pizza. (Da valutare con i fornitori)

### **PROGETTO PESCE**

Per quanto riguarda il poco gradimento del pesce il Presidente informa i presenti della visita effettuata, da lui, dal Vicepresidente e dal Segretario, all'evento 'Cucine aperte' di Viareggio del 16 marzo. L'aspetto interessante è la collaborazione tra il servizio mensa e la cooperativa del pesce di Viareggio: il pesce servito è pescato nella zona di Viareggio, viene lavorato in un piccolo centro vicino al centro cottura zona Bocchette e trasportato in diversi comuni (Camaione, Viareggio, Siena, Firenze...).

L'idea sarebbe di attivare una collaborazione anche con la Pietrasanta Sviluppo per servire pesce fresco (Cefalo della zona).

Nei comuni dove viene già servito è stato registrato un maggior gradimento dei piatti a base di pesce (un primo e un secondo). Inserire il pesce di zona potrebbe aprire spunti anche per un percorso di educazione alimentare.

L'inserimento potrebbe partire con un piccolo numero di scuole per testare il gradimento.

### **MENÙ DI PASQUA/ESTIVO**

Dall'8 Aprile si passerà al Menù Estivo.

Il 16/17 Aprile sarà servito, a turno, il menù di Pasqua

TORDELLI

INSALATA COLORATA + PROSCIUTTO

OVETTO

Il menù sarà uguale anche per i nidi, lì però verrà fornito un uovo grande che sarà aperto e diviso tra i bambini.

Il presidente chiede all'assessore quale sarà il futuro del servizio di ristorazione e della possibilità di essere presi in considerazione durante la stesura del nuovo bando, soprattutto per la parte riguardante il capitolato. L'assessore informa che presto arriverà il nuovo dirigente che prenderà il posto del Dalle Luche. Il dirigente dovrà avviare il processo per la definizione del nuovo contratto e verremo coinvolti anche noi come commissione mensa (uno di noi o alcuni potranno portare le istanze della commissione)

In chiusura viene nuovamente accennato l'argomento del pasto delle educatrici del nido. L'assessore ribadisce che l'accordo deve essere trovato tra Pietrasanta Sviluppo e Compass.

La riunione si chiude alle 19.25