

Pietrasanta, lì 10/03/2015

COMMISSIONE MENSE SCOLASTICHE

PROT n° 307

Alla Cortese attenzione di:

Sindaco Massimo Mallegni

Assessore alla Pubblica Istruzione Simone Tartarini

Dirigente Pubblica Istruzione Dott. Cristiano Ceragioli

Amministratore unico Pietrasanta Sviluppo Caludio Viviani

OGGETTO: VERBALE CONSUNTIVO della riunione di COMMISSIONE MENSE SCOLASTICHE riunitasi il giorno martedì 09/03/2016

Presenti:

Presidente – Rossi Veronica

Vice presidente – Belloni Luca

Segretario - Quadrelli Chiara

Altri commissari - Frugoni Amanda, Leonardi Simone, Bernardini Claudia, Galleni Serena, Guiducci Lorenzo, Puccetti Francesca, Pardini Glenda, Gandini Alessandra, Palattella Giovanni, Bertoni Fabrizia, Bottari Valentina, Tovani Silvia. Bonuccelli Luca, Politi Sabrina, Arrichiello Mascia, Fancelli Francesca, Sarti Roberta

Assenti con delega: Castagnini Chiara

Assenti: Cosci Elisa, Magnani Simone, Caserta Vincenzo, Cavalloni Gordon

Il Presidente dichiara aperta la riunione alle ore 18:00, in seconda convocazione alla presenza dell'assessore S.Tartarini, dell'amministratore unico della Pietrasanta Sviluppo C.Viviani, del responsabile dell'Uff. Scuola dott. C.Ceragioli e del sig. P.Bibolotti, referente mensa per la Pietrasanta Sviluppo

Primo punto all'ordine del giorno è la discussione del nuovo menù. Il presidente riassume come, in generale, non siano emersi giudizi così negativi e che le poche lamentele registrate siano in realtà di lieve entità numerica; da però la parola ai commissari che in questi due mesi sono stati ad assaggiare nelle scuole e a

raccogliere le problematiche riscontrate e i vari suggerimenti elencati di seguito:

- rivedere la cottura dei fagioli che rimangono duri;
- lamentano troppi broccoli dalla materna Capoluogo;
- dal nido Bambi si fa di nuovo presente che la minestrina in brodo arriva troppo cotta e senza brodo;
- rivedere la qualità della ricotta fornita al nido ed eventualmente sostituirla;
- bocconcini di pollo e tacchino in generale sono poco graditi; si propone un metodo diverso di cottura per il pollo e si chiede di poter sostituire i bocconcini di tacchino con un arrosto di tacchino;
- l'emmenthal non piace alla maggior parte dei bambini; si chiede di sostituirlo con parmigiano (ovviamente non a parità di grammatura in quanto il parmigiano è più proteico e calorico);
- non sempre le temperature rispettano i limiti e il cibo arriva freddo (Bibolotti risponde che probabilmente è un problema di tempistica nell'apertura dei contenitori - da verificare);
- dalla materna dell' Africa si evidenzia la difficoltà di far percepire i legumi come piatto proteico e non come contorno e, essendo una pietanza che molti bambini rifiutano, si chiede di far seguire una porzione maggiore di frutta;
- si ribadisce la non stagionalità dei pomodori che si ritrovano nel menù invernale ma si evidenzia anche come la loro frequenza sia limitata a una volta al mese;
- si richiede ancora che, come nelle altre scuole, anche alle educatrici degli asili nido venga servito il pasto. Da parte dell'Amministrazione Comunale c'è la piena disponibilità, ma come già ripetuto, bisogna che venga creato un progetto che coinvolga la Cooperativa che ha in appalto la gestione dei nidi e l'amministrazione stessa;
- si richiede che in occasione delle feste siano contemplati anche i nidi per quanto riguarda menù ed apparecchiature "speciali" ;
- si chiede di rivedere il capitolato o comunque di intavolare una trattativa col fornitore delle materie alimentari in modo da avere la pasta BIO soprattutto quella integrale;
- si riscontra come la torta di mele senza gelatina sia stata più gradita dai bambini ma si torna a chiedere di valutare altri tipi di torte o altro fornitore per evitare ingredienti quali olio di palma o di colza presenti in quella fornita attualmente. Si avanza anche l'ipotesi di eliminare il dolce dal menù;
- si torna ad insistere su come il pesce sia poco gradito e si propone di nuovo di controllare lo scongelamento e il risciquo ante cottura ed eventualmente cambiare tipo di pesce o fornitore; si ricorda ancora del progetto Pesce Fresco a Mensa dell'ASP – Viareggio e di provare a rientrarvi con le scuole del nostro Comune;

Bibolotti comunica ufficialmente che da dopo Pasqua il pane servito attualmente e

prodotto dal panificio Da Prato sarà sostituito con panini bianchi monoporzione del panificio Rocchi e che a rotazione saranno serviti integrali; la motivazione è stata quella di far lavorare altri panifici locali. Da parte di alcuni commissari si fa presente che una volta già venivano serviti dei panini all'olio ma furono sostituiti perché sbriciolavano troppo e si sottolinea che invece per i bambini del nido forse è meglio rimanere con il pane a fette.

Si chiede di nuovo di poter “regolamentare” la merenda nelle scuole materne sulle linee guida della “merenda intelligente” proposta nelle scuole elementari e si sollecita un incontro con i Dirigenti scolastici degli Istituti Comprensivi del Comune per poter dare indicazioni in merito a tutti gli insegnanti.

Si sottolinea ancora una volta come sia importante pensare ad un progetto che coinvolga famiglie, amministrazione e istituti in modo da far comprendere meglio le linee guida per una corretta e bilanciata alimentazione e quali siano state le scelte di base che hanno portato ad adottare questo nuovo menù. Si ritiene che l'aver introdotto un menù nuovo scollegandolo da una corretta informazione alle famiglie possa aver generato incomprensioni pertanto si ribadisce l'urgente necessità di tale progetto.

La riunione si chiude alle ore 19:00 rimandando i lavori al prossimo incontro in data ancora da definire.

Il Presidente della Commissione

Rossi Veronica