

Oggetto: Riunione Commissione Mensa

Ordine del giorno:

1. Menù estivo
2. varie ed eventuali

Sono presenti:

- Francesco Capuano (Assessore Scuola – Pubblica Utilità – Viabilità e Trasporti)
- Maria Cirillo (Settore Scuola e Servizi alla Persona)
- Maurizia Marchetti (Settore Scuola e Servizi alla Persona)
- Laura Nebuloni (Rappresentante genitori Infanzia Montalcini)
- Vincenzo Vetrano (Rappresentante genitori Primaria Collodi)
- Fiorella Leoncini (Rappresentante insegnanti Primaria Collodi)
- Luca Capra (Rappresentante insegnanti Primaria Rodari)
- Annalisa Atene (Direttore Sodexo)
- Roberta Avolio (Dietista Sodexo)
- Matteo Massaro (Sodexo - Cuoco Primaria Collodi)
- Matteo Cairati (Sodexo – Cuoco Primaria Rodari)
- Rosa Cornacchiari (Sodexo - Cuoca Infanzia Montalcini)
- Marco Palazzo (Laboratorio Analisi Saturno)

Assenti:

- Valentina Granillo (Rappresentante genitori Primaria Rodari)
- Maria Concetta Amico (Rappresentante insegnanti Infanzia Munari)
- Rappresentante insegnanti Infanzia Montalcini

La riunione , constatata la validità della seduta, si apre alle ore 18:00

Prima di procedere con i punti dell'o.d.g., **Marchetti** informa la Commissione di aver ricevuto in data odierna notizia della sostituzione della docente **Fragapane**, non più in servizio, con altra docente **Rosa Galasso**. **Cornacchiari** conferma la sostituzione effettuata dalla Dirigente scolastica. Marchetti specifica che il settore scuola, avendo ricevuto notizia della sostituzione solo in data odierna non ha potuto comunicare alla docente Galasso la convocazione della commissione per tempo, tuttavia conferma di aver assicurato alla stessa la possibilità di partecipare all'incontro fissato. Il settore scuola, non appena riceverà il documento della nuova nomina, procederà con la formalizzazione della sua presa d'atto. La docente Galasso non è presente alla seduta.

Capuano apre la seduta e precisa che oltre ai punti all'ordine del giorno si farà un breve cenno al menù invernale che è in vigore fino al 04/04/2025 e alle visite di sopralluogo effettuate nelle mense. A tale proposito comunica che ha effettuato, insieme al personale dell'ufficio scuola, una

visita presso la mensa Rodari e una presso la Collodi. In entrambi i casi l'esito è stato positivo e ha trovato l'ambiente pulito e ben organizzato.

Vetrano e **Leoncini** in merito al menù invernale affermano che i formaggi sono, in generale, poco apprezzati, in particolare quelli più stagionati. Chiedono di sostituire il formaggio emmenthal con mozzarella. **Massaro** conferma che la mozzarella è il tipo di formaggio più gradito.

Atene elenca alla commissione altri tipi di formaggi stagionati da sostituire all'emmenthal in modo da lasciare in menù un formaggio stagionato.

La commissione non esprime parere favorevole sulle alternative proposte da Atene e non rilevando problematiche che precludano la possibilità di togliere dal menù la porzione di formaggio stagionato, in quanto risulta essere una portata non obbligatoria per le linee ATS, approva la sostituzione dell'emmenthal presente nel menù invernale vigente con la mozzarella.

Capra afferma che anche legumi e pesce sono poco graditi e chiede se ci sono soluzioni per ridurre lo spreco dei cibi non consumati.

Massaro afferma che in passato c'era la possibilità di dare il pane non consumato al parco, per gli animali. Purtroppo non esiste più questa possibilità. **Capuano** conferma.

A tale proposito **Capuano** fa presente che nel corso dei sopralluoghi ha notato che non sempre frutta e pane non consumati vengono portati in classe o a casa. Ricorda a tutti i commissari che sono state fornite le food bag proprio a tale scopo e chiede ai rappresentanti dei docenti di sensibilizzare i colleghi affinché dicano ai bambini di portare a casa frutta e pane non consumati a scuola. Naturalmente possono essere consumati a scuola durante il pomeriggio come avviene in alcune classi.

Atene conferma che la maggior parte delle classi scende in mensa senza la food bag e a proposito della somministrazione della frutta a metà mattina fa presente che presso la Rodari non sempre vengono restituite nel refettorio le bacinelle impiegate per trasportare la frutta. Riferisce che ne mancano circa quindici su trenta bacinelle acquistate. Chiede pertanto ai docenti presenti di segnalare anche agli altri colleghi la necessità di controllare nelle classi l'eventuale presenza di bacinelle non restituite.

Leoncini ritiene non funzionale l'utilizzo delle food bag, in quanto spesso non vengono controllate dai genitori a casa con il risultato che frutta e pane rimangono per giorni nella food bag in cartella deteriorandosi, risultando non più commestibili. **Capra** ribadisce che diverse food bag si sono rotte facilmente. E' concorde sul fatto che gli insegnanti debbano allinearsi circa la modalità di riduzione dello spreco di frutta e pane.

Nella commissione è emerso che nelle classi sono attive diverse modalità di gestione della frutta e del pane non consumato. Alcune classi utilizzano la food bag, altre raccolgono la frutta e il pane da consumare direttamente in classe, altre ancora gettano il pane non mangiato durante la fase di sparcchiatura dei tavoli.

Nebuloni sottolinea il gradimento della merenda di frutta a metà mattina presso l'Infanzia Montalcini.

Capuano ribadisce che il progetto frutta di Sodexo deve essere sostenuto se non addirittura ampliato.

Vetrano afferma che le insegnanti delle prime Collodi fanno fatica a dare la frutta a metà mattina. **Massaro** conferma dicendo che i bambini delle classi prime scendono a pranzo con la frutta non consumata al mattino.

Leoncini afferma che le insegnanti Collodi avevano compilato un questionario nel quale avevano espresso parere negativo alla somministrazione del frutto in classe fornito da Sodexo quotidianamente. Preferiscono invece mantenere il frutto proposto da Sodexo in classe una volta alla settimana. Precisa anche che a volte non è semplice dare alcuni tipi di frutta, come kiwi, pere, nel lasso di tempo dell'intervallo del mattino (circa quindici minuti) in quanto i frutti devono essere sbucciati dalle insegnanti stesse. Segnala inoltre che i kiwi e le pere consegnati, spesso non

sono graditi in quanto risultano essere troppo duri, pertanto oltre a riscontrare la difficoltà a tagliare tali frutti, non vengono mangiati.

Marchetti specifica che la fornitura della frutta Sodexo durante l'intervallo non preclude comunque la possibilità ai bambini di portare la propria frutta o verdura in alternativa a quella offerta, che se non consumata verrà portata a casa con la food bag data a ciascun bambino. Gli obiettivi della consegna della frutta in classe sono il miglioramento delle abitudini alimentari dei bambini e la riduzione dello spreco di cibo.

Capuano coglie l'occasione anche per ribadire l'importanza dell'esempio educativo delle insegnate durante il pasto e non solo nell'ambito del progetto frutta. Chiede, per esempio, per quale motivo alla Collodi le maestre consumino il pasto su un tavolo a parte rispetto ai bambini, mentre alla Rodari ogni insegnante siede al tavolo della propria classe.

Anche **Cornacchiari** ritiene che il ruolo dell'insegnante sia fondamentale nel momento del pasto per invogliare e coinvolgere i bambini.

Leoncini risponde che, per una questione di logistica dei saloni, le insegnanti si posizionano su un tavolo a parte dal quale osservano le classi.

Capra espone alla commissione la propria esperienza di interazione con i bambini a tavola e gli effetti positivi che porta agli stessi.

Capuano ribadisce la necessità di valutare anche per la mensa Collodi il consumo dei pasti degli insegnanti insieme con i bambini.

Atene fa un breve cenno ai progetti proposti da Sodexo ed inseriti nel Piano per il Diritto allo Studio che sono stati eseguiti presso le infanzie e comunica che hanno avuto un ottimo gradimento da parte di bambini e insegnanti.

A seguire si discute sul punto dell'o.d.g. "Menù estivo".

Marchetti consegna una copia del menù estivo vigente da esaminare per eventuali richieste di modifica.

Atene interviene specificando che, in vista della seduta di commissione, ha portato le stampe di una nuova versione di menù estivo, contenente delle variazioni di proposte di alimenti e di calendarizzazione delle portate già previste nel menù estivo in vigore.

Atene distribuisce copia del nuovo menù estivo a tutti i componenti e procede alla lettura dello stesso giorno per giorno, evidenziando alla commissione le specifiche e variazioni introdotte rispetto alla versione in vigore.

A seguito del confronto con la commissione il menù estivo attualmente in vigore viene aggiornato con le seguenti specifiche/variazioni:

- *Venerdì della 1^a settimana:* il filetto di limanda viene sostituito con filetto di platessa;
- *Martedì della 2^a settimana:* crema di patate con crostini, arrosto di lonza al forno, insalata verde, frutta e pane viene sostituito con pasta olio EVO e parmigiano, frittata, pomodori, torta e pane;
- *Mercoledì della 2^a settimana:* pasta olio EVO e parmigiano viene sostituito con pasta al sugo vegetale;
- *Giovedì della 2^a settimana:* pasta al sugo vegetale, frittata, pomodori, torta e pane viene sostituito con crema di verdure con farro, arrosto di lonza al forno, insalata verde, frutta di stagione, pane integrale;
- *Martedì della 3^a settimana:* pasta integrale alla siciliana sostituita con pasta al pesto;
- *Mercoledì della 3^a settimana:* pasta allo zafferano, crocchette di fagioli cannellini, fagiolini, frutta di stagione, pane sostituito con crema di legumi e crostini, bocconcini di polli impanati, zucchine, frutta di stagione e pane;
- *Giovedì della 3^a settimana:* crema di verdure con farro, bocconcini di tacchino gratinati, zucchine, frutta di stagione, pane integrale sostituito con pizza margherita, 1/2 tacchino affettato, carote julienne, frutta di stagione, pane integrale;

- *Venerdì della 3^a settimana*: pasta al pesto sostituita con pasta integrale alla siciliana;
- *Lunedì della 4^a settimana*: pizza margherita, 1/2 tacchino affettato, carote julienne, frutta di stagione, pane sostituito con pasta agli aromi, frittata al formaggio, piselli brasati, yogurt, pane;
- *Mercoledì della 4^a settimana*: 1/2 porzione emmenthal sostituito con 1/2 porzione mozzarella;
- *Venerdì della 4^a settimana*: pasta agli aromi sostituita con pasta integrale al pomodoro.

La Commissione approva il menù estivo che sarà in vigore dal 07/04/2025 della 1^a settimana e verrà mantenuto fino alla fine di ottobre.

La riunione si chiude alle ore 19:50

Per il supporto amministrativo alla Commissione Mensa
Settore Scuola e servizi alla persona
Verbalizzante f.to *Maria Cirillo*
f.to *Maurizia Marchetti*

F.to Il Presidente di Commissione
Vincenzo Vetrano