



COMUNE DI RAPOLANO TERME

Provincia di Siena

OGGETTO: RIUNIONE DELLA COMMISSIONE MENSA DEL 27.03.2023

VERBALE n. 1

Alle ore 15,30 del giorno 27 marzo 2023, presso la sede municipale – Sala Consiliare, si è riunita la Commissione Mensa convocata da parte dell'Ufficio Istruzione del Comune.

Sono risultati presenti i Sigg:

- | | |
|------------------------|---|
| - GIANNA TRAPASSI | - Assessore Istruzione - Presidente |
| - MARCO ANSELMI | - Funzionario Responsabile del Servizio |
| - ELENA BIANCHI | - Dietista, UOP Dietetica Professionale Dipartimento delle Professioni Tecnico Sanitarie, della Riabilitazione e della Prevenzione, Azienda Usl Toscana Sud Est zona Senese |
| - ILARIA MASSI | - Rappresentante genitori Scuola Primaria Rapolano |
| - INNOCENZA DI MARIANO | - Rappresentante insegnanti Scuola Primaria Serre |
| - MIRELLA SURANO | - Rappresentante insegnanti Scuola Infanzia Rapolano |
| - SARA GALLICCHIO | - Rappresentante genitori Scuola Infanzia Rapolano |
| - SURANITI ANNAMARIA | - Rappresentante insegnanti Scuola Infanzia Serre |
| - ROMANO ALESSANDRA | - Rappresentante insegnanti Scuola Primaria Rapolano |
| - SERENA GUERRI | - Responsabile Isola Coop.sociale |
| - CERULLO MARISA | - Responsabile centro cottura Rapolano Coop. Isola |
| - PIERAZZI ROSSELLA | - Sporzionatrice Coop Isola Primaria Rapolano |

Risultano assenti:

- | | |
|------------------------|---|
| - DIRIGENTE SCOLASTICO | |
| - MANCARELLA DIEGO | - Rappresentante genitori Scuola Primaria Serre |
| - CIACCI SERENA | - Rappresentante genitore Scuola Infanzia Serre |

Svolge le funzioni di segretario la Dr.ssa Costanza Bardelli Istruttore Dir.vo Amm.vo addetto ai servizi scolastici.

Il Presidente prende atto che sussiste il numero legale per la validità della riunione e dichiara aperta la seduta alle ore 15,45.

Inizia la rappresentante dei genitori della scuola dell'infanzia di Rapolano la quale chiede una maggiore attenzione sull'appetibilità dei pasti serviti a mensa. Riferisce che molti bambini, alcuni giorni, non mangiano nulla, soltanto pane. Questo può derivare dal fatto che i menù sono stati aggiornati in seguito all'ultima Commissione mensa dell'aprile scorso, inserendo piatti più variegati, i quali però non sono stati graditi dai bambini (es. tortino di legumi).

I genitori chiedono un'alternativa (tipo pasta in bianco) nelle giornate in cui i bambini, altrimenti, non mangiano nulla.

La Dietista ASL e il Funzionario comunale, su quest'ultima richiesta, rispondono che non è possibile inserire un'alternativa al menù giornaliero con la pasta in bianco, ai fini del rispetto del primario scopo della mensa scolastica, vale a dire l'educazione alimentare dei bambini, i quali devono essere educati ad un consumo dei pasti appropriato e soprattutto variegato.

Si passa quindi ad ascoltare la docente della scuola dell'Infanzia di Rapolano Terme, la quale afferma che il menù attualmente in vigore nelle scuole è valido sia come qualità del cibo utilizzato dalla Cooperativa che come varietà di pietanze.

Ci sono però alcuni piatti (es. tortino di legumi, purea di zucca, polenta) che effettivamente, anche se di buona qualità, non vengono molto apprezzati dai bambini che non li mangiano, anche se il tortino, se reso più solido, è stato poi gradito.

Chiede inoltre se fosse possibile invertire l'ordine di erogazione del pasto dando prima il secondo e poi il primo ai bambini, al fine di far mangiare ed assaggiare i secondi piatti che, dopo la pasta, spesso vengono mangiati meno.

La Dietista ASL risponde che il tortino di ceci era stato introdotto per inserire più frequentemente nel menù i legumi, in linea con quanto previsto dalle linee di indirizzo per la ristorazione scolastica regionali e nazionali, proponendoli in una forma diversa dal classico "passato", come richiesto anche nel corso della precedente Commissione Mensa. Tuttavia, se nella maggioranza delle scuole, il tortino non è risultato gradito dalla maggior parte dei bambini, come riportato dai referenti presenti, è possibile valutare la sua sostituzione con un passato di legumi, che sembra incontrare di più i gusti degli alunni.

Inoltre si possono apportare delle modifiche al menù in vigore, fermo restando il rispetto delle raccomandazioni delle linee di indirizzo per la ristorazione scolastica regionali e nazionali, in modo da incontrare maggiormente il gradimento delle proposte da parte degli alunni. Attraverso il monitoraggio del servito e non consumato in mensa, sarà possibile individuare eventuali pietanze poco gradite dalla maggioranza dei bambini e conseguentemente migliorarne la palatabilità, attraverso modifiche della modalità di preparazione, o effettuare variazioni al menù.

Prende la parola la rappresentante dei docenti della Scuola dell'Infanzia di Serre la quale conferma che i piatti proposti ed il cibo offerto sono di qualità e buoni ma che, nonostante questo, alcuni non sono graditi dai bambini, quali:

- Tortino di legumi;
- Sogliola alla mugnaia;
- Ricotta al forno.

Invece l'uovo e la frittata piacciono.

La Coop Isola interviene dicendo che, per quanto riguarda la sogliola alla mugnaia, potrebbe provare a togliere il prezzemolo per renderla più appetibile.

Interviene poi la rappresentante dei docenti della Primaria di Serre di Rapolano la quale ribadisce che, anche lì il tortino di legumi non è piaciuto ai bambini, e aggiunge altri piatti poco graditi dai bambini quali:

- Ricotta al forno;
- Purea di zucca dolce;
- Frittata di zucchine;
- Pasta all'ortolana (con verdure);
- Sogliola alla mugnaia;
- Tris di verdure.

Invece i piatti che i bambini gradiscono sono la pasta al ragù, la pizza (anche se la mozzarella a volte non è molto buona), il pollo, il tacchino, la pasta al pomodoro e le lasagne. Chiede inoltre di reinserire le polpette di carne e lo stracchino che non sono più presenti nel menù specifico della scuola di Serre.

La Dietista ASL propone di sostituire la purea di zucca gialla e patate, risultato poco gradito anche per consistenza, con la zucca gialla al forno, per far comunque assaggiare tale verdura ai bambini, rispettando criteri di stagionalità, cercando di abbattere così un po' il sapore dolciastro che l'ortaggio mantiene quando è preparato come purea. Inoltre proverà a modificare il menù della scuola primaria di Serre reinserendo alcuni dei piatti che erano stati tolti in precedenza.

Prende la parola la rappresentante dei genitori della Primaria di Rapolano che chiede, anche lei, una maggiore appetibilità dei pasti soprattutto per i bambini più piccoli che frequentano le classi prime. Oltre al tortino di legumi, che non piace neanche in questo plesso scolastico, riferisce che le arance sono difficili da sbucciare e che le verdure sembrano scondite e per questo spesso vengono lasciate nel piatto.

Su quest'ultimo punto la Dietista Asl risponde che le quantità dei condimenti (sale e olio extravergine di oliva) sono quelle previste dai Livelli di assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia per la popolazione italiana (LARN), revisione 2014, e dalle Linee di indirizzo regionali e nazionali relative alla ristorazione scolastica.

Inoltre il genitore riporta le lamentele delle classi quinte, già pervenute anche all'ufficio Scuola, sulla qualità del cibo scadente e sui piatti non graditi (sogliola alla mugnaia, uova, pasta con i carciofi).

Chiede infine di sostituire, nel menù invernale, il pesce che è presente sia il giovedì della 4^a settimana, che il lunedì della 5^a, perchè ci sono classi che, facendo rientro proprio di giovedì e di lunedì, lo mangiano due volte di fila.

La Dietista Asl accoglie tale ultima richiesta ed, alla luce di quanto finora emerso, comunica che provvederà a sostituire i piatti che risultano scarsamente graditi in tutti i plessi scolastici come segue:

- Tortino di legumi con passati di legumi con riso o pasta;
- Pesce alla mugnaia con sogliola/platessa al forno senza prezzemolo;
- Purea di zucca dolce con zucca dolce al forno;
- Ricotta al forno con ricotta fresca o formaggio tipo stracchino.

Inoltre, poiché anche la pasta con i piselli interi sembra poco gradita ovunque, la Dietista chiede ad Isola di provare a frullare i piselli e aggiungere del pomodoro.

Viene poi chiesto, dalla rappresentante dei genitori dell'infanzia di Rapolano, se il menù in vigore nelle scuole del Comune di Asciano sia biologico e se lo stesso possa essere inserito anche nelle scuole di questo Comune.

Risponde la Responsabile di Isola che non è corretto parlare di tale menù come "biologico", ma si tratta piuttosto di un progetto alimentare proposto da un'Associazione che prevede, sostanzialmente, la riduzione delle proteine animali e l'incremento di quelle vegetali nei piatti proposti ai bambini.

Anche l'Assessore Trapassi interviene sull'argomento dicendo che questo progetto era stato preso in considerazione anche da Rapolano lo scorso anno ma, per le modalità con cui era stato condotto, non aveva convinto pienamente né l'Amministrazione Comunale né l'ufficio competente e per questo motivo, considerato anche quanto finora emerso in Commissione mensa, non si ritiene applicabile alle scuole del nostro territorio.

L'Assessore ed il Funzionario ritengono invece più utile realizzare un progetto di educazione alimentare all'interno delle scuole rivolto sia ai genitori che ai bambini.

Isola mette a disposizione la loro nutrizionista per effettuare incontri nelle scuole e la Dietista ASL riferisce che esiste un catalogo ASL di progetti di promozione della salute destinati agli alunni delle scuole a cui i Comuni possono aderire.

Viene inoltre proposto di cambiare sul menù il nome ai piatti usando ad esempio nomi di fantasia (ad es. pasta di Braccio di ferro invece che pasta con gli spinaci) per invogliare i bambini ad assaggiare anche quelli che altrimenti non mangiano, a prescindere da quale sia il loro contenuto.

La Dietista Asl risponde che è possibile utilizzare nomi di fantasia per i piatti sui menù, basta che comunque sia riconoscibile per le famiglie di quale piatto di tratta (ingredienti utilizzati).

Interviene poi la rappresentante dei docenti della primaria di Rapolano che ribadisce che la qualità del cibo e la varietà dei menù sono alti ed i piatti sono buoni ma, nonostante questo, gli stessi non vengono apprezzati dai bambini perché alcune pietanze non piacciono (ad es. anche le uova al pomodoro che potrebbero essere sostituite con quelle strapazzate).

Invece ha notato che i piatti più semplici sembrano essere più graditi (cubetti di grana, patate, carote).

Inoltre afferma che sarebbe veramente auspicabile attivare un progetto di educazione alimentare nelle scuole che coinvolga però, attivamente, anche i genitori oltre ai bambini, puntando sul fattore emozionale piuttosto che su quello discorsivo.

Viene richiesto, infine, un po' da tutti i plessi scolastici di individuare una o più associazioni che si occupano di animali randagi per "recuperare" il cibo non mangiato dai bambini ed evitare così lo spreco alimentare che tutti i giorni si verifica nelle scuole.

Isola conferma che può svolgere quest'attività di recupero del cibo e l'Ufficio quindi si impegna ad attivarla coinvolgendo sia il Dirigente scolastico che le docenti dei vari plessi.

L'Assessore Trapassi conclude riassumendo che la Dietista Asl provvederà a sostituire i piatti universalmente non graditi dai bambini come sopra elencati operando delle modifiche sui menù in vigore.

Dato però che il menù attuale (invernale) tra meno di un mese (tolte le vacanze di Pasqua) cesserà di essere in vigore, la Dietista Asl provvederà a modificare preliminarmente quello estivo, mentre le modifiche a quello invernale entreranno in vigore dal prossimo anno scolastico (2023/24).

Il Funzionario comunica inoltre che verranno elaborati e distribuiti ai docenti dei questionari sul gradimento dei piatti, al fine di monitorare l'andamento delle modifiche apportate ai menù ed eventualmente effettuare delle correzioni al fine di andare incontro, per quanto possibile, ai gusti dei piccoli utenti della mensa scolastica.

La riunione si conclude senza ulteriori richieste da parte dei Commissari.

Alle ore 17,30 il Presidente, terminata la discussione, dichiara chiusa l'adunanza.

Letto, approvato e sottoscritto in data e luogo come sopra.

IL PRESIDENTE
f.to Prof. Gianna Trapassi

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
f.to Dr. Marco Anselmi

IL SEGRETARIO
f.to Dr.ssa Costanza Bardelli