



Parco Artistico, Naturale
e Culturale della Val d'Orcia



Città di Pienza

Provincia di Siena

COMMISSIONE MENSA DEL 20 febbraio 2020

L'anno DUEMILAVENTI, il giorno 20 del mese di FEBBRAIO alle ore 15.30 si è riunita la Commissione Mensa, regolarmente convocata con lettera protocollo n. 532/2020, ai seguenti componenti:

Vegni Angela, Consigliera delegata Istruzione, presidente della Commissione;

Giorgi Andrea, responsabile di Area;

Dottoressa Turi Gloria, Dietista

Alessia Ravegni, Michela Serusi, rappresentanti ditta Vivenda spa;

Savelli Alberta addetta servizio mensa scolastica;

Tiziana Sabatini – Educatrice Nido d' Infanzia

Cappelli Elena - docente Scuola Infanzia

Chigiotti Simona - docente Scuola Primaria

Andrei Beatrice - docente Scuola Secondaria di I grado

Governi Erika - genitore Scuola Infanzia

Bai Carla - genitore Scuola Primaria

Lucherini Lucia - genitore Scuola Secondaria di I grado

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

Assenti:

Dionisio Natalia– genitore Nido d'Infanzia;

Tiziana Sabatini – Educatrice Nido d' Infanzia

Esame dei seguenti punti all'ordine del giorno:

- Introduzione di presentazione a seguito di delega all'istruzione
- Verifica Servizio svolto
- Discussione in merito a possibili variazioni da inserire nelle tabelle dietetiche

Si prende atto delle modifiche alla composizione della Commissione Mensa di alcuni membri che sostituiranno quelli decaduti, ad ognuno viene consegnata copia del Regolamento del Servizio Mensa:

Cappelli Elena sostituisce Moricciani Laura - docente Scuola Infanzia,

Andrei Beatrice sostituisce Bartalucci Lucia - docente Scuola Secondaria di I grado,
Dionisio Natalia sostituisce Francesca Mazzi – genitore Nido d'Infanzia, (assente);

La riunione inizia con una breve introduzione di Vegni Angela:

Il primo punto all'ordine del giorno era la verifica del servizio svolto, fa quindi riferimento al verbale dell'ultima commissione mensa nel quale erano riportate indicazioni di piccole modifiche che sono state inserite nei menù attualmente in uso.

La motivazione principale della convocazione è stata che alcuni genitori avevano ufficiosamente riferito ad amministratori e ad alcuni rappresentanti di classe problemi relativi al "servizio". A seguito delle segnalazioni la consigliera ha quindi deciso di intraprendere l'iniziativa di pubblicare un comunicato stampa su facebook tramite l'associazione genitori e inviato ai rappresentanti dei genitori delle scuole. Con l'avviso si invitavano genitori ed insegnanti ad esporsi esplicitamente scrivendo nella sua mail istituzionale le osservazioni da inserire in una discussione del servizio, non è stata ricevuta alcuna comunicazione oltre le segnalazioni ufficiose relative ai menù:

-pizza sapida soprattutto con abbinamento prosciutto crudo che provoca molta sete negli alunni, osservazione condivisa da tutti gli insegnanti presenti,

-verdure cotte, meno accettate di quelle crude, soprattutto alcune (carote, zucchine, fagiolini); a questo proposito fa un breve cenno al progetto "Scool Food" che gli alunni della Primaria stanno svolgendo e che dà molta importanza all'uso della verdura di stagione, ma alcune tipologie di verdure (come zucchine e fagiolini) congelate poiché servite fuori stagione, vengono penalizzate, dato che sono poco gradite dai ragazzi, nonostante il lavoro di sensibilizzazione degli insegnanti.

Si dà spazio al dibattito e alle osservazioni:

Giorgi Andrea propone alla cuoca di farsi fornire dal forno non la pizza già pronta ma la base della pizza e completare la preparazione in cucina utilizzando il pomodoro biologico e la mozzarella a filiera corta, proposti dalla ditta fornitrice, ricavando un prodotto sicuramente più adatto ad una mensa scolastica;

Savelli Alberta non è d'accordo, propone di tentare nuovamente a chiedere al forno che il pomodoro venga condito con meno sale

Cappelli Elena: segnala lo scarto del pecorino di Pienza all'infanzia che lo rifiutano quasi tutti tranne 7 o 8; è possibile che sia dovuto al fatto che viene proposto insieme ai picci conditi con il ragù di carne. Venerdì seconda settimana, menù invernale, la ricotta con marmellata a fine pasto quando c'è la polenta o pasta al ragù dopo la finocchiella gratinata è una soluzione che risulta faticosa per i bambini.

Risponde la dottoressa Turi che nei casi esposti, soprattutto per bambini

così piccoli, si dovrebbe pensare al piatto unico, ma non è facile farlo passare, perché l'impressione, soprattutto per i genitori, è che verrebbe a mancare una parte del pranzo e potrebbe rappresentare un problema soprattutto se non tutti gli utenti gradiscono e si saziano con il piatto unico. La scelta di offrire una fetta di formaggio (pecorino di Pienza) è la soluzione più light che possiamo inserire se si rispetta l'ordine: primo, secondo e contorno ...

Viene precisato che la ricotta con aggiunta di marmellata sopra fu introdotta per renderla più gradevole e permettere agli utenti dell'infanzia di avvicinarsi ad un alimento ritenuto valido, considerandolo, solo per questa scuola, come un dolce.

I genitori e gli insegnanti delle altre scuole non hanno critiche verso l'alimento in se, ma visto che il menù è unico per tutte le scuole, rinunciano se viene tolta alla materna. Per la proposta di eliminare la pasta al tonno e il riso con i piselli, c'è accordo di tutti e pertanto con l'approvazione della Dietista, saranno sostituiti con pasta al pomodoro e riso al parmigiano o un'altra verdura.

Le insegnanti presenti concordano che piuttosto della finocchiella gratinata che è cotta e non piace mangiano volentieri verdure crude come sedano e carota.

La Dietista risponde anche a quanto riferito in premessa da Vegni, che sia i finocchi freschi che il sedano potrebbero non essere deglutiti bene dagli alunni dell'infanzia visto che molti bambini di questa scuola sono piccoli. La verdura cruda va proposta purchè sia scelta quella più adatta che non dia problemi di soffocamento, quindi, soprattutto l'asilo nido deve rimanere come è.

-Per la pizza sapida si potrebbe abbinare sempre il prosciutto cotto

Lucherini Lucia riferisce la segnalazione ricevuta sul condimento pasta al pomodoro che risulta diversa rispetto al passato e quindi meno gradita. La Dietista risponde che se il sapore è più aspro, è normale perché il prodotto è biologico, suggerisce di inserire più carota che essendo più dolce permette di togliere l'acidità rilasciata in cottura.

Bai Carla, riferisce che alcuni genitori lamentano che il momento del pranzo è vissuto in modo traumatico per alcuni alunni perché le sollecitazioni degli insegnanti vengono percepite come forzature nell'imposizione del consumo del pasto, inoltre chiede spiegazioni riguardo le grammature, questione sollevata negli ultimi giorni e da ultimo chiede il motivo di alcuni cambi menù accaduti negli ultimi tempi.

Savelli Alberta risponde sulle motivazioni delle variazioni di menù dicendo che sono soluzioni trovate per mancate forniture dei prodotti (più che cambi menù sono scambi di giorni).

Per il discorso grammature Vegni Angela spiega con un esempio la modalità di ripartizione delle quantità attribuite agli alunni: il formaggio servito metà fetta anziché intera per evitare lo spreco di chi non mangia

tutta la porzione. E' forse meglio dare la grammatura stabilita dando per scontato che molto cibo andrà gettato? Si apre un dibattito fra i convenuti, la Dietista afferma che serve oggettività nell'affrontare questa cosa, visto che se dovessimo attenerci alle grammature delle Linee guida regionali sarebbero ridotti alcuni quantitativi di cibo gradito agli alunni. E' consigliabile cercare di procedere tenendo conto dei riferimenti indicati dalle grammature (utili alle forniture) ma anche essere flessibili considerando ad esempio che alla Primaria il bimbo di 6 anni potrebbe avere meno necessità di quello della V^, in ogni ordine di scuola possono essere diverse le necessità a seconda se frequentano la prima classe o l'ultima.

Relativamente all'esempio della fetta di formaggio, dandone mezza porzione c'è meno spreco rispetto a dare a tutti la porzione intera dato che c'è chi il formaggio non lo vuole per niente. Tale modalità di servizio va bene per il pecorino, per la carne è meglio dare la porzione che spetta.

Il dibattito prosegue fra genitori e gli insegnanti confrontandosi sul tema dell'insistenza al consumo del pasto che talvolta può essere percepito come una forzatura degli insegnanti per stimolare i bambini a mangiare. Le insegnanti ribadiscono che il pasto è un momento educativo si tratta di stimoli al consumo di un fabbisogno che in taluni casi è necessario al bambino ed è esagerato considerarlo traumatico. Vegni Angela anche per la sua doppia funzione di insegnante afferma che l'aspetto educativo del momento mensa andrebbe affrontato nelle sedi opportune, a maggior ragione visto che nelle riunioni di interclasse i rappresentanti non hanno posto il problema, mai riferito qualcosa. Lucia Lucherini a sostegno di quanto affermato da Vegni, cita l'ultima circolare ministeriale sul valore educativo della mensa scolastica, sensibilizzata dalla Dirigente che invita gli insegnanti a far passare il messaggio che la mensa non è solo dare un piatto di pasta ma è necessario accompagnare il momento del pranzo. Stimolare i ragazzi ad assaggiare è bene per coloro che durante la giornata scolastica mangiano poco o anche niente. Le ore di permanenza a scuola sono molte, non fa bene rimanere digiuni tutta la giornata.

Si apre anche una discussione in merito all'incidenza della ricreazione e di come la consumazione di una merendina piuttosto di un'altra incidano nell'approccio al pranzo principale. Viene chiesto un parere alla Dietista, la quale risponde che si dovrebbero gestire spuntini a metà mattina più adatti, evitare le schiacciate, proporre frutta o comunque alternative leggere, soprattutto per i bambini più piccoli che pranzano prima rispetto a quelli delle medie. Arrivare al momento del pranzo e sentire la fame può essere un buon incentivo alla consumazione del pasto.

Lucherini Lucia: Ci sono bambini che portano due colazioni perché i genitori sanno che il loro figlio non gradisce quel giorno le proposte della mensa.

I genitori presenti e gli insegnanti concordano come sia utile non

estremizzare e quindi non considerare forzature le stimolazioni a mangiare né far saziare i bambini con la colazione abbondante per magari poi lamentarsi del cibo a mensa.

La dietista della Vivenda espone il problema del coniglio che è dato dal fatto che c'è un grandissimo scarto, è molto gradito ma risulta molto laborioso.

La dottoressa Turi propone di inserirlo alternato con il pollo arrosto. E' una proposta di mediazione, non si toglie completamente il coniglio e chiede se possa essere recuperato a cosce.

Per il problema della pizza, chiedere al fornitore se è possibile mettere meno sale nel pomodoro, insieme al prosciutto cotto, anziché crudo, troppo saporito.

Il prosciutto crudo si potrebbe inserire con la lasagna che non è saporita come la pizza. Non conviene rinunciare a questo prodotto che è di qualità e piace molto.

Per il menù estivo propone verdure crude al posto di fagiolini e zucchine al tegame segnalate in premessa, tenendo conto delle indicazioni sopra menzionate.

La Dietista chiede di predisporre un'analisi dei consumi giornalieri non solo degli scarti ma anche di quanti bambini chiedono il bis. Se viene data la porzione completa non è corretto il ripasso, tuttavia abbiamo molto avanzo (o non mangiato).

L'indagine va differenziata almeno per scuola per trovare un metodo nel servizio. Il calcolo esatto serve per fare un conto delle forniture dei prodotti per essere cucinati

In conclusione c'è bisogno di raddrizzare il tiro per capire se e come muoverci, occorrono dati oggettivi. Così come si farà l'indagine sugli scarti, dovrà essere fatta per il servito non consumato e si dovranno individuare chi sono coloro che chiedono il bis, a quel punto abbiamo idee più chiare in merito e si può decidere se seguire il buon senso differenziando le porzioni e "ripassare" per il bis o usare le grammature previste.

Vegni sostiene che il Servizio mensa non ha subito variazioni di prezzo per gli utenti e che non si tratta di compromessi ma di scelte di mediazione fra tutte le componenti scolastiche;

Giorgi Andrea, il Responsabile del Servizio conclude la riunione

come promesso nell'ultima riunione della commissione mensa, il primo di aprile scorso anno, è stato organizzato un incontro con insegnanti e genitori con lo scopo di illustrare il progetto della mensa con il nuovo affidamento. Purtroppo erano presenti pochissimi genitori, il Servizio è stato ampiamente elogiato dai convenuti per il percorso di qualità e

sostenibilità avviato nel rispetto delle norme vigenti e degli indirizzi dettati dagli organi competenti.

Riguardo alle forniture la ditta affidataria ci fornisce periodicamente l'elenco dei prodotti che sono utilizzati presso la nostra mensa che verificiamo con sopralluoghi periodici. Si può affermare che i prodotti di pregio, biologici, certificati e di filiera corta sono di più rispetto a quelli richiesti nel capitolato.

Prosegue la collaborazione con la ditta Vivenda spa per la realizzazione dei Progetti educativi

Con l'ultimo acquisto del lavastoviglie abbiamo completato il rinnovo di tutti gli elettrodomestici necessari alla mensa scolastica.

Sono stati cambiati alcuni arredi come la scaffalatura delle due dispense, utensili e stoviglie.

La riunione si conclude alle ore 18.00 , copia del presente verbale viene anticipato in bozza tramite posta elettronica ad ogni componente della commissione mensa presente, saranno accolte modifiche o precisazioni entro 15 giorni dall'invio, successivamente verrà inviata la versione definitiva ad ogni membro.

Vegni Angela, Consigliera delegata Istruzione, presidente della Commissione;

Giorgi Andrea, responsabile di Area;

Dottoressa Turi Gloria, Dietista

Alessia Ravegni, Michela Serusi, rappresentanti ditta Vivenda spa;

Savelli Alberta addetta servizio mensa scolastica;

Cappelli Elena - docente Scuola Infanzia

Chigiotti Simona - docente Scuola Primaria

Andrei Beatrice - docente Scuola Secondaria di I grado

Governi Erika - genitore Scuola Infanzia

Bai Carla - genitore Scuola Primaria

Lucherini Lucia - genitore Scuola Secondaria di I grado