



Parco Artistico, Naturale  
e Culturale della Val d'Orcia



# Città di Pienza

Provincia di Siena

## COMMISSIONE MENSA DEL 22 ottobre 2018

L'anno DUEMILADICIOTTO, il giorno 22 del mese di OTTOBRE alle ore 15.00 si è riunita la Commissione Mensa, regolarmente convocata con lettera protocollo n. 8045/2018, sono presenti i seguenti componenti:

Franci Cesare, Consigliere delegato Istruzione, presidente della Commissione;

Giorgi Andrea, responsabile di Area;

Labriola Pitch Francesca, Michela Serusi, rappresentante ditta Vivenda spa;

Savelli Alberta addetta servizio mensa scolastica;

Tiziana Sabatini – Educatrice Nido d' Infanzia

Moricciani Laura - docente Scuola Infanzia

Chigiotti Simona - docente Scuola Primaria

Bartalucci Lucia - docente Scuola Secondaria di I grado

Governi Erika - genitore Scuola Infanzia

Lucherini Lucia - genitore Scuola Secondaria di I grado

Assenti:

Francesca Mazzi – genitore Nido d'Infanzia;

Dottoressa Turi Gloria, Dietista

Bai Carla - genitore Scuola Primaria

Minnecci Sarina addetta all'ufficio Istruzione con funzione di verbalizzante;

### Esame dei seguenti punti all'ordine del giorno:

- **Affidamento Servizio Mensa Scolastica. Comunicazioni in merito alle novità relative ai prodotti inseriti, attrezzature e presentazione progetti didattici offerti;**
- **Menù autunno inverno comunicazione variazioni**
- **Varie ed eventuali**

Si prende atto delle modifiche alla composizione della Commissione Mensa di alcuni membri che sostituiranno quelli decaduti come da comunicazione da parte dell'Istituto Comprensivo di Montepulciano e ad ognuno viene consegnata copia del Regolamento del Servizio Mensa:

Moricciani Laura - docente Scuola Infanzia

Bartalucci Lucia - docente Scuola Secondaria di I grado

Governi Erika - genitore Scuola Infanzia

Lucherini Lucia - genitore Scuola Secondaria di I grado

La riunione inizia con una breve introduzione di Giorgi Andrea, il Responsabile del Servizio che comunica le motivazioni della riunione:

Il Decreto Interministeriale 18 dicembre 2017, n. 14771 ( Politiche agricole, di concerto con i Ministeri dell'Istruzione e Salute) definisce i requisiti, incluse le percentuali minime di utilizzo di prodotti biologici nonché le specifiche tecniche necessarie, per qualificare il servizio di refezione scolastica quale mensa biologica, in conformità alla disciplina europea vigenti.

La norma, infatti, prevede che le scuole che vorranno utilizzare il “marchio” **dovranno inserire delle percentuali minime di utilizzo di prodotti biologici, dei requisiti e delle specifiche tecniche fissate.**

i Soggetti eroganti i servizi mensa che rispettano detti parametri possono presentare le domande di iscrizione nell'apposito elenco.

Il Comune di Pienza ha avviato questo percorso iniziando con una consulenza in merito alla valutazione documentale dei Capitolati Speciali derrate alimentari e non alimentari con adeguamento delle disposizioni contenute nel Piano d'azione per la sostenibilità ambientale relativamente alla gara per l'affidamento del Servizio che sarà in vigore dal 1/11/2018 al 31/10/2021:

Inoltre intendiamo, se fosse possibile, anche accedere ai contributi previsti dal decreto stesso.

Vorremmo inoltre organizzare un incontro con insegnanti e genitori prima di Natale che avrà lo scopo di illustrare il progetto della mensa biologica di cui vi ho parlato adesso.

Franci Cesare prende la parola ribadendo l'importanza dell'alimentazione che è un momento educativo, l'Amministrazione Comunale intende dare un'impronta di qualità ma non deve essere solo questo, sarebbe utile sensibilizzare i genitori perché la famiglia deve collaborare con gli educatori al rispetto verso un servizio al quale dedichiamo molte attenzioni e risorse. Un aiuto in tal senso sarebbe quello di aiutare i ragazzi ad accettare piatti e alimenti che potrebbero essere più salutari... anche se meno invitanti alla vista. Tutti insieme aiutiamo i ragazzi a capire l'importanza della qualità e della varietà delle proposte. In conclusione è corretto il confronto ma è giusto che l'investimento che facciamo sulla qualità debba essere controbilanciato da un ruolo responsabile della famiglia con un messaggio positivo che i genitori dovrebbero trasmettere ai propri figli/alunni;

si dà spazio al dibattito e alle osservazioni:

i genitori presenti concordano su alcuni aspetti che riguardano l'appetibilità di alcuni piatti a base di verdure cotte da rendere più gustosi, manca un po' di croccantezza tipico della cottura di verdure congelate e in generale viene contestato l'utilizzo di verdura surgelata che oltre a non essere gradita non è di qualità;

Sabatini Tiziana chiede se è stato accettato l'inserimento della pasta e pane integrali una volta la settimana come discusso nella riunione precedente;

Governi Erika approva la scelta che peraltro sarebbe stata proposta anche da molti genitori che lei ha consultato;

Genitori ed insegnanti concordano di procedere con l'inserimento di una pasta integrale e di una fornitura di pane integrale una volta la settimana;

Bartalucci Lucia comunica che la pasta con le verdure di stagione dovrebbe prevedere verdure variate e non sempre il radicchio come invece accade.

Seguono alcune segnalazioni relative al menù estivo:

La commissione prende atto che l' introduzione, nel menù estivo, della torta salata non ha avuto successo in alcuna scuola. Probabilmente la sola volta in cui è stata introdotta ha penalizzato nel gusto l'uso delle zucchine che non piacciono neppure da sole perché, come già detto, sono congelate. Inoltre viene chiesto perché sia abbinata al riso.

Minneci Sara afferma che la Dietista d.ssa Turi Gloria ha dato delle indicazioni in merito alla preparazione di questo piatto: qualora venga preparata con verdure e formaggi ( compresa la ricotta) può essere abbinata al prosciutto cotto, altrimenti si inverte il prosciutto cotto con le verdure come contorno. Il motivo per cui ritiene di mantenere il primo piatto è perché essendo nuovo per il nostro menù si garantisce un'alternativa a chi non dovesse accettare la torta salata, come in effetti è accaduto. Quindi per il momento conviene dare porzioni piccole per evitare sprechi e per non appesantire il pasto di chi dovesse consumare tutte le portate.

In merito a questa problematica la Commissione concorda nel continuare a proporre la torta salata come da indicazioni della Dietista e visto che potrebbe essere più gradita scegliere l'opzione ripiena con formaggio e prosciutto cotto, verdura come contorno

La cuoca Savelli Alberta dice che la Frittata senza pomodoro è più gradita

Lucherini Lucia propone di cambiare l'abbinamento terza settimana giovedì estivo tonno e fagioli, sarebbe opportuno un altro abbinamento con il primo piatto. Relativamente allo stesso giorno l'educatrice del Nido chiede il farro o il riso in bianco come avviene per la scuola materna per semplificare il lavoro.

Governi Erika: l'abbinamento uovo sodo e ceci spesso accompagnato dalla banana sarebbe da evitare. Anche in questo caso i due piatti piacciono ma probabilmente non sono abbinati bene;

Moricciani Laura afferma che l'uovo sodo piace ma talvolta sono le combinazioni che non sembrano azzeccate, come nel caso del Farro alla scuola dell'Infanzia ( giovedì IV^ settimana );

Bartalucci Lucia suggerisce di abbinare alla pizza il melone con il prosciutto.

La pizza è molto gradita ma un po' tutti gli intervenuti concordano che essendo precotta quando viene riscaldata aumenta di sapidità;

La rappresentante della Vivenda Francesca Labriola assicura la disponibilità, compatibilmente con la fornitura, per inserire il melone invernale nei giorni in cui viene servita la pizza;

Sabatini Tiziana: lamenta una scarsa varietà di frutta. Le rappresentanti della ditta Vivenda ne sono consapevoli ma la motivazione è che negli ultimi tempi dipende principalmente dalla scarsa disponibilità di prodotti di stagione, un periodo dell'anno in cui le varietà sono più scarse, inoltre la fornitura del nuovo frigorifero, specifico per la conservazione di frutta e verdura, ne garantirà una migliore riuscita e gradibilità.

Giorgi Andrea raccomanda alla cuoca presente qualora vi fossero dei problemi legati alla fornitura dei prodotti ( qualità, quantità ) devono essere comunicate prontamente le problematiche relative alle forniture all'ufficio istruzione.

Franci Cesare avanza una problematica, quella dei prodotti che vengono acquistati dal distributore automatico situato nella palestra della scuola, fonte di forte richiamo per i ragazzi della scuola Secondaria di Primo Grado. I prodotti non sono sicuramente sani e di qualità. Francesca Labriola suggerisce di valutare un progetto del Ministero della Salute denominato: "...e vai con la frutta", progetto di buone pratiche che fra le altre cose prevede la distribuzione di prodotti sani nei distributori automatici di cibi preconfezionati. Oppure potrebbe essere chiesto alla ditta che lo gestisce di cambiare la tipologia degli alimenti e bevande offerte. Franci Cesare si propone di incontrare i rappresentanti dell' Arci che gestiscono gli spazi della palestra per poter accordare una nuova modalità di vendita.

La riunione si conclude alle ore 17.00 , copia del presente verbale viene anticipato in bozza tramite posta elettronica ad ogni componente della commissione mensa presente, saranno accolte modifiche o precisazioni entro 15 giorni dall'invio, successivamente verrà inviata la versione definitiva ad ogni membro.

Franci Cesare, Consigliere delegato e Presidente Commissione

Giorgi Andrea, responsabile di Area

rappresentanti ditta Vivenda spa:

Moriconi Ivano

Labriola Pitch Francesca

Savelli Alberta

Tiziana Sabatini – Educatrice Nido d' Infanzia

Moricciani Laura - docente Scuola Infanzia

Chigiotti Simona - docente Scuola Primaria

Bartalucci Lucia - docente Scuola Secondaria di I grado

Bai Carla - genitore Scuola Primaria

Governi Erika - genitore Scuola Infanzia

Lucherini Lucia - genitore Scuola Secondaria di I grado