

## **VERBALE 1° RIUNIONE DI COMMISSIONE MENSA COMUNALE A.S. 2009-2010**

In data 1 Dicembre 2009 alle ore 17:30 c/o i locali della scuola secondaria di 1° grado "A. di Cambio" di Colle Val d'Elsa si riunisce la Commissione Mensa Comunale per l'anno scolastico 2009-2010. I componenti della commissione presenti alla riunione sono:

- Ombretta Bocci- Docente Gracciano Materna
- Anna Maria Ciani- Docente Borgatello
- Daria Gennai- Docente A. Salvetti
- Manuela Lolini- Docente Maremmana Vecchia
- Luana Maremmi – Docente Campiglia
- Marini Gabriele – Docente Scuola Media
- Elisabetta Pisa – Docente Piazza Duomo
- Anna Maria Giglietti – Genitore Campiglia
- Annalisa Mori – Genitore Gracciano Materna
- Mara Brogi – Genitore A. Salvetti
- Elisabetta Cortazzo – Genitore Maremmana Vecchia
- Letizia De Santi – Genitore Borgatello

Sono presenti inoltre L'Assessore Federica Casprini, il Responsabile del Servizio Mensa Roberto Scolari e la Dietista Elisa Scalacci.

Sono assenti le insegnanti e i genitori rappresentanti delle scuole primarie di S.Andrea e Gracciano a causa di riunioni scolastiche concomitanti, il genitore rappresentante della scuola dell'Infanzia di Piazza Duomo e gli studenti della scuola media A. di Cambio.

Dopo la consegna a tutti i componenti da parte dell'Assessore Casprini del regolamento Commissione Mensa, la discussione inizia sul problema delle nomine di Presidente e Segretario.

Si candida a Presidente la Sig.ra Elisabetta Cortazzo, genitore rappresentate per la scuola dell'Infanzia di Maremmana Vecchia, e la candidatura viene subito accolta dalla Commissione.

Non si riesce a trovare invece la figura del segretario.

Successivamente vengono affrontati i problemi dell'attività della Commissione durante il precedente anno scolastico. La Sig.ra Mara Brogi, genitore per la scuola Salvetti, riferisce di aver avuto difficoltà ad entrare a scuola per compiere la visita nei locali del refettorio durante il pranzo dei bambini. In realtà il problema sembra legato alla mancata comunicazione alle Direzioni didattiche dei nominativi dei rappresentati della Commissione, che sono autorizzati a compiere da regolamento, visite c/o il Servizio Mensa e i refettori.

Altra problematica emersa, portata all'attenzione dalla Dietista, è la mancata restituzione delle schede di valutazione sul Servizio Mensa, all'ufficio Istruzione. Da regolamento la raccolta delle schede redatte a seguito delle visite deve avvenire a cura del segretario; appare necessario trovare una migliore organizzazione per l'anno scolastico in corso.

La discussione prosegue su tematiche legate al gradimento del menù scolastico. La Sig.ra Mara Brogi, riferisce che il pesce presentato a scuola non è gradito da suo figlio, mentre a casa il bambino lo mangia. Il problema, riferisce la signora, è il metodo di cottura che asciuga troppo la pietanza. Il Responsabile del Servizio Mensa spiega che le modalità di cottura del pesce sono mutate nel tempo per migliorare il gradimento generale. La cottura che i bambini sembrano preferire è quella gratinata in forno con il pangrattato e alla mugnaia, purché il pesce resti asciutto e croccante. Le insegnanti confermano che nella maggior parte dei casi i bambini il pesce lo preferiscono così.

La discussione sul gradimento prosegue soffermandosi sulle verdure, difficili da far accettare, e su altre pietanze gradite in misura maggiore o minore.

La Dietista spiega che il gradimento del menù scolastico viene monitorato attraverso visite a campione e questionari proposti agli insegnanti che consumano il pasto insieme ai bambini ed anche ai genitori che partecipano al progetto "Genitori Assaggiatori". Ogni anno si modifica qualche ricetta o si sostituisce qualche "piatto" che non ha riscosso successo, senza ovviamente stravolgere i principi nutrizionali della Tabella Dietetica che deve seguire le linee guida ed i LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti per la popolazione italiana).

Altra problematica che emerge dalla discussione è la differenza di gradimento verso certi cibi che esiste fra le varie scuole. Sono molteplici gli aspetti che possono influenzare il gradimento: il gusto personale, le abitudini alimentari in famiglia, la presentazione della pietanza ed anche l'atteggiamento dei compagni a tavola. L'Assessore suggerisce menù differenziati per le scuole materne e per le elementari; Il Responsabile del Servizio Mensa spiega, che pur essendoci già delle lievi differenze fra i due menù, il gradimento non è mai lo stesso non solo tra scuole primarie e dell'infanzia, ma anche tra scuole dello stesso ordine e grado. Gli alimenti che mettono d'accordo tutti sono la pasta all'olio, le patate e la

pizza che è una di quelle pietanze che viene cucinata a rotazione nelle varie settimane per poter essere servita a tutti i bambini una volta al mese.

La Sig.ra Anna Maria Giglietti porta la sua esperienza di cuoca in un piccolo asilo; riferisce che il coinvolgimento attivo dei bambini durante la mensa scolastica e nella preparazione degli alimenti favorisce il gradimento. In generale più sono semplici le ricette e maggiormente sono gradite dai bambini.; è utile anche proporre le verdure nel primo piatto. La sig.ra inoltre si informa circa il fornitore della mensa scolastica. La Dietista spiega che da Febbraio 2010 le forniture cambieranno perché è in corso la nuova gara per l'approvvigionamento delle derrate alimentari. L'Azienda Speciale Multiservizi non avrà più un solo fornitore ma più fornitori per tipologia di prodotto. Questa modalità di approvvigionamento è stata scelta per migliorare ancora lo standard qualitativo delle forniture. La presidente di Commissione Mensa suggerisce a questo punto di riunire la commissione dopo febbraio per raccogliere i pareri sulle nuove forniture. La commissione si chiude alle 19:45.