



Verbale incontro Commissione Mensa – 23 Maggio 2023 ore 17,00
(seduta svolta presso C.R.E.D. via S. Andrea, 33 Lucca)

Sono convocati tutti i commissari mensa e gli insegnanti degli Istituti Comprensivi.

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 Fiammetta Rossi;
- Istruttore Amm.vo Gabriele Brini;

Per la Ditta Del Monte Ristorazione Collettiva Srl che eroga il servizio di Ristorazione Scolastica :
Sig.ra Silvia Quilici – Responsabile della Direzione Tecnica aziendale;
- Biologa nutrizionista Dott.ssa Claudia Simi;

Genitori ed insegnanti in rappresentanza degli Istituti Comprensivi : vedi elenco allegato.

Aprire l'incontro il Responsabile del servizio di Ristorazione Scolastica, il Dott. Belmonte Pietro elencando le azioni intraprese a seguito della scorsa commissione mensa (bottiglie da 0,5 lt per alunni celiaci, revisione tempi cottura riso, introduzione maggiori alternative per diete speciali ecc.) e facendo presente che la partecipazione alla visita del 17 marzo u.s., presso i locali del Cupp (Centro unico preparazione dei pasti) di San Filippo, destinata ai Commissari Mensa e rappresentanti dei plessi scolastici, ha avuto una scarsa partecipazione. Viene sottolineato che invece sarebbe stata un'occasione istruttiva per approfondire la conoscenza delle modalità di organizzazione del servizio mensa ed in particolare per la preparazione dei relativi pasti, dell'approvvigionamento e stato di conservazione degli alimenti, ecc.

Prende la parola la signora Quilici, responsabile della direzione tecnica aziendale della ditta di ristorazione che introduce il tema del "menù condiviso". Segue una spiegazione di che cosa si

tratta, ovvero di un lavoro di gruppo, composto da 4 incontri che saranno svolti nei mesi di giugno – luglio prossimi a cui potranno partecipare gli stessi Commissari Mensa, gli insegnanti dei plessi scolastici, l'ufficio comunale di ristorazione e la ditta stessa con le rispettive nutrizioniste. Lo scopo è quello di apportare alcune modifiche ai piatti che hanno presentato maggiori criticità nel gradimento da parte degli alunni, tenendo di conto anche della loro fattibilità o preparazione, nel rispetto di quanto previsto dai CAM (criteri minimi ambientali).

Si raccomanda la massima partecipazione a questo lavoro di gruppo, anche ai genitori dei bambini con dieta speciale, proprio perché questi particolari menù insieme a quelli ordinari saranno oggetto di valutazione e confronto al fine di migliorarne il contenuto. Viene sottolineata l'importanza di tale tipo di attività.

Successivamente, vengono poi illustrate dalla signora Quilici, alcune slides dove sono stati rendicontati i risultati dei livelli di gradimento dei piatti estrapolati dai questionari compilati dai Commissari Mensa, oltre a quelli compilati dal corpo docente in base al gradimento da parte dei bambini, durante l'anno scolastico in corso. Vengono elencati e rappresentati con dei diagrammi di settore, i rispettivi risultati, commentando di volta in volta il loro gradimento con indicazione delle rispettive percentuali. Con i risultati di tutti questi questionari sarà possibile prendere spunto per evidenziare i piatti più critici dove il lavoro di gruppo del menù condiviso, potrà intervenire per una loro valutazione in merito.

Poi, viene fatto presente alla Commissione che a partire dal menù primaverile che è già in essere, si è provveduto a una "rivisitazione grafica", al fine di darne un'immagine più adatta ai bambini che sono i destinatari del servizio di mensa scolastica.

A questo punto, interviene la nutrizionista della ditta, D.ssa C. Simi che presenta un'iniziativa per il prossimo anno scolastico 23-24, denominata " *Me lo porto a casa* " che consiste nella realizzazione di shoppers in tessuto ecosostenibile, destinati agli alunni della scuola primaria, per poter portare a casa la frutta o il pane che non vengono consumati a pranzo. Invece per i bambini dell'infanzia, essendo di età più piccola, l'idea è stata quella di realizzare dei box o cestini da tenere nei locali delle scuole al fine di raccogliere la frutta non consumata a mensa che sarà poi destinata al suo consumo al momento della merenda.

La dott.ssa Simi procede nell'illustrare ulteriori iniziative di progetto per il prossimo anno scolastico 23-24 a cui potranno partecipare i plessi scolastici.

Il primo progetto, che è intitolato " *Non buttare la pasta* ", è finalizzato al recupero del cibo avanzato e non distribuito presso i refettori di alcune scuole prescelte e presso il Cupp che sarà poi donato alla Caritas.

Il secondo progetto intitolato " *Le ricette di una volta* " riguarda la creazione di un ricettario costituito dalla proposta di un piatto (un primo, o un secondo, oppure un contorno o un dolce) legato alle tradizioni culinarie territoriali e/o storiche lucchesi, con particolare attenzione anche all'aspetto ecologico. Gli elaborati saranno divisi per fascia di età (infanzia, primo e secondo ciclo della primaria). Le ricette verranno poi eseguite e quindi cucinate presso il laboratorio della stessa ditta di ristorazione. Vi sarà un percorso per sviluppare il ricettario, tenendo di conto della storia di quel piatto, la sua composizione come gli ingredienti e le grammature, la sua raffigurazione grafica, con attenzione particolare nella sua preparazione, alla sostenibilità ecologica.

Per la creazione dei due progetti appena presentati, vi saranno delle linee guida che verranno distribuite direttamente ai Dirigenti Scolastici. Gli elaborati dovranno essere consegnati al rientro dalle vacanze di Pasqua. A conclusione dei progetti, vi sarà una festa finale con merenda per tutti i partecipanti con l'esposizione di tutti i lavori eseguiti.

Viene dato inizio alla sequenza di interventi relativi all'andamento del servizio di ristorazione scolastica da parte dei genitori e degli insegnanti di diverse scuole.

Intervengono alcuni rappresentanti dell'Istituto Comprensivo Lucca 5, con la richiesta di creare una app dedicata alla prenotazione dei pasti, ovvero tramite un sistema digitale, in cui i genitori autonomamente potranno disdire il pasto la mattina stessa, per il proprio figlio. L'ufficio comunale fa presente che tale sistema è già in fase di progettazione e vicino alla sua attuazione, anche se però

vi sono alcune difficoltà legate soprattutto alla necessità di tutelare le fasce di utenza più deboli, ovvero quelle che hanno l'esenzione dal pagamento del servizio mensa stesso. Il sistema consisterebbe di default nella registrazione dei pasti per tutti gli alunni iscritti alla mensa scolastica, mentre per disdirli, in caso di assenza, spetterà al genitore procedere, accedendo all'app od in altre modalità che saranno previste in via alternativa, ovvero tramite sms, segreteria telefonica, ecc.. Tale sistema sarà oggetto di attivazione in via sperimentale, a partire probabilmente verso gennaio prossimo, utilizzando alcune scuole come campione.

Interviene una rappresentante dell'infanzia Salicchi che introduce un altro argomento, ovvero la cottura delle pietanze, che a seguito di due suoi sopralluoghi, è risultata adeguata. Pertanto sembrerebbero superati i problemi di cottura e di temperatura degli alimenti che erano emersi in sede di Commissione del 14 febbraio u.s. Inoltre fa presente che bisognerebbe rendere i piatti più accattivanti per i bambini, per invogliarli a mangiare di più, visto che tendono a "*mangiare con gli occhi*". Anche altri Commissari Mensa concordano positivamente al superamento delle criticità emerse sulla temperatura e cottura degli alimenti.

Intervengono altri Commissari che ritengono che le porzioni dei secondi piatti siano scarse, come per esempio il prosciutto cotto. La signora Quilici, ricorda che devono essere rispettate le grammature previste per legge e quindi una porzione di carne a crudo deve essere non superiore a 50 grammi a testa, per i bambini delle scuole dell'infanzia, mentre per esempio per il prosciutto non deve superare i 30 grammi a testa e così via. Possono sembrare quantità scarse tali porzioni, ma sono quelle previste dalla normativa nazionale e regionale.

Un altro problema è la frutta di stagione, in particolare le arance che potrebbero essere distribuite ai ragazzi dividendole a metà per rendere più agevole il loro consumo. La signora Quilici fa presente che dal prossimo settembre vi saranno gli spremiagrumi presso ciascuna scuola d'infanzia in modo da poter fare le spremute di arancia e superare anche il problema della loro sbucciatura.

Prende la parola un genitore della scuola primaria Nave che in generale ha notato che i tortini di trota e i formaggi non sono graditi. L'ufficio mensa e la ditta sono al corrente che per i tortini vi sono diversi problemi di gradimento e che saranno infatti oggetto di valutazione con il lavoro di gruppo del "*menù condiviso*". Vengono richieste informazioni sulla "*mensina*" di Nave. Il Responsabile del servizio scolastico, Dott. Belmonte, comunica che per poterla attivare è necessaria la partecipazione di un numero minimo di adesioni, che però in questo anno scolastico in corso non è stato purtroppo raggiunto. Il Responsabile e la signora Quilici, riferiscono inoltre che il problema è stato in parte superato anticipando l'orario della "*mensina*", in modo da consegnare i pasti contestualmente a quelli per l'infanzia.

Una mamma di un bambino frequentante la scuola dell'infanzia di Tempagnano ha fatto un sopralluogo alla mensa scolastica, assaggiando la pasta al sugo e il tortino di ceci. Per la pasta, i bambini l'hanno mangiata anche in abbondanza, evitando però di consumare il tortino perché sazi o perché non gradito. Vi è il problema dei tortini che avanzano perché non mangiati dai bambini. Interviene un'altra mamma di un alunno della primaria Donatelli, che suggerisce di farli in una forma diversa, magari tonda per renderli più accattivanti. Ad oggi i tortini vengono fatti in forno in teglia e poi divisi in rettangoli e distribuiti.

Alcuni rappresentanti dell'Infanzia di Sorbano lamentano la scarsità nelle porzioni del pesce, come per esempio i filetti di platessa che non vengono distribuiti interi, ma divisi a metà, a differenza di quello che si faceva lo scorso anno scolastico. Interviene la signora Quilici che risponde, dicendo che la "*pezzatura*" del pesce è cambiata, perché dovendo rispettare i CAM, vengono acquistati in zone FAO diverse rispetto agli anni passati e quindi essendo più alto lo spessore del pesce oggi comprato, i singoli filetti devono essere tagliati, affinché la grammatura venga rispettata.

Lo stesso discorso vale anche per la mozzarella, continua la Quilici, che deve essere non superiore a 40 grammi a testa, ecco perché viene tagliata per poter rispettare la quantità prevista dalle grammature.

Interviene un rappresentante della Primaria Sant'Angelo che suppone che i bambini di oggi non sono abituati a variare il cibo perché sono molto abitudinari in ciò che mangiano.

Un altro rappresentante della Primaria San Donato sostiene che la mela è difficile da mangiare per i bambini più piccoli. Viene suggerito di utilizzare la spicchiatrice che è un attrezzo che taglia la mela in tanti spicchi in modo automatico, così si risolverebbe il problema.

Viene inoltre fatto presente un altro problema, che è quello della “ripetizione” di certi piatti. Per esempio, a causa di un caso di grave allergia al pesto, già dallo scorso anno scolastico, fu presa la decisione in accordo con tutte le famiglie che il primo al pesto non sarebbe stato più fornito in tutta la scuola. Oggi si suggerisce però di sostituirlo con un primo al pomodoro o comunque diverso dalla pasta all’olio Evo.

Si apre la discussione anche sul pane distribuito a mensa, perché alcuni membri della Commissione Mensa preferirebbero quello bianco anziché quello integrale, in quanto i bambini non sono abituati a tale tipo di pane e quindi molto meno gradito rispetto a quello di farina bianca.

Prendono la parola alcuni rappresentanti dell’Istituto Comprensivo Lucca 5, della Primaria Ponte a Moriano, che sollevano il problema dell’uso troppo esiguo dell’olio d’oliva a condimento dei piatti. La signora Quilici della ditta di ristorazione ribadisce che i quantitativi utilizzati sono quelli previsti dalle grammature e dalle linee di indirizzo normativo.

Inoltre gli stessi rappresentanti concordano nell’utilizzo delle spicchiatrici in mensa per agevolare il consumo delle mele, specialmente per i più piccoli, anche se questo però comporta la perdita dell’autonomia da parte degli alunni più grandi che tentano di sbucciarsi o mangiare le mele direttamente. Si conviene comunque che l’uso della spicchiatrice è sicuramente una soluzione alternativa migliore.

Una Commissaria Mensa dell’Istituto Comprensivo Fratel Arturo Paoli ex Lucca 6, in particolare del plesso della primaria Radice – Arancio, ritiene che gli alunni delle classi quinte, avrebbero necessità del “*ripasso*” sia dei piatti come la pizza o del passato di verdure, ma essendoci la monoporzione, ovviamente tutto ciò non avviene. A suo parere, le quantità fornite, sono scarse. L’ufficio comunale della mensa scolastica insieme alla signora Quilici fanno presente che in realtà il “*ripasso*” non sarebbe previsto nella mensa scolastica, indipendentemente dall’utilizzo o meno delle monoporzioni, in quanto le grammature da rispettare sono considerate già sufficienti per i ragazzi compresi quelli delle classi di quinta. Invece anche altri Commissari espongono le loro perplessità in tal senso, perché sostengono a loro parere, che vi sia una evidente differenza di esigenze alimentari tra gli alunni con età differente.

In generale la Commissione Mensa conviene che i bambini tendono ad non assaggiare i piatti che non conoscono, perché non presenti nelle loro abitudini familiari (come per esempio i tortini, o certi tipi di ricette, ecc.).

Una esponente della Primaria S. Michele di Moriano, ha notato che a volte, il brodo nelle monoporzioni, arriva ai banchi degli alunni in parte rovesciato perché i piatti non erano sigillati bene. La signora Quilici informa che in questi casi, deve essere avvertito il personale della mensa, affinché proceda alla sostituzione. Inoltre, riferisce che nella sua scuola il pane integrale è gradito.

Un altro Commissario Mensa della Primaria S. Vito ha notato la differenza tra il pane consegnato a fette nel refettorio e quello imbustato nelle singole confezioni trasparenti per le monoporzioni, in quanto in quest’ultimo caso, il pane sarebbe consumato in minor quantità. Sostiene pertanto che sarebbe meglio consegnare il pane a fette, perché piace di più.

Interviene la signora Quilici che dice che le fette di pane vengono consegnate, in genere, in singoli piatti come da indicazioni delle stesse insegnanti presenti a mensa. Ogni scuola ha le sue preferenze in merito al pane, perché dipende dalle situazioni singole delle stesse scuole.

Viene poi affrontato il tema del formaggio parmigiano grattugiato da mettere nel primo. Una Commissaria suggerisce di utilizzare le singole bustine, per evitare che una ciotolina di formaggio a comune, lasciata su ogni tavolo, in genere formato da 4 massimo 6 alunni, possa non toccare a tutti, se qualche bambino esagera nel suo utilizzo. La signora Quilici dice che non è possibile utilizzare le singole bustine in refettorio, che sono destinate soltanto ai primi piatti in monoporzione. Inoltre ribadisce che il formaggio toccherebbe a testa al massimo 5 grammi, ma può capitare che qualche alunno ne utilizzi di più e quindi ne rimanga una quantità minore per gli altri compagni.

Il Responsabile del servizio di ristorazione scolastica ricorda a tutti dell'opportunità di partecipare al lavoro di gruppo del "Menù condiviso", che sarà costituito da quattro incontri con date ancora da definire, tra giugno e luglio prossimi, chiedendo la massima disponibilità possibile degli stessi Commissari Mensa e delle insegnanti, trattandosi di un'occasione importante al fine di migliorare i menù scolastici, attraverso l'introduzione di alcune significative variazioni.

L'incontro si conclude verso le ore 19,00.

Responsabile U.O. 4.2 Dott. Pietro Belmonte

Istr. Amm.vo Cristina Maurelli

Istr. Amm.vo Patrizia Mazzotti

Istr. Amm.vo Fiammetta Rossi

Istr. Amm.vo Gabriele Brini
