



COMUNE DI RAPOLANO TERME

Provincia di Siena

OGGETTO: RIUNIONE DELLA COMMISSIONE MENSA DEL 16.04.2024

VERBALE n. 1

Alle ore 15,30 del giorno 16 aprile 2024, 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 |
| - INNOCENZA DI MARIANO | - Rappresentante insegnanti Scuola Primaria Serre |
| - MANCARELLA DIEGO | - Rappresentante genitori Scuola Primaria Serre |
| - MIRELLA SURANO | - Rappresentante insegnanti Scuola Infanzia Rapolano |
| - SARA GALLICCHIO | - Rappresentante genitori Scuola Infanzia Rapolano |
| - SURANITI ANNAMARIA | - Rappresentante insegnanti Scuola Infanzia Serre |
| - MANCINI FRANCESCA | - Rappresentante genitore Scuola Infanzia Serre |
| - ROMANO ALESSANDRA | - Rappresentante insegnanti Scuola Primaria Rapolano |
| - SERENA GUERRI | - Responsabile Coop. Sopra il Muro |
| - CERULLO MARISA | - Responsabile centro cottura Rapolano Coop. Sopra il Muro |

Risultano assenti:

- | | |
|------------------------|----------------------------------------------------------|
| - DIRIGENTE SCOLASTICO | |
| - MARCELLO ROSARIA | - Rappresentante genitori Scuola Primaria Rapolano Terme |

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.

Vengono distribuiti dalla Coop. Sopra il Muro i risultati della rilevazione del gradimento dei piatti in tutti i plessi scolastici, effettuata dalla stessa cooperativa, tenendo conto del giudizio espresso dai docenti e dei ragazzi.

Dall'analisi dei dati emergono alcuni piatti meno graditi in tutte le scuole (es. verdure, pesce), ma in generale i giudizi sono positivi.

Inizia la rappresentante dei docenti della scuola dell'infanzia di Rapolano 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. Segnala però che i bambini gradirebbero più la pizza rossa della focaccia all'olio attualmente presente nei menù invernale e estivo.

La Dietista ASL risponde di aver sostituito nei menù per l'infanzia la pizza margherita con la focaccia all'olio in considerazione del fatto che i formaggi a pasta filata, aggiunti in pietanze calde, sono considerati tra gli alimenti a rischio soffocamento da cibo in questa fascia di età, perché

potrebbero creare il cosiddetto “effetto colla”. Per venire incontro ai gusti dei bambini di questa fascia di età, e nel rispetto delle norme di sicurezza anti soffocamento da cibo, nel menù estivo si propone di reinserire una volta la pizza rossa (senza mozzarella) e lasciare una volta la focaccia all’olio, preceduti da un passato di verdure e accompagnati, a completamento del pasto da un punto di vista nutrizionale, da una fonte proteica servita a parte, come prosciutto cotto o formaggio.

La rappresentante dei genitori dell’infanzia di Rapolano comunica che non ci sono particolari problematiche da segnalare. Chiede solo all’Ufficio di concordare una data per fare un sopralluogo per fare un assaggio del menù a scuola.

Prende poi la parola la rappresentante dei docenti della scuola primaria di Rapolano che afferma che la qualità e la preparazione dei cibi è buona ma chiede maggiore alternanza perché, per alcune classi, i piatti si ripetono spesso. Questo provoca un eccesso di sciupo di cibo soprattutto per alcuni piatti poco graditi quali la pasta con i broccoli, la pasta con i piselli e con la zucca.

Inoltre afferma che anche nella sua scuola ai bambini piace più la pizza rossa della focaccia all’olio. Propone poi di introdurre piatti apprezzati quali la frittata di patate, la pasta al ragù, la pasta al pesto, al pomodoro o il riso in bianco. Aggiunge infine che nel menù senza carne di maiale ci sono un po’ troppo spesso i legumi che non sono tanto apprezzati.

La Dietista risponde che nel menù estivo per le scuole Primarie verrà sostituita la focaccia all’olio con la pizza margherita, verrà incrementata la frequenza della pasta al pesto (2-3 volte su un menù di sei settimane) e nei menù “no maiale” verrà aumentata la frequenza dell’uovo.

Valuterà inoltre preparazioni alternative nel menu invernale per rendere più gradite alcune tipologie di verdure e ortaggi proprie della stagione, anche in un’ottica di riduzione degli sprechi.

Infine, di concerto con la Commissione, propone di far assaggiare ai bambini il cous cous con le verdure, non inserendolo definitivamente nel menù, ma individuando due giornate in cui sperimentare il piatto in tutti i plessi e poi, a seconda del gradimento, valutarne l’inserimento nel menu. Naturalmente per i bambini con certificati medici verranno predisposte apposite alternative.

Viene inoltre proposto poi di introdurre nel menù estivo alcuni piatti della tradizione toscana, come la pappa al pomodoro che potrebbe essere apprezzata dai ragazzi, mentre nel menù invernale si potrebbe inserire la pasta con sugo di lenticchie rosse decorticate e la ribollita, in sostituzione di altre paste alle verdure che risultano poco gradite.

Viene inoltre concordato di coinvolgere maggiormente le famiglie e le scuole nell’educazione alimentare dei bambini. La Coop. Sopra il Muro presenterà al Comune tre opzioni di proposte che verranno poi girate all’Istituto Comprensivo: una rivolta alle famiglie, una alle insegnanti ed una ai ragazzi, per poterle organizzare dal mese di settembre.

Prende poi la parola il rappresentante dei genitori della Primaria di Serre che si complimenta per la buona qualità del cibo proposto e chiede soltanto di sostituire la pasta con i broccoli che non piace.

Interviene la rappresentante dei docenti della Primaria di Serre che conferma che la focaccia all’olio è poco gradita anche perché spesso i bambini la mangiano già a colazione, e la pasta ai broccoli non viene consumata. La minestra di zucca è gradita anche se a volte la pastina risulta scotta.

Nel menù estivo sarebbe auspicabile tornare alla pizza rossa con la mozzarella e aumentare un po’ il condimento della pasta fredda.

Ai ragazzi invece piace molto la frutta proposta di stagione, soprattutto kiwi e fragole.

Per le rappresentanti dei docenti e dei genitori dell’Infanzia di Serre invece non ci sono particolari problemi da segnalare.

Infine viene richiesto dalle scuole Primarie alla Coop. Sopra il Muro di diminuire i tempi di cottura del pesce che altrimenti risulta troppo asciutto.

La Commissione si conclude riassumendo che la Dietista Asl provvederà a effettuare le variazioni al menu come sopra elencate operando le modifiche sul menù estivo che entrerà in vigore il 29 aprile p.v., mentre per i menù invernali, si propone di rifare un passaggio con la Commissione, prima della loro entrata in vigore, nel prossimo anno scolastico.

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

Alle ore 17,00 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