



COMUNE DI CASTELFRANCO DI SOTTO
PROVINCIA DI PISA

=====

VERBALE DI RIUNIONE COMMISSIONE MENSA

Il giorno 18 Febbraio 2025 alle ore 17.50 si è riunita nella Sala del Consiglio Comunale di Castel-franco di Sotto la commissione mensa.

L'o.d.g. è il seguente:

- nomina del presidente;
- varie ed eventuali.

Sono presenti:

Sindaco del Comune di Castel Franco di Sotto

Assessore alla Scuola

Responsabile Ufficio scuola

Collaboratore Ufficio Scuola

Rappresentante genitori P.zza Garibaldi

Rappresentante genitori Via Solferino

Rappresentante genitori Primaria Castel Franco

Rappresentante genitori Primaria Orentano

Rappresentante genitori Nido "Il Bruco"

Rappresentante insegnanti infanzia P.zza Garibaldi

Rappresentante insegnanti infanzia Via Solferino

Rappresentante insegnanti infanzia Villa Campanile

Rappresentante genitori Primaria Castel Franco

Rappresentante genitori Primaria Orentano

Rappresentante educatrici Nido "Il Bruco"

MINI FABIO

SGUEO NICOLA

ROMITI DARIA

MEINI MATTEO

GRECO GIULIA

TESI CLAUDIO

MAZZILLI ANGELA

MARROCCO LINA

COLANCECCO ROBERTA

AMATUCCI FRANCESCA

BROGI MARIA

TINTORI ROBERTA

CAPORASO IRENE

NATALI DANIELA

MASETTI SIMONETTA

Sono altresì presenti:

Ditta CAMST Ass. direzione Camst

Ditta CAMST dietista

CASSETTA CRISTINA

BUONO CHIARA

Apri i lavori la Sig.ra Romiti Daria presentandosi ai componenti della commissione insediata nella seduta precedente. Dopo aver fatto il punto della situazione sulla ultima Commissione ed il loro funzionamento, espone gli argomenti all'ordine del giorno, tra cui l'esposizione dei problemi e criticità segnalate durante il mese di Febbraio da parte di alcuni genitori, quasi esclusivamente del plesso di Orentano. Specifica che sia l'amministrazione, sia l'ufficio hanno effettuato sopralluoghi in più giornate su tutti i plessi scolastici del territorio.

Dopo che il Sindaco Mini ha effettuato il suo primo intervento, nel quale sottolinea come, oltre ad essere arrivate da Orentano le lamentele, esse sono riportate soltanto dai genitori e non dalle insegnanti, cosa che mette in difficoltà anche gli uffici e la ditta Camst, vista la contraddizione di questa situazione, viene lasciata la parola ai membri della commissione, così da poter entrare nello specifico delle problematiche.

Prende quindi la parola Natali Daniela, rappresentante degli insegnanti per la Scuola Primaria di Orentano, riportando alcune criticità osservate durante questo anno scolastico, in particolare che le

quantità sono diminuite di molto, quasi della metà rispetto allo scorso. In questo modo i bambini escono da scuola affamati.

Viene quindi data la parola alla Sig.ra Casetta Cristina di CAMST, la quale risponde che per quanto riguarda le porzioni, esse sono rimaste identiche allo scorso anno, in quanto sempre basate sulle stesse linee guida di Asl e che quindi il problema risiede nel fatto che le portate non vengono mangiate tutte e non nella loro scarsa quantità. Sottolinea inoltre come queste linee guida debbano essere seguite alla lettera, e che anzi, Camst spesso nei calcoli dei pasti mantiene misure leggermente abbondanti per non rischiare che ci siano mancanze.

Dopo tale intervento viene data la parola alla Sig.ra Marrocco Lina, rappresentante dei genitori della scuola Primaria di Orentano, la quale segnala che in una giornata particolare in cui ha effettuato un sopralluogo a mensa, durante il servizio, in particolare il giorno del “Menù Arancione” di Febbraio, la vellutata servita come primo piatto non era abbastanza per essere servita a tutti gli alunni, così come i crostini dati con essa erano stati dati in quantità misere. Dato che i bambini chiedevano il bis, anche se di norma questo non può essere servito, la Sig.ra Marrocco spiega di come, insistendo con le sporzionatrici, vista anche la presenza di una nuova busta di crostini a disposizione, questi sono stati serviti nuovamente ai bambini, andandosi ad aggiungere alle prime quantità servite. Aggiunge però che queste osservazioni non sono state da lei inserite nel relativo report giornaliero. Rispondendo a questo intervento, Cristina Casetta e Daria Romiti specificano subito che nei report devono essere aggiunte tutte le segnalazioni possibili, così da avere un riscontro immediato e potersi accertare di queste eventuali mancanze. Cristina sottolinea che si informerà quanto prima su cosa può essere accaduto quel giorno e se la cucina o la sporzionatrice può darle conferma. Daria chiude l'intervento di risposta sottolineando come i genitori rappresentanti della Commissione debbano andare a provare il cibo ed il servizio, in quanto le loro considerazioni ed osservazioni risultano utili per il costante miglioramento del servizio, ma che comunque devono essere effettuato per scritto, proprio per tenerne traccia.

La parola passa all'Assessore alla scuola Nicola Sgueo, il quale, a proposito delle segnalazioni riguardo al cibo della mensa, chiarisce l'episodio della sospetta presenza di muffa nel pane, in una giornata del mese di Febbraio. Tale segnalazione, che in ogni caso ha significato un illecito forte nei confronti della Camst, in caso di riscontro, è stata subito smentita nel giro di poche ore da insegnanti e responsabili dei plessi e del servizio. Prima di chiudere l'intervento, l'Assessore, date le richieste giunte negli ultimi mesi, comunica che da Settembre, visto che verrà dato il via libera al doppio turno anche nel plesso della primaria di Orentano, verrà attivato il bollitore per la pasta.

Riallacciandosi a quanto esposto dall'Assessore Sgueo, il Sindaco Mini conferma che il primo riscontro deve avvenire con le maestre e con le rappresentanti della Commissione, come nel caso della muffa, in quanto per eventuali situazioni di questa gravità, la segnalazione deve avvenire in modo immediato. formato di pasta assaggiato è già stato sostituito, proprio per i problemi di tenuta della cottura.

La Sig.ra Colancecco Roberta, rappresentante dei genitori del Nido “Il Bruco”, prende la parola per segnalare a sua volta che in alcuni casi le quantità di cibo risultano essere effettivamente poche e che non bastano per servire tutti i bambini, come per esempio, in una giornata durante la quale ha partecipato al pranzo, la frittata. Segnala inoltre per la medesima giornata la scarsa qualità dei fagiolini e, così come già riportato nella precedente seduta della commissione, l'abbondante presenza di sale in alcuni piatti. Prima di chiudere l'intervento si complimenta per il servizio e per i progetti svolti come lo sporzionamento da parte dei bambini stessi al Nido.

Prende quindi la parola la Sig.ra Casetta di Camst, che nuovamente ricorda che in casi di necessità che possono essere risolti nell'immediato, come può essere stata la mancanza della frittata, le educatrici/insegnanti possono rivolgersi direttamente alla cucina ed al cuoco, sempre a disposizione. Per quanto riguarda le quantità di sale invece sostiene che vengono tenute sotto controllo e che dato che

era già stata effettuata questa segnalazione, continueranno a tenerle sotto controllo durante la preparazione dei pasti. Parlando dei fagiolini, come riportato nella riunione precedente, sono stati cambiati i formati per poter trovare quello più adatto e più qualitativo da usare costantemente. Conclude parlando ancora delle quantità delle porzioni su Orentano, spiegando come, per motivi logistici, durante il trasporto alle frazioni venga sempre ricompresa una quantità maggiore di ogni portata per evitare eventuali mancanze dovute da errori o disguidi che non sarebbe altrimenti possibile risolvere.

Intervengono quindi la Sig.ra Tintori Roberta, rappresentante delle insegnanti della scuola dell'infanzia di Villa Campanile, e la Sig.ra Brogi Maria, rappresentante delle insegnanti della scuola dell'Infanzia di Via Solferino, per confermare che le quantità sono sempre adatte e che non mancano mai alimenti per completare le portate per tutti e che il cibo è sempre buono.

La Sig.ra Mazzilli Angela, rappresentante dei genitori della Primaria di Castelfranco, segnala che secondo loro le quantità servite alle classi del primo turno sono più abbondanti rispetto a quelle del secondo turno e che comunque andrebbero diversificate le grammature per i vari anni, dal primo al quinto, in base ai diversi fabbisogni calorici dell'età degli alunni. Comunica inoltre che il giorno in cui ha effettuato un sopralluogo alla mensa ha notato che l'ultimo piatto del servizio è stato servito suddividendo la porzione che effettivamente sarebbe spettata all'alunno. Chiude l'intervento segnalando che per chi mangia in classe, con il primo ed il secondo piatto servito insieme, una delle due portate viene consumata fredda e che la quantità di lasagne servita prima era più abbondante di quella attuale.

La Sig.ra Casetta spiega che la preparazione e lo sporzionamento del primo e del secondo turno di mensa vengono effettuati i momenti separati, per poterli effettuare al meglio e nel modo più preciso possibile, ma che comunque verranno effettuati ulteriori controlli. Ricorda poi che la scelta di servire le due portate insieme in classe è stata una scelta logistica chiesta dalle insegnanti. Specifica inoltre che le quantità delle lasagne e della pizza sono già abbondanti sulla base delle linee guida Asl.

Vengono quindi effettuati alcuni interventi e richieste da parte dei rappresentanti direttamente alla Sig.ra Casetta, riguardante la possibilità per gli alunni di avere comunque l'opzione di consumare un pasto in bianco in alternativa del pasto di ogni giorno e riguardo ad una possibile alternativa al tortino di legumi che spesso risulta molto asciutto. Cristina Casetta e Chiara Buono rispondono alle varie richieste specificando che senza un'apposita attestazione medica, il pasto in bianco può essere servito solo per 3 giorni consecutivi e che poi il pasto dovrà tornare a regime e che non sarebbe possibile gestire l'alternativa "in bianco" per tutti gli iscritti a mensa, oltre a non essere corretto per l'educazione alimentare dei bambini. Comunica che potrà essere effettuata una prova modificando la costituzione del tortino di legumi per cercare di renderlo più morbido ed appetibile e che, viste le varie segnalazioni sulla poca appetibilità della frittata, potranno provare a servirla nuovamente sotto forma di omelette. Invita quindi tutti i rappresentanti a visitare la cucina per vedere gli ambienti ed i metodi di lavoro.

Concluso il giro di interventi, prende parola la Sig.ra Caporaso Irene, rappresentante delle insegnanti della scuola primaria di Castelfranco, la quale spiega di come fa spesso report a mensa e che ha messo a disposizione un quaderno per tutte le insegnanti, così che possano fare altrettanto. Da tale quaderno risulta che secondo le maestre il menù risulta ripetitivo, il cibo poco, così come sostenuto anche dai genitori che hanno notato una diminuzione delle quantità dal rientro delle vacanze di Natale, e non saporito. Segnala infine che la pizza le risulta non esserci mai di martedì e giovedì.

Chiara Buono e Matteo Meini fanno vedere il menù dei mesi di Febbraio e Marzo facendo notare come i giorni di piatto unico vengono fatti ruotare in modo che durante i mesi tutti possano fruirne e che in particolare la pizza ci sarà proprio il giovedì successivo alla riunione. Continuando l'intervento Cristina Casetta fa notare come i menù vengono strutturati per far ruotare tutti i pasti diversi durante le settimane. Riguardo i pareri delle insegnanti su quantità e pasti, ripete nuovamente che le

grammature vengono rispettate e costantemente controllate ed anzi, sono previsti piccoli eccessi per le ragioni elencate in precedenza, che il bis non si può fare, come già detto in molte altre commissioni precedenti. Approfitta per specificare anche che le linee guida Asl sono in via di aggiornamento ed approvazione. La questione si basa tutta sulle abitudini alimentari dei bambini a casa, perché è dalla sensibilizzazione delle famiglie che deve partire il progetto di educazione alimentare. Prosegue esponendo i menù speciali “A colori” per i prossimi mesi, il pasto speciale per la “Green food week”, già annunciato nella precedente riunione, e che quindi ogni mese vedrà un progetto specifico.

Come ultima richiesta della commissione, da parte delle insegnanti delle scuole primarie, viene chiesto se possibile di offrire la merenda a metà mattina anche per i loro alunni, così come accade per le scuole dell’infanzia. Viene risposto dalla Sig.ra Romiti e dalla Sig.ra Casetta che, oltre ad un eventuale richiesta scritta tal proposito, sarebbe utile prima ancora organizzare eventi di sensibilizzazione nei confronti delle famiglie, così da evitare che i genitori per primi consegnino ai bambini merende troppo abbondanti e non equilibrate. Questo farebbe sicuramente già apprezzare di più il menù e le quantità offerte dalla mensa.

La riunione quindi si scioglie alle ore 19:00.

IL SEGRETARIO: MEINI MATTEO

ASSESSORE ALLA PUBBLICA ISTRUZIONE: SGUEO NICOLA

RIVISTO DAL PRESIDENTE: GRECO GIULIA