



# COMUNE DI MONTESPERTOLI

UFFICIO SCUOLA

## VERBALE COMMISSIONE MENSA DEL 07/02/2023

Il giorno 7 FEBBRAIO 2023 ore 17,00, nella sala del Consiglio Comunale si è tenuto un incontro della commissione mensa con oggetto:

- insediamento nuova commissione
- descrizione, da parte di Vivenda Spa, dell'analisi della prima attività di monitoraggio degli scarti effettuata nei mesi scorsi e programmazione delle prossime attività;
- presentazione menù primavera-estate anno scolastico 2022-23
- descrizione dell'attività di controllo e verifica della conformità tecnica del servizio di refezione che viene effettuata dal personale dell'ufficio servizi scolastici del Comune
- Varie ed eventuali.

### Presenti

#### per l'Amministrazione:

Assessore alla pubblica istruzione: Daniela Di Lorenzo

Responsabile Servizio Servizi alla persona: Cristina Gabbrielli

Per ufficio scuola: Daniela Veracini

#### per la Rappresentanza scolastica e del Consiglio di Istituto :

Beatrice Ricci insegnante componente consiglio istituto

Paola Guarino insegnante scuola primaria Machiavelli

Valentina Guerri, responsabile di plesso infanzia "Rodari" di Montagnana

Marta Bellucci, insegnante scuola paritari immacolata Concezione (in sostituzione)

Gozzi Valentina, educatrice del nido d'infanzia comunale

Lucia Midili, genitore scuola paritaria Immacolata Concezione

Pamela Mangani genitore scuola primaria di Montagnana

#### Per società ristoratrice Cir-food Eudania

Alessia Ravenni, dietista Vivenda

Elisa Gennai, assistente di produzione Vivenda

Maria Teresa Laraia, cuoca del plesso di Aliano

L'incontro ha inizio alle ore 17,15

DI LORENZO: ricorda ai presenti l'ordine del giorno specificando che la presentazione dell'attività di controllo e verifica della conformità tecnica del servizio di refezione avverrà in occasione della prossima commissione mensa a causa dell'assenza per malattia del personale deputato a tale procedura; invita i presenti ad effettuare un giro di presentazione in coincidenza dell'insediamento della nuova commissione.

RAVENNI: descrive i risultati delle due attività di monitoraggio degli scarti che sono state realizzate nei plessi Machiavelli e Montagnana (i cui dettagli sono contenuti nella



# COMUNE DI MONTESPERTOLI

UFFICIO SCUOLA

documentazione prodotta che viene allegata al presente documento). L'attività ha coinvolto coinvolto le scuole elementari di Montagnana (dalle classi 2<sup>a</sup> alle classi 5<sup>a</sup>) e Machiavelli (dalle classi 1<sup>a</sup> alle classi 5<sup>a</sup>). Sono stati somministrati 60 questionari a Montagnana e 70 alla Machiavelli. L'intervallo per la valutazione del gradimento va da 0 a 100% di scarto presente nel piatto;

Il monitoraggio si è svolto per un mese ed ha analizzato gli scarti di tutte e tre le portate servite in quel periodo. Complessivamente i piatti che hanno ottenuto uno scarto tra il 75% ed il 100% sono:

1<sup>a</sup> piatto: pasta grani antichi alla braccio di ferro, passati di verdure con orzo e farro;  
2<sup>a</sup> piatto: ceci all'olio, fileté di merluzzo alla mugnaia; sformato di patate, uovo e formaggio;  
contorni: zucchine al basilico, crudité di finocchi, carote prezzemolate pomodori all'olio;

Propone la programmazione delle prossime attività di monitoraggio nelle scuole come di seguito specificato:

- scuole dell'infanzia - sul menù primavera/estate per poter comparare i dati con quelli già raccolti alle primarie: un monitoraggio nel periodo aprile/maggio ed un altro ad inizio anno scolastico 2023/4;
- scuole primarie: avviare da subito un nuovo monitoraggio sul menù autunno-inverno;
- non viene ritenuta utile e valutabile un'attività di monitoraggio al nido d'infanzia;

GOZZI: conferma che l'analisi degli avanzi presso i nidi d'infanzia è poco verificabile sia per le modalità di consumo e distribuzione del pasto nel piatto sia per l'età dei bambini che solitamente mangiano tutto. Chiede che non venga eliminato e/o modificato nessun prodotto dall'attuale menù del nido d'infanzia;

RICCI: lamenta che il menù non cambia, che i bambini non mangiano più le minestre, non gradiscono gli sformati e soprattutto le seppie e suggerisce di apportare modifiche al menù affinché si riducano gli scarti.

Propone, per ovviare allo scarto delle minestre con orzo e farro, di presentare lo stesso cereale in insalata anziché sotto forma di minestra, almeno nei mesi più caldi.

GUARINO: lamenta che le verdure ed i ceci mancano di condimento e chiede di modificare il menù sostituendo le crudité, servite ad inizio pasto con la stessa verdura però cotta e proposta come contorno; propone inoltre di presentare i ceci sotto forma di cecina;

GABBRIELLI: spiega che le crudité sono servite ad inizio pasto per accompagnare il piatto unico al fine di invogliare il consumo delle verdure. Si tratta di una tipologia di proposta validata dalla Azienda Usl Toscana Centro che non può essere modificata senza un eventuale nuovo consulto/validazione della nutrizionista del Servizio Sanitario;

GENNAI: la proposta di presentare i ceci sotto forma di cecina non può essere realizzata per motivi organizzativi;



# COMUNE DI MONTESPERTOLI

UFFICIO SCUOLA

BELLUCCI: dichiara che i bambini della scuola dell'infanzia "Immacolata Concezione" mangiano tutto e sono soddisfatti dei piatti proposti.

MANGANI: in merito allo scarto dei ceci pone all'attenzione della Commissione il fatto che spesso vengono serviti troppo crudi e questo potrebbe spiegare la percentuale così alta di scarto del prodotto. Ricorda inoltre l'importanza di servire verdure crude ai bambini. Chiede conferma dell'avvio dell'attività dei genitori assaggiatori.

GABBRIELLI: conferma che l'attività dei genitori assaggiatori è partita e sono arrivate all'ufficio le prime schede compilate. Al termine dell'anno scolastico provvederemo ad inviare alla commissione un riepilogo di quanto emerso dall'indagine. Spiega che durante le prossime procedure di controllo da parte dell'ufficio scuola verrà verificata la qualità dei ceci e successivamente verrà inviato un report alla commissione.

GUERRI E MANGANI: chiedono notizie in merito al mancato funzionamento del fontanello dell'acqua presso il refettorio del plesso di Montagnana;

GABBRIELLI: comunica che avrebbe verificato con Acque Spa la possibilità di effettuare il controllo della qualità dell'acqua senza l'impiego di filtri per valutare l'eventuale consumo dell'acqua direttamente dal rubinetto.

GUERRI e RAVENNI: suggeriscono di inserire nel menù primavera/estate la doppia possibilità di consumo dell'orzo e del farro (sia minestrina che in insalata) specificando nel menù che il piatto freddo sarà servito in alternativa ai passati nei mesi più caldi della stagione.

RAVENNI: Propone di sostituire le seppie con un hamburger di pesce ed il merluzzo alla livornese con merluzzo arrosto in forno.

## LA COMMISSIONE ACCOGLIE LE PROPOSTE DI MODIFICA

GOZZI: chiede nuovamente che il menù del nido rimanga invariato e sottolinea come la qualità della frutta servita sia alta.

RAVENNI: provvederà ad inserire nel menù primavera/estate le modifiche proposte ed accolte ed a trasmettere la nuova versione del menù

La commissione si aggiorna a seguito della prossima attività di monitoraggio

La commissione si scioglie alle 18,50