

Verbale incontro Commissione Mensa – 28 Maggio 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 Patrizia Mazzotti
- Istruttore Amm.vo Rossana Torquati
- Istruttore Amm.vo Elena Pardini

Per la Ditta che eroga il servizio di Ristorazione Scolastica:

- Nutrizionista Dott.ssa Claudia Vistrè
- Nutrizionista Dott.ssa Claudia Simi

Biologa nutrizionista per il Comune di Lucca

- Dott.ssa Simona Perseo

Genitori ed insegnanti in rappresentanza degli Istituti Comprensivi:

- vedi elenco allegato

Aprire l'incontro il Responsabile del Servizio Ristorazione Scolastica, Dott. Pietro Belmonte e presenta lo staff dell'ufficio mensa, le Nutrizioniste della Ditta Del Monte Ristorazione, Dott.sse Claudia Vistrè e Claudia Simi, nonché la nutrizionista per Comune di Lucca, Dott.ssa Simona Perseo. Il Responsabile fa una breve premessa sul Servizio di Ristorazione Scolastica e illustra sinteticamente la scaletta di cui si andrà a parlare nella riunione. In particolare va a riferire quello che è stato fatto in relazione alle problematiche emerse nella precedente Commissione Mensa del 20 febbraio, e quello che è in programma di fare, mentre per la ditta Del Monte verrà illustrato quali sono i progetti portati a termine e quelli in via di realizzazione.

Il Dott. Belmonte passa ad illustrare nel dettaglio quali sono stati i correttivi messi in atto in relazione alle criticità emerse, che vengono di seguito riassunti:

-- pasta cruda – Per ovviare a questa problematica, sono stati aumentati i tempo di cottura e cambiati i fornitori. Poiché nonostante gli accorgimenti adottati pare che il problema persista e che sia da attribuire al mal funzionamento di un cuocipasta, la ditta Del Monte ha deciso di acquistarne un nuovo che entrerà in funzione il nuovo anno scolastico

-- gradimento pasta al pesto – per il problema della pasta integrale al pesto asciutta e troppo al dente, sono stati fatti degli assaggi da parte del personale dell'Ufficio Mensa che ha riscontrato alcune problematiche, è stata cambiata tipologia di pesto e successivamente, su proposta della ditta, è stata autorizzata l'aggiunta di besciamella in modo da poter condire il piatto sul posto per evitare che si asciughi troppo durante la veicolazione. La ditta ha inoltre sostituito la tipologia di pasta integrale

-- petto di pollo troppo alto e asciutto – sono state variate le modalità di cottura; viene passata la parola alla Dott.ssa Simi che riferisce essere stata variata anche la pezzatura diversificandola tra i bimbi dell'infanzia e quelli della primaria

-- lavastoviglie guaste e posate monouso - le lavastoviglie guaste sono state riparate o sostituite, è stato ripristinato l'utilizzo delle posate tradizionali ove previsto e per le scuole in monoporzione, utilizzo di cucchiari in acciaio per le minestre. E' stato predisposto che in caso di futuri guasti alle lavastoviglie, le posate verranno sanificate presso il centro cottura

-- gradimento diete speciali – sono stati distribuiti dei questionari di gradimento ma al momento non sono stati ancora elaborati

-- progetto Caritas – è stato riattivato dal 11/03/2024 il progetto Caritas “Non buttare la pasta” presso le scuole Infanzia San Concordio, Infanzia Rodari, Primaria Martini, Primaria Donatelli, Primaria S. Pietro a Vico, Infanzia e Primaria Ponte a Moriano, Primaria Dante Alighieri

-- arance difficili da sbucciare – la Ditta ha disposto, e dato indicazioni alle sporzionatrici, di procedere a tagliare il frutto in quarti.

Durante questa esposizione è emerso da parte dei Commissari, che all'Infanzia di Picciorana non hanno lo spremiagrumi, viene assicurato il tempestivo riscontro da parte degli uffici preposti in quanto sono stati consegnati

-- monitoraggio scarti – per il monitoraggio degli scarti è in corso l'installazione di 5 bilance, in particolare si troveranno presso: Infanzia Girasole, Infanzia S. Concordio centrale, Primaria S.Maria del Giudice, Primaria Don Milani, Primaria S.Maria a Colle.

Il Dott. Belmonte lascia la parola prima all'Assessore che fa un breve saluto, e subito dopo alla Dott.ssa Claudia Simi per la ditta Del Monte, che procede ad illustrare quanto fatto nel corso dell'anno, in particolare riguardo i progetti.

Nello specifico per il progetto “Le ricette di una volta”, peraltro in fase di conclusione, era prevista la realizzazione di una ricetta di un piatto della tradizione, attualmente le classi vincitrici lo stanno realizzando nell'aula didattica presso la ditta Del Monte. Per il progetto “Me lo posto a casa” è stata realizzata una piccola borsa in tessuto per portare a casa la frutta non consumata oppure il pane. Per l'Infanzia c'è invece il progetto “Me lo porto in classe” che prevede l'uso di cestini dove mettere la frutta a disposizione per la classe, a questo proposito interviene l'insegnante di una scuola dell'infanzia e dice che sarebbe opportuno, anche per questa fascia di età, ci fosse il “Me lo porto a casa” in quanto gli insegnanti non possono sbucciare la frutta.

Il Responsabile interviene dicendo che la finalità era quella di consentire ai bimbi piccoli di poter fare anche un piccolo spuntino di frutta nel pomeriggio, tale progetto può comunque essere modificato. Per un'insegnante dell'Infanzia di Nozzano, il progetto in questione è stata una bella proposta in quanto spesso accade che nel primo pomeriggio i bimbi abbiano fame, e se hanno a disposizione anche solo un quarto di mela può essere utile.

Continua a parlare la Dott.ssa Simi che procede ad illustrare l'applicazione "GustApp" da poco in funzione, precisa che con questa applicazione è possibile visionare non solo i menù del giorno ma anche le eventuali variazioni, queste ultime compaiono nella sezione notizie. In merito a questa funzionalità un genitore chiede se è possibile introdurre un avviso o una notifica che avverta i genitori dei cambi menù, senza dover aprire l'applicazione. Infine illustra il progetto "Le ricette dal Mondo" che verrà realizzato il prossimo anno scolastico e che vede come obiettivo l'educazione alimentare tra i bambini attraverso le tradizioni gastronomiche mondiali. Riguardo la spiegazione nel dettaglio di come sarà realizzato e le classi coinvolte, prende la parola la Dott.ssa Claudia Vistrè.

Riferisce che rispetto al progetto vecchio, saranno coinvolte anche le scuole dell'Infanzia che dovranno interpretare la ricetta che vogliono presentare in una recita finale oltre che coinvolgere i genitori per la realizzazione a casa. Le scuole primarie che aderiscono dovranno scegliere la ricetta e rappresentarla in un ricettario, specificando la nazione da cui proviene e la sua storia. Il termine per l'adesione è il 30 giugno 2024.

I premi previsti per i vincitori sono dei buoni acquisto di materiale didattico, inoltre le tre prime ricette vincitrici verranno preparate nell'aula didattica fornita dalla Del Monte Ristorazione.

A questo punto viene lasciato spazio alle domande dei Commissari con inizio della sequenza di interventi relativi all'andamento del servizio di ristorazione scolastica da parte dei genitori e delle insegnanti rappresentanti delle scuole.

Dalla discussione è emerso quanto segue:

- un'insegnante dell'Infanzia Rodari ha chiesto più cottura per la pizza e la cecina, inoltre asserisce che c'è poca varietà nelle diete speciali e se è possibile avere prodotti senza lattosio.

- *in merito a quest'ultima richiesta interviene la Dott.ssa Perseo la quale dice che i prodotti senza lattosio non vengono somministrati in quanto ci sono dei bambini che sono intolleranti non solo al lattosio ma anche alle proteine del latte.*

- Un Commissario della Dante Alighieri esprime un parere favorevole riguardo alla nuova versione del pesto, il problema però continua ad essere la cottura della pasta, nello specifico quella che lui ha mangiato nel corso di un sopralluogo durante il secondo turno di refezione, era più asciutta rispetto a quella mangiata durante il primo turno, inoltre lamenta un eccessivo spreco di alimenti, specialmente del pane.

- Un genitore della scuola Collodi ribadisce la poca varietà delle diete speciali e si lamenta del fatto che sono fredde

- *per questo fatto interviene la Dott.ssa Vistrè dicendo che a breve è in programma di effettuare un sopralluogo al fine di verificare la situazione ed eventualmente*

apportare i correttivi del caso anche in considerazione del fatto che in detta scuola vi è il “Banco Caldo”.

- Ad un Commissario è piaciuta l'idea del menù di Natale e chiede di ripetere con altre festività esempio Halloween, Carnevale ecc. e se possibile avere un preciso calendario

- dalla scuola di Picciorana viene ribadita la non varietà delle diete speciali, inoltre viene chiesto se è possibile fare una turnazione del menù su settimane dispari anziché pari, esempio su cinque settimane anziché sei, ciò al fine di poter assaggiare tutti i pasti da parte di tutte le insegnanti, infine di non dare le minestre il mese di giugno perché fa caldo

- una persona dice che i ceci non vengono mangiati; un altro Commissario chiede di che il menù possa essere variato in base alle condizioni climatiche ossia sé fa caldo fornire cibi freddi

- *risponde la dott.ssa Perseo, riguardo il primo punto dice che in passato venivano dati i tortini e poiché non erano graditi sono stati tolti, al loro posto sono stati introdotti i legumi tra cui i ceci. Fornisce altresì una spiegazione anche riguardo la somministrazione di minestre calde nel mese di giugno, ciò è dovuto a problematiche igienico/sanitarie di conservazione dei cibi, le pietanze non possono essere veicolate a temperatura ambiente poiché c'è rischio che vadano a male, la Dott.ssa Simi precisa altresì che le derrate alimentari vanno acquistate almeno quindici giorni prima pertanto non è possibile variare il menù in base al tempo*

- Un genitore della scuola dell'infanzia di S.Michele di Moriano chiede se è possibile avere un report dalle maestre su quello che mangiano i bambini, come veniva fatto in passato

- *risponde il Dott. Belmonte precisando che con il monitoraggio degli scarti è possibile sapere in percentuale cosa viene mangiato*

- Interviene un Commissario facendo apprezzamenti positivi riguardo la “pasta di Alice” e precisa altresì che durante il suo sopralluogo quasi tutti i bambini l'hanno mangiata, dice che il pesce nei primi piatti viene “mascherato” bene ed i bambini lo mangiano, nei secondi piatti no, ad esempio riferisce che a parere suo la platessa è improponibile, i bimbi non la mangiano, sono preferiti i cosci di pollo. Altri dicono che il pesce fatto a polpetta potrebbe essere più gradito pertanto servirebbe la polpettatrice, mentre i bastoncini di pesce panati sarebbero graditi ma arrivano “mollicci”; riguardo quest'ultima problematica interviene un genitore dicendo che per rendere la panatura più croccante sarebbe meglio cuocere gli alimenti in teglie o fogli di alluminio anziché usare teglie di acciaio, l'alluminio infatti ha una conducibilità più elevata

- *risponde la Dott.ssa Perseo dicendo di essere consapevole che vi siano cibi non graditi ma ci sono delle linee guida che vanno rispettate, in queste linee guida è prevista la somministrazione del pesce che pertanto non può essere eliminato, la Dott.ssa Simi precisa anche che il pesce è di difficile reperibilità in quanto deve provenire da precise zone FAO; per quanto riguarda le teglie, le responsabili per la ditta Del Monte prendono atto di quanto suggerito dicendo che provvederanno a fare delle verifiche*

- infine un Commissario della scuola dell'Infanzia di Nave suggerisce di utilizzare le spezie per dare sapore alle pietanze come ad esempio la curcuma
- risponde la Dott.ssa Perseo dicendo che le spezie, nel menù, non vengono utilizzate

A conclusione interviene il Responsabile dell'ufficio rimarcando l'importanza delle osservazioni e degli interventi fatti, fondamentali per migliorare il servizio, ringrazia della partecipazione e saluta gli intervenuti

L'incontro si conclude alle ore 18:45.

Responsabile U.O. 4.2 Dott. Pietro Belmonte

Istr. Amm.vo Patrizia Mazzotti

Istr. Amm.vo Rossana Torquati

Istr. Amm.vo Elena Pardini
