



*VERBALE DELLA COMMISSIONE MENSA DEL 31/03/2025*

Il giorno 31 marzo 2025 ore 17:00 presso la Sala Consiliare del Comune di Fucecchio si riunisce la commissione mensa del Comune di Fucecchio.

Sono presenti i seguenti componenti:

- Sindaca Emma Donnini;
- Presidente della Commissione mensa Dott.ssa Letizia Caverni;
- Amministratore Unico della Società Fucecchio Servizi S.r.l. Avv. Lorenzo Calucci;
- Collaboratrice della Società Fucecchio Servizi Dott.ssa Najada Gashi;
- Dott. Matteo Menichetti Direttore dell'esecuzione contrattuale della Masoni Consulting S.r.l.
- Istruttore amministrativo addetto al Servizio Politiche Educative e Scuola del Comune di Fucecchio Sig.ra Federica Moriani;
- Valentina Boni dietista Del Monte Ristorazione s.r.l.;
- Clarissa Petrullo tecnico Del Monte Ristorazione s.r.l.;
- Silvia Quilici Del Monte Ristorazione s.r.l.;
- Luana Schimmenti ausiliaria nido "Le Coccinelle"
- Chiara Maestrelli genitore nido "Le Coccinelle";
- Irene Librizzi genitore nido "Le Coccinelle";
- Antonella Raspollini insegnante scuola dell'infanzia "Il Grillo Parlante"
- Paola Fattori insegnante scuola dell'infanzia "C'era una volta"
- Nancy Emam genitore nido "La Gabbianella"
- Pamela Grilli educatrice nido "La Gabbianella"
- Maria Falcone scuola primaria "Bardzky";
- Sara Gabbrielli ausiliaria nido "Filo e Palla";
- Chiara Doni genitori scuola primaria "Fucini";
- Irene di Marco genitore scuola primaria "G. Pascoli";
- Laura Cappiello genitore scuola dell'infanzia "Il paese dei balocchi";
- Sara Balzotti genitore scuola primaria "G. Carducci";
- Barbara Pugliesi insegnante scuola primaria "G. Carducci";
- Luca Corazza genitore scuola dell'infanzia "Il Girotondo";
- Giulia Marchionne genitore scuola dell'infanzia "La Casetta nel Bosco";
- Alisa Lavorini genitore scuola dell'infanzia "Il Grillo parlante";
- Alice Zingoni docente scuola primaria "Pascoli";

La commissione si apre con l'invito dell'amministratore unico, avv. Lorenzo Calucci, alla giornata di formazione sull'Olio Bio, a cura della ditta Del Monte Ristorazione che si terrà il giorno 7 aprile presso il Palazzo della Volta. L'amministratore spiega il progetto e l'evento pensato con la presenza del Maestro di Cucina Fausto Borella. L'evento è dedicato alle insegnanti che hanno partecipato al

progetto. All'evento sono invitati anche i commissari mensa in modo da rendere poi il progetto alle famiglie.

Vengono distribuite ai nuovi commissari le slides riguardanti la formazione relativa alla gestione, alle regole e alle normative di riferimento che regolano il servizio mensa. Le slides costituiscono una formazione dei commissari mensa, come richiesto dal Disciplinare della Commissione mensa. La formazione dei commissari, come specificato dalla società Fucecchio Servizi è fondamentale per svolgere questo compito con cognizione e rendersi quindi promotori di proposte e miglioramenti concreti del servizio.

La commissione procede con l'esame delle problematiche emerse durante i monitoraggi e visite dei commissari nelle scuole. Torna di nuovo la richiesta da parte di alcuni genitori di attivare il recupero dei pasti non consumati, per evitare sprechi. La ditta Del Monte Ristorazione risponde che stavano cercando le modalità, ma non è semplice recuperare il cibo e donarlo. Comunque la ditta sta cercando di attivare delle convenzioni. Vi sono delle normative molto particolari da rispettare e non sempre è facile rispettarle.

Si ribadisce comunque che, da quando ci sono le rilevatrici in classe la mattina, i pasti vengono preparati in numero più preciso e quindi ci sono meno sprechi. La prenotazione del pasto ogni mattina determina preparazione esatta nel numero dei presenti. Difficilmente si crea avanzo nel non distribuito da poter quindi poi destinare al recupero. Si crea avanzo nel piatto soprattutto per quelle pietanze che sappiamo i bambini e ragazzi hanno sempre più difficoltà a mangiare.

Si possono controllare tramite la nuova applicazione GUSTAPP, le eccedenze anche giornaliere dei pasti. Questo controllo lo può fare la società Fucecchio Servizi e dell'esito dei controlli si darà ampia informativa a tutti.

Iniziando a parlare del menù, alcune insegnanti chiedono soluzioni diverse rispetto al menù adottato, soprattutto a causa della poca gradibilità di alcuni piatti. La Responsabile della Del Monte Ristorazione risponde dicendo che, dovendo seguire le Linee Guida e le normative, non è possibile fare molti cambiamenti. Se ai bambini non piacciono le verdure certamente non le possiamo escludere dal menù. Ricorda, inoltre, che il Menù deve essere approvato dall'Asl e quindi avere le caratteristiche richieste dalle linee guida stesse.

Si chiede, sia alle insegnanti che ai genitori, di fare educazione alimentare, in modo che i bambini assaggino le varie pietanze.

E' stata fatta la prova di fornire come primo piatto la pasta con la trota, biologica al 100%, sembra che nella maggior parte dei ragazzi abbia avuto alta gradibilità, solo in una scuola è stato richiesto, per tutta una classe il pasto in bianco. La richiesta del pasto in bianco è stata accettata per non creare caos ma si ribadisce ai commissari e si chiede ai genitori di comprendere che il pasto in bianco non è sostituzione di pietanze non gradite ma pasto medico. Il fatto che poi si sia registrata una tanto ampia e inaspettata gradibilità evidenzia che forse i ragazzi hanno desiderio di assaggiare il nuovo. Verrà riproposta per poi decidere se può essere messa nel menù.

Viene proposto da un genitore il piatto unico. L'argomento è già stato trattato precedentemente in altre Commissioni mensa ed escluso su volontà della commissione. Il problema è che se il piatto unico non piace, il bambino non mangia niente e non ha alternative.

Per quanto riguarda il secondo piatto sia i legumi che il pesce non è gradito ai bambini, anche la prova di somministrare i bastoncini di pesce non è riuscita. Quindi si tolgono i bastoncini di pesce. Ricordiamo che i bastoncini di pesce sono vietati dai CAM poiché trattarsi di "pesce ricomposto" meccanicamente in altri stabili diversi dagli spazi a disposizione del gestore. Lo abbiamo inserito in menù per esplicita richiesta della commissione mensa in modo da testare la gradibilità e poi provare a chiedere una deroga precisa alla ASL.

Il legumi: si chiede di provare di nuovo il tortino di legumi (ricordiamo pensato in precedenti

commissioni mensa proprio per stuzzicare i bambini e provare a proporre i legumi in forma diversa) , il purè di legumi, oppure i legumi in brodo.

La pizza, anche con il cambio di fornitore, continua ad essere molliccia e quindi non sempre gradita.

La frittata con la verdura non piace perché acquosa, viene proposto di somministrare l'affettato di tacchino.

Viene affrontata, di nuovo, la questione del pasto bianco che può essere richiesto solo per fronteggiare momentanei malesseri del bambino, ma non può essere il pasto normale di ogni giorno. A seguito di certificazione medica può essere fatto un menù apposito per il bambino. Si prega i commissari di ribadire questi aspetti.

Interviene il Dott. Matteo Menichetti, Direttore dell'esecuzione contrattuale, il quale ricorda che il menù dovrà essere inviato all'Asl per l'approvazione. Da quel momento i cambiamenti dovranno esser minimali.

Alcuni genitori chiedono di modificare la suddivisione delle varie pietanze nei giorno della settimana, in modo che non ci siano giorni più "critici" di altri e in modo che non ci siano sempre le medesime pietanze per chi mangia solo due volte a settimana. La società di Ristorazione risponde che si è cercato di fare esattamente quello.

I genitori chiedono, inoltre, un controllo dei filtri dell'acqua e la sostituzione di bicchieri che appaiono consumati. La società spiega che ogni segnalazione sia sui filtri che su ogni altra evenienza particolare che succede in refettorio deve essere nell'immediato segnalato alle sporzionatrici le quali hanno poi l'obbligo di rivolgersi alla società di ristorazione per porre rimedio ad ogni problema. Se una maestra nota che l'acqua non è adeguata deve nell'immediato segnalarlo alle sporzionatrici ed interrompere il consumo. Per le emergenze ci sono le riserve. Quando le maestre hanno segnalato il filtro è stato immediatamente controllato e sostituito. La pulizia ordinaria invece deve avvenire sulla base di un calendario preciso del fornitore. Si prega di segnalare.

Infine viene presentata l'iniziativa della settimana della celiachia, il giorno 13 maggio verrà fornito a tutti, bambini e adulti, un menù particolare specifico per celiaci.

La riunione si conclude alle ore 19:30.