



Parco Artistico, Naturale
e Culturale della Val d'Orcia



Città di Pienza

Provincia di Siena

COMMISSIONE MENSA DEL 20 OTTOBRE 2021

L'anno DUEMILAVENTUNO, il giorno 20 del mese di OTTOBRE alle ore 15.15 si è riunita la Commissione Mensa, presso l'ufficio istruzione comunale, regolarmente convocata con lettera protocollo n.9668/2021, sono presenti i seguenti componenti:

Vegni Angela, Consigliera delegata Istruzione, presidente della Commissione;

Ercolani Maria Vittoria, responsabile del Servizio;

Dottoressa Partini Ambra - Dietista (collegamento da remoto)

Francesca Labriolapitch , Mangiavacchi Lorita - rappresentanti ditta Vivenda spa; (collegamento da remoto)

Savelli Alberta - addetta servizio mensa scolastica;

Tiziana Sabatini – Educatrice Nido d' Infanzia (collegamento da remoto)

Mazurek Karolina – genitore Nido d'Infanzia “

Moricciani Laura - docente Scuola Infanzia “

Paola Naldi - docente Scuola Primaria - assente

Franci Cesare - docente Scuola Secondaria di I grado “

Governi Erika - genitore Scuola Infanzia “

Bai Carla - genitore Scuola Primaria “

Chigiotti Simona - genitore Scuola Secondaria di I grado “

Minneci Sarina addetta all'ufficio Istruzione con funzione di verbalizzante;

Esame dei seguenti punti all'ordine del giorno:

- Considerazioni e presentazione menù autunno inverno modificato in base ai risultati dell'analisi del servito e non consumato
- Servizio mensa a.s. 2021-2022- comunicazioni in merito

Si prende atto delle modifiche alla composizione della Commissione Mensa:

Ercolani Maria Vittoria, subentra al responsabile del servizio Andrea Giorgi, Naldi Paola sostituisce Chigiotti Simona, Franci Cesare sostituisce Andrei Beatrice, Chigiotti Simona sostituisce Lucherini Lucia, Mazurek Karolina sostituisce Bonari Cecilia, la Dottoressa Partini Ambra, Dietista, sostituisce per la riunione di oggi la dottoressa Turi Gloria.

Vegni Angela prende la parola con una breve introduzione relativa al monitoraggio degli scarti elaborato nel corso dell'anno scolastico 2020/2021 e riassume brevemente alcune osservazioni e indicazioni inviate dalla dottoressa Turi Gloria conseguenti all'analisi degli scarti: inizia con la lettura di alcune sostituzioni da apportare ai menù e una riflessione sull'opportunità o meno di riproporre il pecorino perchè nella rilevazione c'è stato un rilievo di scarto notevole. In merito a questo alcune insegnanti della Primaria hanno espresso la necessità di proseguire per garantire l'utilizzo di un prodotto a km 0.

Inoltre riferisce che la dottoressa Turi ha ribadito l'esigenza di porre attenzione ad alcuni alimenti come carne di tacchino/pollo, a fette o tocchetti, e ceci, per il nido, serviti interi perché possono risultare estremamente pericolosi. Intorno a questo argomento si sviluppa un dibattito che coinvolge le Dietiste, l'insegnante e la rappresentante di genitori del Nido con la cuoca. La rappresentante dei genitori chiede se anche la mela possa essere pericolosa se non viene rispettato un taglio adeguato all'età dei bambini. Sabatini Tiziana rassicura in merito alla somministrazione della mela, adeguata all'età dei bambini del nido. Savelli Alberta afferma che la modalità di servire i ceci come una purea era stata già sperimentata ma non aveva avuto riscontro nell'appetibilità dei bambini. Tutti i partecipanti alla conversazione concordano l'opportunità di rispettare le regole che sono imposte dalla normativa vigente per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica.

Un'altra notizia che viene esposta da Vegni Angela riguarda i lavori che dal primo dell'anno inizieranno presso la cucina della scuola Primaria di Pienza. Verrà attivata una nuova modalità di erogazione dei pasti che saranno acquistati dalla stessa ditta Vivenda che attualmente rifornisce i prodotti della mensa e preparati presso la cucina di Montepulciano, tutti gli alunni mangeranno in classe nelle rispettive scuole

Il Servizio Mensa così organizzato impedisce al Comune di partecipare al Progetto "Sostenibilmense" promosso da Fondazione Monte dei Paschi in collaborazione con Anci Toscana e Foodinsider.it, rivolto ai Comuni della Provincia di Siena, è un programma di intervento di promozione, adozione di modelli di ristorazione scolastica buoni, sani e sostenibili in grado di fungere da leva di sviluppo locale sul territorio della provincia di Siena. Il

nostro Comune era stato scelto ma visto che saremo costretti ad interrompere la mensa per i lavori, per buona parte dell'anno scolastico, abbiamo dovuto rinunciare.

Prima delle vacanze di Natale sarà organizzata un'assemblea per illustrare ai genitori e insegnanti la nuova modalità di erogazione pasti da gennaio

Viene data la parola ai membri della Commissione:

Sabatini Tiziana lamenta il problema della fornitura della frutta nel periodo estivo perché non è varia, in particolare viene proposta quasi sempre la mela. Come già era stato segnalato in passato ritiene utile che con la conclusione della scuola il Nido non risenta dei riflessi negativi dovuti alle ridotte quantità di forniture, in particolare della frutta. Segnala inoltre che per l'inverno venga rispettata la fornitura della minestrina, Savelli Alberta rassicura che sarà ordinata come prescritto nel menù

Prende la parola Moricciani Laura, rinnova la richiesta di utilizzare la frutta fresca come avveniva in passato al posto della frutta frullata preconfezionata e che non viene consumata. Lamenta che le banane sono sempre molto mature. Vegni Angela prospetta la possibilità di ritornare a utilizzare tutta la frutta fresca a colazione per il mese di gennaio con la nuova organizzazione del pasto.

Governi Erika, chiede spiegazioni in merito alla somministrazione del pane, se è possibile darne qualche fetta in più oppure è razionato. Risponde l'insegnante Moricciani Laura che il pane viene dato al massimo due fette a bambino.

Bai Carla, chiede ulteriori spiegazioni sul servizio pasto da gennaio e segnala che alcuni prodotti (tipo le lasagne) sono meno buoni rispetto al passato.

Chigiotti Simona dice di non aver ricevuto alcuna segnalazione da fare

Prende la parola Franci Cesare, lamenta i tempi lunghi nell' erogazione dei pasti per la Scuola Media, ogni soggetto deve essere rispettoso del lavoro altrui perché terminare tardi il pasto significa iniziare con ritardo l'attività didattica del pomeriggio, invita il personale di cucina a velocizzare le attività.

Savelli Alberta controbatte che il ritardo c'è stato solo il primo giorno di mensa e che lo scorso anno erano gli alunni delle medie ad arrivare in ritardo. Franci Cesare segnala che lo scorso anno dovevano attendere la sanificazione dei locali della mensa fuori dalla scuola per aspettare di entrare e l'orario di ingresso non era rispettato.

Vegni Angela risponde alle osservazioni degli intervenuti:

Suggerisce all'insegnante Franci Cesare di arrivare puntuali a mensa piuttosto che in anticipo e dover aspettare fuori, si augura che le segnalazioni fatte saranno da stimolo per velocizzare le attività in cucina evitando i disagi...

Risponde a Bai Carla che sarà organizzata un'assemblea per illustrare ai genitori e insegnanti la nuova modalità di erogazione pasti da gennaio e chiede che vengano fatte segnalazioni precise in merito al cibo meno buono.

Viene data la parola per le conclusioni alle Dietiste intervenute alla riunione:

Partini Ambra, per il discorso del pecorino concorda che è corretto mantenerlo nel menù e che sarebbe utile parlare con le cuoche per cercare un modo di cucinare il tacchino, suggerisce di allungare con il latte per ammorbidire la carne. Precisa che è stato proposto di presentare i ceci schiacciati o sotto forma di purea per motivi di sicurezza. Qualora il tentativo non avesse successo fra ai bambini del nido ed i legumi andassero scartati, si potrà pensare di parlarne nuovamente e proporli con un'altra ricetta.

Mangiavacchi Lorita suggerisce che il tacchino affettato fine è meglio del tocchetto.

Sabatini Tiziana occorre attenzione nella cottura perché il sapore è buono.

Anche la Dietista Partini Ambra afferma che la tipologia di cottura è fondamentale per tutti i prodotti in particolare per il tacchino a bocconcini, cucinarlo con il latte (per il nido) produce una salsina che lo rende morbido. Oppure per la fesa, fare fettine sottilissime.

La riunione si conclude alle ore 16.00

Vegni Angela, Consigliera delegata Istruzione, presidente della Commissione;

Ercolani Maria Vittoria, responsabile del Servizio;
Dottoressa Partini Ambra - Dietista
Francesca Labriolapitch , Mangiavacchi Lorita - rappresentanti ditta
Vivenda spa;
Savelli Alberta - addetta servizio mensa scolastica
Tiziana Sabatini – Educatrice Nido d' Infanzia
Mazurek Karolina– genitore Nido d'Infanzia
Moricciani Laura - docente Scuola Infanzia
Paola Naldi - docente Scuola Primaria
Franci Cesare - docente Scuola Secondaria di I grado
Governi Erika - genitore Scuola Infanzia
Bai Carla - genitore Scuola Primaria
Chigiotti Simona - genitore Scuola Secondaria di I grado