



*VERBALE DELLA COMMISSIONE MENSA DEL 15/02/2024*

Il giorno 15 febbraio 2024 ore 18:00 presso la Sala Consiliare del Comune di Fucecchio si riunisce la commissione mensa del Comune di Fucecchio.

Sono presenti i seguenti componenti:

- Presidente della Commissione mensa Dott.ssa Letizia Caverni;
- Vice Sindaco Emma Donnini - Assessore a Educazione e Formazione;
- Amministratore Unico della Società Fucecchio Servizi S.r.l. Lorenzo Calucci;
- Collaboratrice della Società Fucecchio Servizi Dott.ssa Najada Gashi;
- Dott. Matteo Menichetti Direttore dell'esecuzione contrattuale della Masoni Consulting S.r.l.
- Dott. Cristiano Scotto Direttore dell'esecuzione contrattuale della Masoni Consulting S.r.l.
- Responsabile del Servizio Politiche Educative e Scuola del Comune di Fucecchio: Dott.ssa Giulia Pacini;
- Istruttore amministrativo addetto al Servizio Politiche Educative e Scuola del Comune di Fucecchio: Sig.ra Federica Moriani;
- Boni Valentina dietista Del Monte Ristorazione s.r.l.;
- Petruzzo Clarissa tecnico Del Monte Ristorazione s.r.l.;
- Silvia Quilici Del Monte Ristorazione s.r.l. ;
- Claudia Mulè rappresentante docenti scuola dell'infanzia "Il Grillo Parlante"
- Angela Signorelli rappresentante docenti scuola dell'infanzia "Il Grillo Parlante"
- Laura Monticelli genitore commissario scuola dell'infanzia "C'era una volta"
- Caterina Bellini commissario nido d'infanzia "Peter Pan"
- Sara Balzotti commissario scuola primaria "Carducci"
- Alice Zingoni rappresentante docenti scuola primaria "Pascoli"
- Annalisa Donnini rappresentante genitori scuola primaria "Pascoli"
- Mariachiara Scozzari commissario scuola dell'infanzia "La casetta nel bosco"
- Monica Donati commissario nido d'infanzia "La Gabbianella"
- Nancy Emam commissario nido d'infanzia "La Gabbianella"
- Chiara Doni commissario scuola primaria "Fucini"
- Martina Morini commissario scuola dell'infanzia "Il Paese dei Balocchi"
- Giada Alvini educatrice nido d'infanzia "Filo e Palla"
- Maja Snaar rappresentante genitori nido d'infanzia "Filo e Palla"
- Cristina Bartalini commissario scuola primaria "Collodi"
- Maria Falcone commissario scuola primaria "Bardszky"

La commissione si apre con la presentazione e i saluti del nuovo gestore della cucina centralizzata, la Ditta Del Monte Ristorazione srl, che presenta la dietista e il responsabile tecnico.

La Società del Monte Ristorazione nella prima parte della riunione effettua, a favore dei presenti, la

formazione relativa alla gestione, alle regole e alle normative di riferimento che regolano il servizio mensa.

Questo per far capire meglio ai vari componenti della commissione come mai vengono fatte alcune scelte rispetto ad altre e quali sono le normative e i vincoli da seguire per una corretta gestione della mensa.

Si parla quindi di composizione del menù, grammature, conservazione e trasporto dei cibi.

Interviene il Dott. Matteo Menichetti, Direttore dell'esecuzione contrattuale, il quale ringrazia per la presentazione da parte della "Del Monte Ristorazione", trovandola molto utile, soprattutto per chi andrà a fare gli assaggi durante il pranzo dei bambini, in modo da avere un pochino di contezza sugli aspetti da valutare. Il Dottor Menichetti rileva che sicuramente il servizio mensa non può essere paragonato ad un pasto preparato e direttamente servito e quindi qualche difetto nel trasporto ci può essere.

Inoltre per quanto riguarda le grammature, che sono già state aumentate, riferisce l'impossibilità di un ulteriore incremento, perchè andrebbero ben oltre a quelle indicate dalla Regione Toscana, con problemi per l'approvazione del menù da parte dell'ASL.

Per la stesura del menù primavera/estate verranno valutate le indicazioni espresse da genitori ed insegnanti.

Intervengono i rappresentanti dei nidi i quali chiedono di fare un cambio della merenda, infatti ai bambini viene data solo la frutta e vorrebbero che si alternasse con altro come ad esempio un "biscotto". Tuttavia il biscotto, come già ampiamente discusso in altre commissioni mensa, presenta il problema degli zuccheri complessi. Pertanto si propone di somministrare prodotti da forno a km 0 oppure pane e marmellata (con marmellata biologica).

La responsabile della Del Monte Ristorazione presenta i risultati delle schede di gradimento compilate dai genitori. In particolare si rileva che alcune volte la portata viene servita ed è subito fredda. La ditta fa un controllo sulla temperatura dei pasti, i quali vengono trasportati in contenitori appositi che garantiscono la tenuta della temperatura, tuttavia se il pasto viene servito ed i bambini non iniziano subito a mangiare il piatto si fredda velocemente.

Anche le rappresentanti delle scuole Pascoli e Fucini riferiscono che spesso i pasti sono freddi. Verranno fatti più controlli sul servizio di sporzionamento.

La rappresentante dei genitori della scuola Pascoli riporta il non gradimento delle polpette di pesce e patate, sembrano dure. Il pesce è sempre un problema perchè non è gradito dai bambini. Si propone di aumentare la quantità di patate oppure di usare altri tipi di pesce, anche se non tutti i pesci possono essere usati nelle mense scolastiche, ma solo quelli di particolare provenienza (zona FAO 27 e zona FAO 37) e quindi l'approvvigionamento non è semplice. Non possono essere somministrati i bastoncini di pesce perchè devono essere confezionati all'interno della cucina, cosa impossibile per la nostra.

Si propone anche un primo di pasta con condimento al pesce. Verranno fatte delle prove.

Per il nido Peter Pan invece le polpette di pesce vanno bene.

Si ripropone di nuovo il problema pizza che dovrebbe piacere molto ai bambini ma che invece si presenta "umida" tale da sembrare quasi cruda. Anche la rappresentante del Grillo Parlante riferisce che la pizza è troppo "molliccia". Anche la S.r.l. "Del Monte Ristorazione", come già riportato negli anni scorsi dai precedenti gestori, risponde dicendo che il problema è nel trasporto in quanto i contenitori mantengono la pietanza calda ma nel caso della pizza rimane molta umidità.

Si chiede anche se è possibile proporre delle polpette di legumi.

La rappresentante della scuola Bardszky chiede se sia possibile attivare il recupero dei pasti non consumati, per evitare sperchi. La ditta Del Monte Ristorazione risponde che stavano già cercando

loro la modalità, ma non è semplice recuperare il cibo e donarlo. Tuttavia, da quando ci sono le rilevatrici in classe la mattina, i pasti vengono preparati in numero più preciso e quindi ci sono meno sperchi.

La Del Monte Ristorazione invita i commissari a visitare il centro cottura, dove vengono prodotti all'incirca 1100/1200 pasti al giorno, in modo da rendersi conto del lavoro svolto.

Viene poi affrontata la questione relativa alla tipologia di frutta servita. Non vogliono i mandarini perché ci sono troppi semi; si tratta però di un problema di difficile risoluzione in quanto i mandarini biologici hanno la caratteristica di avere più semi.

Viene proposto il succo di frutta biologico, ma la dietista lo sconsiglia in quanto ha un sapore non gradevole per i bambini. Si suggerisce l'ananas, ma sarebbe un grosso problema per la cucina sbucciarlo e prepararlo per la somministrazione.

Il Nido Filo e Palla solleva il problema della pasta al forno. Secondo loro è troppo poca per i bambini e ne vorrebbero di più. Purtroppo non è possibile aumentare le dosi, si andrebbe contro le linee d'indirizzo, e poi essendo considerato piatto unico non si può somministrare anche il secondo.

Le rappresentanti richiedono infine contorni più abbondanti. Per quanto riguarda l'insalata mista non è gradita da tutti.

La riunione si conclude alle ore 19:30.