



Verbale Commissione Mensa

03 Marzo 2024

Presenti:

Comune di Bagno a Ripoli

Sandra Falciai, Ilary Scarpelli, Michela Vigliucci, Martina Scigliano

SIAF

Stefano Innocenti, Marzia Calonaci, Gabriele Giulietti, Costanza Orsi, Maria Letizia Melandri

Istituti comprensivi “Teresa Mattei” e “Antonino Caponnetto”

Insegnanti: Nicoletta Nesi, Enza Pinto, Giulia Nocentini, Concetta Camardella, Valeria Lunghi, Vanessa Salmeri, Donatella Gramigni, Raffaella Corsini

Genitori: Elisa Bambi, Emanuela Gualtieri, Barbara Biffi, Erika Salvaggio

Nidi

Educatori: Sandra Pieraccioni, Evelina Panasci, Ilenia Broccucci

Genitori: Viola Villa

Ordine del giorno della riunione:

- andamento del Servizio di Refezione Scolastica e report del monitoraggio delle segnalazioni
- menù primaverile (dal 25 marzo)
- iniziative speciali
- laboratori di educazione alimentare e ambientale e orti scolastici
- questionario di gradimento (Dicci la tua! 4.0)
- eventuali e varie

Falciai introduce i presenti e l'ordine del giorno: al primo punto il monitoraggio dell'andamento del servizio e delle segnalazioni. Dopo la prima commissione mensa di quest'anno scolastico (tenuta in data 02/11/23), alla presenza dell'assessore Pignotti, è stato deciso di aumentare la frequenza delle commissioni mensa per condividere un controllo più puntuale sull'andamento del servizio, alla luce delle segnalazioni pervenute e delle azioni correttive che vengono messe quotidianamente in atto. Giornalmente Siaf e il comune controllano l'attività delle cucine e il gradimento nelle scuole, effettuando un monitoraggio dettagliato

Orsi prosegue illustrando le segnalazioni emerse durante l'ultima commissione mensa, e le conseguenti azioni correttive. E' stato segnalato che il pane è spesso secco o troppo compatto, soprattutto in alcuni giorni, (particolarmente il lunedì) e che spesso ha un odore non gradevole. A questo proposito è stato fatto un lavoro importante e molteplici sopralluoghi: dai riscontri è emerso che il pane è nettamente migliorato

Pinto conferma che c'è stato un miglioramento ma che sulla qualità del pane c'è discontinuità, a volte è molto buono, altre volte meno gradevole. Per un periodo il pane è stato fresco, croccante, cotto bene, poi è tornato il pane meno gradevole, che spesso presenta una patina, come se non fosse fresco. Si sottolinea l'importanza del pane che spesso viene utilizzato come 'salva-pasto' quando le altre pietanze risultano poco gradite

Nocentini aggiunge che a volte la mollica si stacca dalla crosta, come se venisse congelato

Orsi riferisce che da un confronto con le scuole è stato riscontrato un miglioramento e un generale gradimento

Gramigni conferma che il pane distribuito ultimamente all'infanzia di Padule è risultato buono e fresco

Falciai aggiunge che anche i servizi educativi del comune fanno controlli quasi giornalieri, confrontando i prodotti serviti all'infanzia e alla primaria, nell'arco della settimana. E' stato riscontrato che i filoni di pane non sono sempre forniti delle stesse dimensioni (i filoni più piccoli producono fette che si asciugano più velocemente). Si sta facendo un lavoro importante per uniformare le forniture e di conseguenza il servizio. Il pane è un prodotto di qualità e le segnalazioni sono preziose anche per informare il fornitore e per cercare di garantire un prodotto gradevole e apprezzato

Le altre scuole non riferiscono alcuna segnalazione in merito alla qualità del pane

Gualtieri riferisce che alla Marconi non c'è stata alcuna segnalazione sul pane, mentre per quanto riguarda la schiacciata distribuita per merenda, è stata fatta una segnalazione dall'insegnante della 2A il 18.03.24 poiché il numero di pezzi di schiacciata era inferiore al numero dei presenti e i pezzetti erano tutti piccoli

Giulietti risponde che potrebbe essere stato un errore di sporzionamento e che il problema è stato prontamente risolto poiché, in seguito alla segnalazione, è stata fornita alla classe la quantità di schiacciata mancante. Non va inoltre dimenticato che le merende sono fornite in porzioni adeguate per rappresentare uno spuntino, che spesso risulta scarso agli occhi di insegnanti e alunni, ma che è pensato per calmare la fame senza inficiare il pranzo

Pinto suggerisce di rivalutare la modalità di conteggio dei presenti per le merende, poiché viene valutato il numero presunto degli alunni e spesso le porzioni sono insufficienti, soprattutto il lunedì che vengono presi i numeri dei presenti del venerdì precedente. Anche i biscotti di Poggio del Farro (molto graditi) risultano spesso scarsi

Giulietti precisa che il conteggio della schiacciata viene fatto sul numero presunto, mentre le altre merende sono calcolate sul numero totale degli alunni iscritti. Si effettuerà lo stesso anche con la schiacciata

Nocentini segnala che la frutta per la merenda è spesso sciupata e, dovendo eliminare alcuni frutti, poi le quantità risultano insufficienti

Falciai chiede quale sia l'andamento e il gradimento dei kiwi che sono da poco stati reinseriti nelle scuole. Inoltre suggerisce di rivolgersi agli uffici presenti nelle scuole per rifornirsi di merende quanto risultano scarse (p. es. frutta)

Pieraccioni precisa che al nido Arabam ancora i kiwi non sono stati distribuiti poiché non si è ancora ricevuto risposta da tutti i genitori in merito all'assenza di allergie

Gualtieri riporta un'ulteriore segnalazione in merito alle lasagne servite il 07.03.2024: le porzioni sono risultate insufficienti in alcune classi, mentre in altre classi è risultata abbondante. Sono state ricevute segnalazioni sulla scarsità delle porzioni di lasagna, minestra in brodo e piatti di carne

Nocentini e **Pinto** segnalano che i secondi piatti spesso arrivano poco cotti (pollo, pesce, polpette,...)

Giulietti rassicura che in seguito alle segnalazioni sono stati effettuati controlli puntuali e che le cotture risultavano adeguate a garantire la sicurezza degli alimenti

Falciai suggerisce di rivolgersi sempre al personale SIAF per risolvere le problematiche relative alla scarsità delle merende

Lunghi segnala che l'accostamento insalata e lasagna, nella giornata piatto unico, non risulta gradito

Nocentini, Salvaggio, Bambi e Pinto riportano che spesso sono stati rilevati corpi estranei nelle preparazioni (capelli, fili, pezzettini di plastica, ecc.)

Camardella aggiunge che nell'esperienza di Rimaggio e di Croce, non erano mai stati rilevati tanti problemi. Attualmente il problema principale non riguarda tanto la qualità o quantità del cibo ma soprattutto l'igiene. Spesso sono gli stessi bambini che riportano ai genitori le problematiche riscontrate a mensa. Inoltre avendo avuto da sempre piena fiducia nel servizio di Siaf, e avendone sempre apprezzato l'alta qualità, ci si chiede a cosa sia dovuto il peggioramento riscontrato

Gli insegnanti referenti del presso di Padule, infanzia e primaria, confermano la segnalazione effettuata da Camardella, riferendo inoltre che risulta complesso far fronte alle lamentele dei genitori relative alla percezione di un servizio nettamente peggiorato e a una complessiva perdita di fiducia

Falciai sottolinea che i corpi estranei sono sempre stati trovati, anche nelle gestioni precedenti e non sono, purtroppo, prerogativa dell'ultimo periodo. Si suggerisce inoltre di supportare le segnalazioni con foto o documentazioni, perché altrimenti si rischia di peggiorare ulteriormente la situazione, non potendo effettuare una valutazione oggettiva del problema. Ormai, oltretutto, non è più importante la singola segnalazione, piuttosto risulta fondamentale recuperare il rapporto di fiducia reciproca e di collaborazione. A questo proposito potrebbe essere d'aiuto per genitori e insegnanti conoscere da vicino tutta la filiera della preparazione, dallo stoccaggio nei magazzini, alla cottura e infine all'erogazione del servizio nelle scuole. Attualmente tutte le fasi si svolgono nella cucina di Lilliano (e in minima parte nella cucina di Rimaggio). Si rinnova quindi l'invito a visitare le cucine di Siaf, come suggerito anche dall'Assessore Pignotti durante la prima commissione mensa

Melandri rassicura che in seguito al ritrovamento dei corpi estranei è stata attivata una azione correttiva immediata, già negli anni precedenti, modificando le cuffie per i capelli che vengono indossate in cucina. Al momento, per ragioni di sicurezza, tutti gli operatori vestono doppia cuffia

Panasci aggiunge che per quanto riguarda il nido Coriandolo, non ci sono segnalazioni particolari né lamentele in merito al servizio. Anche le lasagne sono state molto apprezzate

Corsini specifica che anche per il plesso di Rimaggio non ci sono particolari segnalazioni

Pinto segnala che per chi si interfaccia coi genitori, risulta difficile arginare le lamentele. E' necessario dare un messaggio di fiducia ai genitori. Si richiede la possibilità di visitare la cucina senza preavviso

Falciai concorda sull'importanza della visita alla cucina, alle nuove strumentazioni e al magazzino, recentemente ampliato e ristrutturato, per poter conoscere l'organizzazione e la scrupolosità degli addetti durante tutte le fasi di preparazione

Bambi chiede spiegazioni sul fatto che, rispetto alla precedente commissione mensa, durante la quale si era segnalato un generale miglioramento del servizio e del gradimento, si sia nuovamente riscontrato un peggioramento e un calo del gradimento

Innocenti ringrazia per la sincerità delle segnalazioni e rassicura che non c'è stata alcuna variazione sostanziale (variazioni di personale, di qualità delle materie prime o delle preparazioni), certamente la gestione delle cucine ha subito una riorganizzazione in seguito alla chiusura di Croce e all'ampliamento della cucina di Lilliano. Si invita Melandri a supervisionare e monitorare quotidianamente il rispetto delle norme igieniche e dei protocolli di sicurezza.

Per quanto riguarda la qualità non ci sono state particolari segnalazioni, a confermare che la qualità delle derrate utilizzate per i pasti scolastici è rimasta ad un livello molto alto. Può succedere che talvolta le materie prime non siano valorizzate dalle preparazioni o dalle ricette, pertanto la ricerca è continua per garantire che questi ingredienti esprimano al meglio le proprie potenzialità. I fornitori sono gli stessi da molti anni, qualcuno può aver subito dei riassetamenti (p.es. La bottega di Gabri di Rufina che fornisce il pane), in seguito all'aumentata richiesta. Relativamente alle segnalazioni sulle quantità, si specifica che la definizione

delle porzioni è rimessa alla valutazione delle dietiste, mentre sul numero di pezzi forniti per la merenda, si assicura che da ora in poi si manderà un numero pari al totale degli iscritti (non più sulle presenze presunte). Inoltre per lo sporzionamento delle merende e delle pietanze del pranzo, ci sarà maggior attenzione per non avere situazioni disomogenee tra le classi (classi con porzioni abbondanti e classi con porzioni scarse)

Gualtieri fa presente che quello del rappresentante è un ruolo di moderatore, poiché le segnalazioni che pervengono spesso sono caricate di disappunto e talvolta anche non totalmente aderenti alla realtà. Si percepisce anche una mancanza di nozioni di educazione alimentare, soprattutto all'IC Caponnetto. Si suggerisce pertanto di promuovere una formazione specifica per sensibilizzare i genitori e gli insegnanti dell'IC Caponnetto sull'importanza del momento del pasto e dell'educazione alimentare. La formazione scolastica potrebbe essere l'occasione per i bambini per sviluppare un approccio positivo e consapevole con il cibo. La mensa scolastica si configura anche come occasione per sperimentare sapori e cotture che a casa, per mancanza di tempo o di risorse, spesso non si riesce a promuovere. Si sollecitano anche gli insegnanti del Caponnetto a cercare di coinvolgere gli alunni, leggendo insieme le valorizzazioni e spiegando l'importanza e la storia delle pietanze dal gradimento più difficile. Si ringraziano inoltre le dietiste di Siaf e del comune per la presenza e per le azioni personalizzate

Falciai replica che è possibile promuovere, come è stato più volte proposto negli anni, un coinvolgimento degli insegnanti del IC Caponnetto, ma che questa iniziativa non ha mai riscontrato adesione

Pinto precisa che le dietiste e i referenti dei Servizi Educativi del comune sono costantemente presenti e prontamente disponibili. Per quanto riguarda l'IC Mattei il momento 'pranzo in classe' è un progetto inserito nel PTOF della scuola e che, a questo proposito, la collaborazione con Siaf è forte e di lunghissima durata. Si richiede collaborazione anche per far fronte alle lamentele dei genitori. Purtroppo sarà difficile ottenere la collaborazione degli insegnanti del Caponnetto, dal momento che per loro il momento del pasto non è mai diventato materia di insegnamento. Per quanto riguarda la perdita di fiducia, gli insegnanti si impegnano a contenere le lamentele dei genitori e offrono la totale disponibilità per creare nuovamente un clima di reciproca stima e fiducia. Si chiede, però, che anche Siaf si impegni per riportare il servizio ad un livello che dissuada l'emergere di continue segnalazioni

Camardella conferma che la presenza di dietiste e referenti è costante

Innocenti promette che la Siaf si adopererà dal punto di vista organizzativo per far fronte ai disservizi, ma per ricostituire fiducia si richiede impegno reciproco, da entrambe le parti. Si cercherà di costituire la 'comunità del cibo' lavorando sulla fiducia e la collaborazione di genitori e insegnanti.

Falciai ricorda che anche durante il periodo COVID, in presenza di grandi perplessità e reticenze da parte di insegnanti e personale ausiliario, sono stati organizzati incontri con il dott. Stefano Biffi di Abe Ricerche per rassicurare l'utenza e fugare dubbi in merito alla sicurezza del servizio. Anche questo è stato frutto della 'comunità del cibo' e di un impegno reciproco per affrontare una situazione difficile

Pieraccioni segnala che al nido Arabam non sono mai stati ritrovati corpi estranei e che le quantità risultano adeguate e le pietanze gradite. Anche la frutta risulta sempre gradita e di buona qualità

Salmeri aggiunge che anche per quanto riguarda la scuola secondaria Redi non ci sono particolari segnalazioni

Nocentini segnala la scarsità delle porzioni fornite per i pasti 'dieta' e in particolare nella giornata 'piatto unico' è stato fornito un quantitativo insufficiente di lasagne al pomodoro per una dieta, considerando inoltre che l'unica altra pietanza era l'insalata.

Orsi introduce il nuovo menù primaverile, in vigore dal 25 marzo. Specifica che è frutto di un lavoro importante che ha tenuto conto delle segnalazioni dei menù precedenti e dell'organizzazione delle cucine, oltre che del gradimento (accostando piatti più sperimentali o meno graditi a pietanze gradite) e del bilanciamento dei macronutrienti, tenendo conto delle linee guida della Regione Toscana. Oltre a questo abbiamo tenuto in considerazione anche la volontà di uniformare i menù degli 8 comuni soci di Siaf,

cercando di accordare le richieste e le necessità di utenze diverse, con diverse abitudini e diverse cucine. Tra i nuovi piatti presenti in questo menù troviamo: il roast beef, il polpettone, il burger di pesce, lo squaquerone DOP, la schiacciata col cosciotto di suino (che è stato portato in commissione mensa per farlo assaggiare ai presenti) gli gnudi ricotta e spinaci, che prevedono un enorme lavoro per la preparazione

Lunghi segnala difficoltà per l'infanzia nella giornata gnudi+fagioli+carote, in quanto si rischia scarso gradimento sia per il primo che per il secondo piatto. Suggerisce di associare i fagioli a un piatto più gradito per evitare che alcuni bambini non mangino né il primo né il secondo piatto. Si segnala inoltre che i laboratori effettuati sono piaciuti molto

Corsini aggiunge che anche per l'infanzia Rimaggio gli gnudi non sono particolarmente graditi

Pinto aggiunge che anche alla primaria, dove gli gnudi sono più graditi, l'abbinamento con fagioli e carote potrebbe risultare difficile per molti bambini

Corsini suggerisce di sostituire i fagioli con i ceci, inoltre conferma che i laboratori sono stati molto apprezzati

Scarpelli chiarisce che la volontà di inserire gli gnudi è derivata da un riscontro molto positivo ottenuto tramite i questionari di gradimento somministrati lo scorso anno

Orsi suggerisce di effettuare un sondaggio coi referenti mensa delle scuole dell'infanzia e dei nidi per capire se sostituire gli gnudi con un altro piatto (ad es. ravioli ricotta e spinaci)

Pinto aggiunge che i fagioli con la bruschetta e il cavolo nero sono stati molto apprezzati nell'ultimo menù e chiede informazioni circa il menù di Pasqua

Orsi risponde che la giornata individuata per il menù di Pasqua sarà il 26/03/2024 e sarà composto da: tortelli di patate al pomodoro, roast beef, insalata e colomba

Falciai ricorda che a maggio ci sarà la giornata della celiachia 'tutti a tavola, tutti insieme!'

Orsi precisa che la giornata della celiachia sarà il 16/05/2024 e il menù sarà: crema di zucchine con sorgo (cereale naturalmente privo di glutine), scaloppina di pollo agli agrumi (infarinata con farina senza glutine), pomodori e basilico e gallette senza glutine per tutti

Falciai ricorda che sono stati fatti da poco alcuni laboratori di cucina organizzati grazie al grande lavoro congiunto dei servizi educativi e del personale di Siaf. In particolare: il laboratorio di preparazione della torta di pane e quello di preparazione della marmellata di arance, usando arance della legalità. La torta di pane e la marmellata di arance sono stati serviti poi come merenda il giorno successivo. Hanno avuto un riscontro fortemente positivo

Scarpelli aggiunge che anche quest'anno verrà riproposto il questionario di gradimento, simile a quello somministrato lo scorso anno (a crocette con una parte finale da disegnare). Sarà un questionario cartaceo, rivolto agli alunni della scuola primaria e secondaria di primo grado, con domande relative ad alcuni piatti nuovi o piatti che hanno ricevuto segnalazioni. Si chiederà poi agli insegnanti di effettuare un riepilogo delle risposte ricevute, su un apposito modulo.

Alla fine della riunione vengono serviti assaggi di prodotti che vengono serviti nelle scuole, per coinvolgere i rappresentanti di genitori e insegnanti nella scelta delle materie prime. In particolare vengono proposti: tre diverse tipologie di schiacciata (Forno Trafeli di Dicomano e Forno Cinelli in due versioni: farina 00 e farina di grani antichi), prosciutto cotto proveniente da un nuovo potenziale fornitore e torta di mele preparata dalla cucina di Siaf.