



COMUNE DI CASTELFRANCO DI SOTTO
PROVINCIA DI PISA

=====

VERBALE DI RIUNIONE COMMISSIONE MENSA

Il giorno 26 Novembre 2024 alle ore 17.15 si è riunita nella Sala del Consiglio Comunale di Castel Franco di Sotto la commissione mensa.

L'ordine del giorno è il seguente:

- nomina del presidente;
- varie ed eventuali.

Sono presenti:

Assessore alla Scuola	SGUEO NICOLA
Responsabile Ufficio scuola	CANOVAI CRISTINA
Collaboratore Ufficio Scuola	MEINI MATTEO
Rappresentante genitori P.zza Garibaldi	GRECO GIULIA
Rappresentante genitori Via Solferino	TESI CLAUDIO
Rappresentante genitori Primaria Castel Franco	MAZZILLI ANGELA
Rappresentante genitori Primaria Orentano	MARROCCO LINA
Rappresentante genitori Nido "Il Bruco"	COLANCECCO ROBERTA
Rappresentante insegnanti infanzia P.zza Garibaldi	AMATUCCI FRANCESCA
Rappresentante insegnanti infanzia Via Solferino	BROGI MARIA
Rappresentante insegnanti infanzia Villa Campanile	TINTORI ROBERTA
Rappresentante educatrici Nido "Il Bruco"	MASETTI SIMONETTA

Sono altresì presenti:

Ditta CAMST Ass. direzione Camst	CASSETTA CRISTINA
Ditta CAMST dietista	BUONO CHIARA

Apriti i lavori la Sig.ra Canovai Cristina presentando i componenti della nuova commissione. Dopo aver fatto il punto della situazione sulle ultime Commissioni ed il loro funzionamento, espone gli argomenti all'ordine del giorno, tra cui la nomina del presidente della Commissione.

La Sig.ra Greco Giulia si rende disponibile per ricoprire la carica candidandosi, i genitori con voti unanimi accettano la candidatura.

Registrata la nomina del presidente, viene lasciata la parola ai membri della commissione per poter illustrare le eventuali problematiche riscontrate nei vari plessi.

Prende quindi la parola Colancecco Roberta, rappresentante dei genitori per il Nido d'infanzia "Il Bruco", riportando alcune osservazioni sul menù quali la mancanza di legumi durante i pasti mensili, come le lenticchie, nonché di varietà per i cereali, come orzo e farro ed il fatto che l'uovo venga sempre presentato sotto forma di frittata, che viene poco gradita dai bambini. Chiede infine di sapere quali sono nello specifico le merende che vengono servite giornalmente ai bambini.

Viene quindi data la parola alla Sig.ra Casetta Cristina di CAMST, la quale risponde che per quanto riguarda le frittate, ci sono due tipi di problemi nelle diverse preparazioni dell'uovo, ovvero che sulla

base delle linee guida CAM ed Asl, le uova non possono essere utilizzate in guscio, ma in brick, fatto che di per sé restringe il campo delle ricette possibili e che se anche le frittate non sono molto gradite, purtroppo non possono essere escluse in quanto previste dalle linee guida sopra indicate, che devono essere seguite per la validazione dei menù annuali. Relativamente all'aumento dei legumi, fa presente che in passato non erano graditi, ma che possono essere aggiunti se ritenuto opportuno. A tal proposito, in accordo con Cristina Canovai ed i membri della commissione mensa, viene deciso che potranno essere effettuati menù speciali, come era avvenuto negli anni passati e come avverrà per la Green Food week di Aprile 2025, ed il progetto del "Menù A Colori", così da proporre nuovamente i legumi e testare il loro gradimento da parte degli alunni. Aggiunge infine che verrà inviato il prospetto delle merende pomeridiane del nido, così che i genitori ne siano informati.

Dopo tale intervento viene data la parola all'educatrice Masetti Simonetta, del Nido "Il Bruco", la quale si dice soddisfatta del servizio, esponendo come unico appunto che il riso spesso risulta poco cotto. A questo proposito Cristina Casetta suggerisce di segnalarlo direttamente al cuoco nella cucina in P.zza Garibaldi, così come per ulteriori eventuali richieste da risolvere nell'immediato.

La parola passa alla Sig.ra Greco Giulia, rappresentante dei genitori della scuola dell'infanzia di P.zza Garibaldi, che riferisce di aver effettuato un'ispezione nel refettorio di P.zza Garibaldi e nella cucina centralizzata. Descrivendo il pasto che ha potuto assaggiare (pasta rosè, pesce, carote), sostiene che la pasta risultava gommosa, mentre la porzione di pesce era piccola, poco saporita e poco condita. Facendosi portavoce delle segnalazioni di famiglie ed insegnanti, chiede se possibile servire separatamente il primo piatto dal secondo. Viene fatta la richiesta di modificare il menù in alcune sue parti, con l'eventuale aggiunta dei bastoncini di pesce come secondo e cambiare il succo di frutta a merenda con qualcosa di solido. Riguardo la visita ispettiva alla cucina, sostiene che il locale e la sua cura sono impeccabili, unico appunto, fare più attenzione alla chiusura delle zanzariere alle porte.

Riallacciandosi a quanto esposto dalla Sig.ra Greco, la Sig.ra Casetta conferma che il formato di pasta assaggiato è già stato sostituito, proprio per i problemi di tenuta della cottura. Per quanto riguarda il condimento dei piatti, specifica che da normativa e linee guida, per i bambini della scuola dell'infanzia, possono essere utilizzati soltanto 4gr di olio a pasto al giorno, quantità che viene rispettata. Il menù varia di giorno in giorno, cercando di evitare il più possibile ripetizioni settimanali e mensili. Le variazioni al menù possono essere adottate, ma sempre rispettando le linee guida. Rispondendo al suggerimento per la merenda, aggiunge che non può essere inserito lo yogurt o la frutta in quanto nel plesso di Villa Campanile non potrebbe essere assicurata la loro conservazione, quindi per poter uniformare tutte le scuole dell'infanzia non è possibile recepire la richiesta di modifica.

Il Sig. Tesi Claudio, rappresentante dei genitori dell'infanzia di Via Solferino, prende la parola e specifica che non gli sono giunte criticità da segnalare in sede di commissione, tranne quella già riportata riguardante il poco gradimento della frittata, per la quale ha già ricevuto risposta negli interventi precedenti. Il tutto viene confermato anche dalla Sig.ra Brogi Maria, insegnante dello stesso plesso, la quale aggiunge anche i complimenti al personale ed alle addette allo sporzionamento della ditta CAMST, sempre disponibili e attente.

Prende quindi la parola la Sig.ra Tintori Roberta, rappresentante degli insegnanti della Scuola dell'Infanzia di Villa Campanile, confermando tutto quello detto negli altri interventi sul buono svolgimento del servizio e sulla qualità del cibo. Suggerisce quindi di utilizzare un formato diverso per il succo di frutta, preferendo quelli da 1 litro per poterlo servire ai bambini. Sostiene che a volte i fagiolini sono un po' filacciosi, il pesce risulta sempre molto buono, specialmente il merluzzo, le minestre sono ottime ed i legumi presenti a menù altrettanto. Ringrazia il personale per la disponibilità ed il lavoro svolto.

Nuovamente la Sig.ra Casetta di CAMST, insieme alla dietista, Sig.ra Buono Chiara, prendono la parola per confermare che il tipo di fagiolini utilizzati sono già stati sostituiti proprio per quanto segnalato.

La Sig.ra Mazzilli Angela, rappresentante dei genitori della Primaria di Castelfranco, segnala che la pasta spesso risulta troppo cotta, mentre il riso al dente. Chiede inoltre se possibile di utilizzare le brocche per poter servire l'acqua agli alunni e se fosse possibile aumentare le porzioni di lasagne ed il numero di volte mensili in cui viene servita la mozzarella.

La Sig.ra Casetta ripete che il tipo di pasta indicato è già stato sostituito e che per il riso la scuola può rivolgersi direttamente alla cucina per variare la cottura. Specifica inoltre che le quantità delle lasagne e della pizza sono già abbondanti sulla base delle linee guida Asl. Infine per il formato delle bottiglie resterà in attesa di ulteriori comunicazioni da parte del plesso, soprattutto le classi che usufruiscono del servizio in aula, per adeguare il formato migliore.

Riguardo a quest'ultimo argomento, la Sig.ra Colancecco tiene a sottolineare lo spreco che avviene giornalmente proprio per il formato delle bottiglie che viene utilizzato attualmente e che quando queste non vengono finite, l'acqua viene buttata. Per rispondere a questo intervento, la Sig.ra Canovai sottolinea che il comune non può dare direttive alle insegnanti, in quanto non facenti parte dell'organico dell'ente, e che quindi dovrà essere la scuola a specificare ciò che il suo personale deve fare durante il pranzo.

Concluso l'intervento, prende parola la Sig.ra Greco, la quale chiede se possibile far servire il bis a tutti gli alunni, in quanto ad alcuni viene servito mentre per altri non è possibile. Cristina Casetta risponde subito specificando che il bis non sarebbe previsto da linee guida, pertanto il bis non è contemplato.

Conclude il giro di interventi la Sig.ra Marrocco Lina, rappresentante dei genitori della scuola Primaria di Orentano, confermando le segnalazioni esposte dagli altri rappresentanti e per le quali ha già ricevuto risposta esaustiva. Aggiunge che i piatti sono in generale molto graditi, tranne la pasta all'olio. A tal proposito Cristina Casetta risponde che verrà subito ulteriormente controllata la preparazione di questo piatto.

Come ultimo intervento prende nuovamente la parola la Sig.ra Colancecco, per una necessità dei bambini del nido, in accordo con l'educatrice Masetti Simonetta, chiedendo se possibile di servire un formato di gnocchi più piccolo, per agevolare i bambini nella consumazione del pasto. La Sig.ra Casetta prende atto di quanto suggerito, specificando però che la CAMST è già in cerca di un formato più piccolo degli gnocchi utilizzati adesso, e che abbia le stesse caratteristiche di quelli attuali, così come da Capitolato d'appalto.

La riunione quindi si scioglie alle ore 18:20.

IL SEGRETARIO: MEINI MATTEO

ASSESSORE ALLA PUBBLICA ISTRUZIONE: SGUEO NICOLA

RIVISTO DAL PRESIDENTE: GRECO GIULIA