

Verbale incontro Commissione Mensa – 20 Febbraio 2024 ore 17,00
convocati tutti i commissari mensa e gli insegnanti degli Istituti Comprensivi
(seduta svolta presso Villa Bottini in via Elisa n 9)

SONO PRESENTI

Assessore alle Politiche Formative Simona Testaferrata

Per il Servizio Ristorazione Scolastica:

- Responsabile della U.O. Servizi Scolastici Dott. Pietro Belmonte
- Istruttore Amm.vo Cristina Maurelli
- Istruttore Amm.vo Patrizia Mazzotti
- Istruttore Amm.vo Valerio Favini
- Istruttore Amm.vo Rossana Torquati

Per la Ditta che eroga il servizio di Ristorazione Scolastica:

- Sig.ra Silvia Quilici – Responsabile della Direzione Tecnica aziendale
- Nutrizionista Dott.ssa Claudia Vistrè

Biologa nutrizionista per il Comune di Lucca

- Dott.ssa Simona Perseo

Genitori ed insegnanti in rappresentanza degli Istituti Comprensivi:

- vedi elenco allegato

Apri l'incontro il Responsabile del servizio Ristorazione Scolastica, Dott. Pietro Belmonte e presenta l'Assessore alle Politiche Formative Simona Testaferrata, continua presentando lo staff dell'ufficio mensa, la responsabile per la Ditta Del Monte Ristorazione, sig.ra Silvia Quilici, la Nutrizionista della Ditta stessa, Dott.ssa Claudia Vistrè, nonché la nutrizionista per Comune di Lucca, Dott.ssa Simona Perseo. Il Responsabile fa una breve premessa sul Servizio di Ristorazione Scolastica, chiarisce le modalità in cui verrà svolta la riunione e le regole generali a cui attenersi per ciascun partecipante.

A questo punto prende la parola l'Assessore che fa una breve introduzione evidenziando l'importanza dell'incontro e della partecipazione, inoltre preannuncia alcune novità inerenti il servizio che saranno di seguito meglio illustrate.

Il Responsabile lascia la parola alla sig.ra Silvia Quilici la quale inizia, come prima battuta, a presentare la novità dell'applicazione GustApp, procedendo con la distribuzione di alcuni depliant che illustrano l'applicazione. Tale strumento nasce dall'esigenza non solo di facilitare i genitori dei bambini iscritti nelle scuole del Comune di Lucca, i quali potranno conoscere i menù delle mense, la composizione dei piatti e i loro valori nutrizionali, sarà possibile avere le specifiche sulle materie prime, la programmazione dei menù giornalieri e settimanali e consultare i menù delle diete speciali, ma anche informazioni sulle iniziative, educazione alimentare e variazioni di menù. Continua presentando i progetti in programma che sono "Le ricette di una volta" per la creazione di un ricettario che vada a descrivere in maniera completa un piatto della tradizione, le ricette che risulteranno vincitrici potranno, nel mese di maggio 2024, essere realizzate nell'aula didattica presso la ditta Del Monte. Per il prossimo anno sarà presentato il progetto "Le Ricette nel Mondo".

Interviene il Dott. Belmonte e fa presente ai partecipanti l'incontro, dell'esistenza di uno sportello, il Punto di Ascolto Nutrizione, che è un importante strumento messo a disposizione dei genitori, nel percorso verso un'alimentazione sana ed equilibrata per i loro bambini. Al Punto di ascolto si può incontrare gratuitamente la nutrizionista, Dott.ssa Simona Perseo, previo appuntamento preso con la stessa, per chiarire dubbi sui menù della mensa scolastica, per porre domande riguardanti piccoli disagi dei bambini durante il momento del pasto, o semplicemente per avere consigli in materia di sana alimentazione e corretti stili di vita. I prossimi incontri sono previsti per il 12 marzo e il 19 aprile.

A questo punto viene dato spazio all'esposizione delle criticità emerse nel corso dei sopralluoghi, con inizio della sequenza di interventi relativi all'andamento del servizio di ristorazione scolastica da parte dei genitori e delle insegnanti rappresentanti delle scuole, vengono raccolte le osservazioni e/o domande poste dai commissari alle quali viene data risposta.

Dalla discussione è emerso quanto segue:

- Un'insegnante della scuola Primaria di Nave (Comprensivo Lucca 7) riferisce che alcuni genitori delle Primarie si lamentano delle razioni del cibo, a loro avviso le quantità previste per i bambini di quinta non possono essere uguali a quelle dei bambini di prima

- *In risposta a questa lamentela interviene la sig.ra Quilici precisando che le grammature previste da normativa per la Primaria, nello specifico classi prime e quinte, sono le medesime, così ribadisce anche la dott.ssa Simona Perseo affermando che le linee guida nazionali sono quelle e non possono essere modificate.*

- Un'insegnante della scuola dell'Infanzia di Sorbano (Comprensivo Ungaretti già Lucca 2) evidenzia la difficoltà che hanno i bimbi piccoli a mangiare nel tempo previsto di 45 minuti, e chiede, dove non c'è il secondo turno, se è possibile ampliare il tempo del pranzo; inoltre chiede che venga fatto il "ripasso".

- Interviene anche un'insegnante della scuola d'Infanzia di San Filippo per segnalare che nei giorni di menù poco graditi i bambini non mangiano

- La sig.ra Quilici, relativamente al tempo del pranzo, risponde che è possibile ampliarlo se viene richiesto e se non è previsto il secondo turno. Per quanto riguarda il “ripasso” non è possibile in quanto i cibi vanno assaggiati, la mensa è un momento educativo e prediligendo un cibo a discapito di un altro, verrebbe meno questo principio. Precisa altresì che verrà inviato il questionario di gradimento che servirà per capire se ci sono pietanze non gradite, e poter valutare eventualmente una possibile sostituzione.

In merito all’argomento interviene il Dott. Belmonte dicendo che il Menù in questione è un Menù partecipato che è stato a suo tempo discusso, inoltre ci sono delle indicazioni specifiche oltre le quali non si può andare, in quanto sono previste delle linee guida che vanno rispettate. Il Menù è il frutto di un percorso condiviso con questionari, confronti e discussioni avvenuti negli anni passati, inoltre precisa che una pietanza viene tolta dal Menù dopo una attenta valutazione degli scarti. La dott.ssa Simona Perseo aggiunge che il Menù può sempre essere migliorato, ma ci sono delle indicazioni che non si possono cambiare, il Menù viene sottoposto alla validazione dell’ASL e deve rimanere in certi parametri e certe grammature.

- Un’insegnante della scuola Primaria di Santa Maria del Giudice ha eccepito che a parere suo abbinare i bastoncini di pesce ai fagioli cannellini non è appropriato, in quanto entrambi i piatti contengono proteine, inoltre in tanti hanno da ridire sull’utilizzo della platessa

- Mentre un’insegnante della scuola d’Infanzia Rodari riferisce che la platessa arriva con una consistenza inadeguata e chiede se è possibile sostituirla.

- Risponde la nutrizionista D.ssa Perseo dicendo che l’abbinamento bastoncini di pesce/fagioli è appropriato in quanto i cibi in questione hanno un apporto di proteine diverso, e non potendo fare un piatto unico vengono associati; per quanto riguarda la platessa, questa viene utilizzata al posto di altro pesce per evitare il problema delle lische.

- Un genitore della scuola di S. Michele di Moriano (Comprensivo Lucca 5) riferisce che la pasta barbabietola e ricotta non piace e che andrebbe tolta dal Menù, si associa un’altra insegnante dell’Infanzia di San Vito dicendo che il giorno in cui c’è questa pasta, abbinare lo sformato di verdura ed i piselli a suo dire non va bene perché i bambini non mangiano.

- La Dott.ssa Perseo dice che i bambini hanno un tempo diverso per conoscere i cibi, hanno bisogno di assaggiarli diverse volte, poi se dopo questo periodo, analizzando i dati sul gradimento questi hanno esito negativo, si valuta la modifica della pietanza o la sua sostituzione, comunque è importante sottolineare che i bambini devono imparare a conoscere nuove pietanze.

- Aggiunge inoltre la sig.ra Quilici che la pasta della “Pantera Rosa” (barbabietola e ricotta) è stata provata ed in seguito è stata corretta la ricetta

- Una docente dell’Infanzia Rodari (Comprensivo Pia Pera già Lucca 3), spiega che lavora molto con i bambini per cercare di migliorare il loro indice di gradimento per le pietanze, nonostante ciò, molti cibi non hanno una buona presentazione alla vista, inoltre ci sono alcune preparazioni che non vanno bene, ad esempio la platessa è un piatto “triste”, le verdure al vapore arrivano “incollate”, chiede che vengano presentate in modo diverso, (ad esempio polpette) e con più attenzione alla cottura. Sempre riguardo la verdura viene chiesto se è possibile sostituire l’insalata con altro, perché ai bambini proprio non piace. La frittata e la farinata di ceci risultano non graditi.

- La signora Quilici risponde che la frittata viene cotta in forno

- *La dott.ssa Perseo risponde che i Menù sono stati realizzati in condivisione con i genitori negli anni passati, già allora emergeva il problema della verdura che ai bambini non piace, ciò potrebbe essere superato facendo dei progetti specifici; è importante che i bambini vengano spronati all'assaggio perché il consumo di verdura, insieme al consumo della frutta, è uno dei punti fondamentali per una sana e corretta alimentazione*

- Interviene un'insegnante della scuola primaria di Montuolo per segnalare la ripetizione di piatti all'olio nel giorno di rientro della scuola, ovvero giovedì

- Alcune insegnanti si lamentano delle posate di legno, specialmente del cucchiaino che essendo quasi piatto, non consente di raccogliere adeguatamente il liquido; un'insegnante della primaria di Nave invece lamenta lo spessore dei bicchieri, dice che sono troppo sottili ed i bambini non riescono a tenerli in mano

- *La signora Quilici comunica che a Nave è arrivata la lavastoviglie nuova*

- Un'insegnante della scuola Don Milani (Comprensivo Pia Pera già Lucca 3) dice che la pizza ha l'impasto gommoso e crudo, la pasta e il riso sono crudi come pure i fagiolini al pomodoro. Continua anche un'insegnante dell'infanzia di Picciorana riferisce che il cibo è crudo, e un'insegnante dell'Infanzia di Balbano (Comprensivo Lucca 7), si lamenta che la pasta è cruda, quella al pesto è asciutta, i condimenti sono scarsi, gli gnocchi e le lasagne scondite, le porzioni di hamburger sono più scarse rispetto alle volte precedenti, petto di pollo e platessa sono secchi.

- *Relativamente alla pizza la sig.ra Quilici precisa che si tratta di una base precotta dove viene aggiunta la mozzarella, il prodotto può sembrare crudo in realtà è la condensa che si forma nel contenitore che ammorbidisce la base*

- Interviene un genitore per l'infanzia di Mutigliano lamentando che la pasta con le lenticchie non era buona (le lenticchie erano dure), il petto di pollo panato era duro ed il taglio troppo grosso per dei bambini dell'Infanzia, consegna fotocopia menu con evidenziati i piatti meno graditi

- Un'insegnante dell'infanzia di Mutigliano comunica che i cucchiaini per lo yogurt si spezzano e che cambia spesso l'addetta allo sporzionamento

- Un'insegnante dell'Infanzia di Ponte a Moriano (Comprensivo Lucca 5) lamenta problemi per la turnazione della mensa e chiede che venga fatta una turnazione mensile

- Relativamente alle diete speciali, un'insegnante dice che dare sempre uova al posto del pesce è troppo restrittivo, ci dovrebbe essere varietà

- Un'insegnante referente per il plesso di Sant'Alessio riferisce che è difficoltoso utilizzare le posate in legno, che è presente una sola addetta e che il cibo arriva in ritardo

- Un Commissario per la primaria Dante Alighieri riferisce che all'inizio il cibo era più buono, ora arriva secco e cattivo, lamenta lo spreco eccessivo, infatti il sacchetto distribuito per l'iniziativa "Me lo porto a casa" quasi nessuno lo usa, c'è troppo spreco. E' necessario riattivare il progetto per il recupero delle eccedenze con Caritas. Un altro interviene in

relazione alle diete speciali, in particolare riguardo la dieta per celiaci, nello specifico il pane e la pizza sono immangiabili in quanto troppo secchi.

- Viene riferito che all'Infanzia San Vito (Comprensivo Fratel Arturo Paoli già Lucca 6) hanno la lavastoviglie rotta, pertanto vengono usate le posate monouso in legno che oltre ad essere uno spreco sono impossibili da usare, specialmente il cucchiaino che non essendo sufficientemente concavo non consente di raccogliere adeguatamente il liquido

- Un genitore per la primaria di San Vito riferisce che la pizza per celiaci è asciutta.

- Un referente per la primaria di Monte San Quirico riferisce che le carote sono "affogate" nell'acqua, la pasta è cruda, al centro del refettorio ci sono i tavoli per l'infanzia che ingombrano la stanza.

Interviene la D.ssa Perseo per comunicare che in occasione di un assaggio il pane per celiaci era buono. Per quanto riguarda la varietà del menù, occorre leggerlo in tutti i versi, soprattutto per chi mangia tutti i giorni, ma purtroppo può capitare che per chi mangia solo una volta a settimana ci possano essere delle ripetizioni. Le diete speciali sono state riviste per offrire una maggiore varietà. In merito alle grammature siamo tenuti a rispettare le linee guida. I pasti previsti dal menù dovrebbero essere consumati tutti. Il pane fornito è anche troppo, alcuni bambini mangiano solo quello. Un piccolo ripasso può essere consentito, ma non è possibile chiedere due volte il primo per non mangiare il secondo.

- Un genitore dell'Infanzia di Monte San Quirico riferisce lo scarso gradimento dell'insalata

- Per l'Infanzia S.Marco (Comprensivo Puccini già Lucca 4) vengono lamentati problemi per la frutta con buccia, inoltre una persona ha riferito di aver dovuto chiedere l'autorizzazione per poter fare il sopralluogo come Commissario Mensa

- Anche un genitore dell'Infanzia di San Cassiano riferisce che ha dovuto avvisare la scuola
- La sig.ra Quilici conferma che la frutta deve essere sbucciata, mentre il Dott. Belmonte risponde dicendo che i Commissari Mensa possono effettuare i sopralluoghi senza dover chiedere alcuna autorizzazione, tuttavia dopo il Covid alcune scuole chiedono una comunicazione, inoltre il sopralluogo può essere effettuato anche ad un plesso diverso rispetto a quello che frequenta il proprio bambino, si può accedere non più di due Commissari a turno, senza interagire con le sporzionatrici e senza disturbare o chiedere informazioni.

- Un genitore chiede se l'insalata è pericolosa per i bambini di età inferiore a 4 anni

- La D.ssa Perseo risponde che non è pericoloso

- Un'insegnante del comprensivo Lucca 5 S.Michele Moriano lamenta il fatto che l'uovo sodo viene cotto troppo e risulta verde

- La sig.ra Quilici risponde dicendo che le uova devono essere cotte almeno 8 minuti, il problema è che, dovendo mantenere il cibo ad una temperatura di 65 gradi centigradi prima della somministrazione, nel tempo che intercorre tra la cottura vera e propria e la somministrazione, le uova continuano la cottura, risultando poi verdi al loro interno, specifica altresì che i tempi di consegna dei pasti sono tali da garantire che gli stessi siano adeguati per tutti, infatti il tempo di veicolazione non può essere superiore a mezz'ora

- Un referente della primaria di Santa Maria a Colle comunica che il menù che prevede Fagioli al pomodoro con contorno di carote e broccoli non è gradito. Inoltre i fagioli erano duri.

- Un genitore dell'infanzia di San Filippo comunica alcuni piatti non graditi del menù invernale: venerdì 1° settimana, lunedì e venerdì della 3° settimana, venerdì della 4° settimana. I bastoncini ed il petto di pollo serviti a scuola non piacciono, mentre sono generalmente graditi a casa. La platessa gratinata è asciutta e si sbriciola.

- Un genitore della Primaria di S.Pietro a Vico (Comprensivo Lucca 5) si lamenta della pasta a suo dire cruda, i condimenti invece sono migliorati tranne che il pesto che risulta asciutto

- *La sig.ra Quilici risponde dicendo che la pasta essendo integrale ha una resa peggiore per la cottura, dice che deve essere lasciata un po' cruda altrimenti si spezza*

A conclusione interviene il Responsabile dell'ufficio rimarcando l'importanza delle osservazioni e degli interventi fatti, fondamentali per migliorare il servizio, anticipa che a breve verrà organizzata una visita presso i locali del Cupp (Centro unico preparazione dei pasti) ubicato a San Filippo, e finalizzata a prendere consapevolezza delle modalità in cui viene organizzata la mensa scolastica tramite la preparazione dei pasti, la conservazione degli alimenti, l'utilizzo di determinate attrezzature ecc... ; nei prossimi giorni l'ufficio comunale organizzerà tale incontro inviando un invito tramite email, a tutti i Commissari, i quali potranno comunicare a loro volta la propria disponibilità. Qualora il numero dei partecipanti fosse superiore a 20 persone, si procederà ad organizzare più incontri per soddisfare tutte le eventuali richieste.

L'incontro si conclude alle ore 19,30.

Responsabile U.O. 4.2 Dott. Pietro Belmonte

Istr. Amm.vo Cristina Maurelli

Istr. Amm.vo Patrizia Mazzotti

Istr. Amm.vo Valerio Favini

Istr. Amm.vo Rossana Torquati
