

Resoconto riunione Commissione Mensa del 07/02/2019

Il giorno 07 febbraio 2019 alle ore 17,00 si è riunita presso il Palazzo Comunale, Sala Giunta, la Commissione Mensa istituita ai sensi del Regolamento del Servizio di Ristorazione Scolastica approvato con Deliberazione del Consiglio Comunale n. 4 del 15 gennaio 2018.

L'ordine del giorno dell'incontro odierno prevede:

- *Novità sulle tariffe per l'anno scolastico/educativo 2019/2020;*
- *Risultati del monitoraggio gradimento pasti a cura di Q&S mediante l'utilizzo di tablet;*
- *Varie ed eventuali.*

Alla riunione sono presenti per il Comune di Sesto Fiorentino e per la società Qualità & Servizi:

Silvia Bicchi	Assessore alle scuola e alle politiche educative
Antonio Ciappi	Amministratore Unico Qualità & Servizi
Carolina Zazzeri	Servizio Dietetico di Qualità & Servizi
Elisa Galanti	Ufficio Qualità e Igiene di Qualità & Servizi
Francesco Dini	Responsabile Servizio qualità e produzione
Roberta Pulcinelli	Responsabile P.O. Servizio Scolastico e Sportivo

Per la Commissione Mensa sono altresì presenti i membri proposti dagli organi collegiali scolastici e nominati ai sensi del Regolamento di Ristorazione Scolastica:

Istituto Comprensivo 1

Calvelli Valeria	in rappresentanza della Scuola Primaria Radice
Lolini Serena	in rappresentanza della Scuola Primaria San Lorenzo
Romagnoli Giada	in rappresentanza della Scuola dell'Infanzia Gobetti
Faggiano Marina	in rappresentanza della Scuola dell'Infanzia Radice

Istituto Comprensivo 3

Musci Costanza	in rappresentanza della Scuola Primaria Vittorino da Feltre
Papa Stefania	in rappresentanza della Scuola Primaria Bortolotti e della scuola dell'infanzia Gandhi (con delega del commissario mensa Erika Mangani)
Chemeri Giulia	in rappresentanza della Scuola dell'Infanzia Rodari

Nidi d'Infanzia

Terzuoli Bianca	in rappresentanza del Nido Querceto
Ballerini Alice	in rappresentanza del Nido Marini
Turi Alessandra	in rappresentanza del Nido Pentolino Magico

Istituzioni Scolastiche

Presti Piera	in rappresentanza dell'Istituto Comprensivo 1
--------------	---

La riunione inizia alle ore 17,00.

L'Assessore Bicchi introduce la riunione ponendo l'attenzione su alcune novità.

Agevolazioni tariffaria per la refezione scolastica per secondo figlio – L'Assessore riferisce che recentemente l'Amministrazione ha approvato per il servizio di ristorazione scolastica e nido, con decorrenza dall'a.s. 19/20 una specifica agevolazione per i nuclei familiari con due o più figli che usufruiscano del servizio stabilendo che ai figli successivi al primo si applichi la tariffa relativa alla fascia ISEE immediatamente più bassa rispetto a quella di competenza per il primo figlio determinata sulla base del valore ISEE del nucleo familiare. Tale agevolazione non si applica ai

nuclei che si trovano collocati nella fascia ISEE più bassa (fascia 1) né a quelli che non sono in regola con i pagamenti.

Progetto frutta a merenda nelle scuole – L'Assessore esprime soddisfazione per il fatto che il progetto, partito sperimentalmente lo scorso anno presso la scuola dell'infanzia Vannini, sia stato attivato quest'anno in altre due scuole dell'infanzia, Azzurra e Piaget, e ne auspica un ulteriore ampliamento. Le commissarie mansa Musci e Papa informano di aver richiesto un confronto con la Dirigente Scolastica per estendere il progetto alle scuole Bortolotti e Vittorino da Feltre.

Interviene il Dott. Ciappi per mostrare i risultati del monitoraggio sul gradimento pasti effettuato a cura di Q&S mediante l'utilizzo di tablet messi a disposizione dei propri operatori.

Vengono quindi proiettati i dati complessivi dei pasti non consumati nelle scuole dei singoli comuni, ad eccezione dei nidi, con riferimento al mese di gennaio 2019. I dati mostrati sono suddivisi tra primi, secondi e contorni. Dall'analisi appare evidente che il dato relativo alla percentuale dei contorni non consumati non è da ritenersi soddisfacente. Il Dott. Ciappi sottolinea che per fare in modo che i bambini arrivino a mangiare i contorni è necessario che scuola, genitori, Qualità&Servizi e Amministrazione Comunale perché molto spesso cucinare bene un buon piatto non è sufficiente. Tale circostanza emerge anche confrontando i dati relativi ad uno stesso piatto rilevati nei tre Comuni che evidenziamo come il gradimento possa essere molto diverso.

Dall'analisi dei dati relativi ai primi piatti emerge lo scarso gradimento della pappa al pomodoro (ultima con la più alta percentuale di prodotto non consumato); incoraggiante però il dato del consumato che è salito rispetto al momento in cui la pappa è stata proposta per la prima volta, probabilmente anche grazie ai laboratori di educazione alimentare che vertono anche sulla pappa al pomodoro.

Dall'analisi dei dati relativi ai secondi piatti emerge che gli sformati in generale non piacciono (ultimo con la più alta percentuale di prodotto non consumato è lo sformato di carote).

Una commissaria mensa interviene per segnalare che l'ultima volta in cui sono stati somministrati i bastoncini di pesce non erano molto buoni.

Il Dott. Dini interviene affermando che stanno cercando di migliorarli cercando di farli meno alti. L'Assessore Bicchi invita tutti a fare sempre segnalazioni tempestive in modo che l'Amministrazione e l'Azienda Qualità & Servizi possano effettuare un tempestivo controllo e monitoraggio dei cibi.

Dall'analisi dei dati relativi ai contorni emerge un buon gradimento delle patate al vapore. Il Dott. Ciappi riferisce che all'inizio anche allo scopo di avvicinare i bambini ai contorni sono stati proposti contorni un pò più elaborati ma il gradimento è stato scarso e quindi è stato deciso di tornare a proporre cose più semplici.

Vengono mostrati i dati relativi ad un Istituto Comprensivo di Campi Bisenzio in cui viene somministrata la frutta a merenda; dall'analisi si evince come la somministrazione di frutta a merenda faccia diminuire le percentuali di cibo non consumato a pranzo.

Progetto orti in condotta – Il Dott. Ciappi descrive brevemente il progetto che per il momento è stato attivato solo nel Comune di Campi Bisenzio e che sta riscuotendo un buon successo. Si tratta di un progetto triennale rivolto ai bambini e agli insegnanti delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado. I promotori del progetto sono Slowfood, la Scuola e l'Amministrazione Comunale.

Il progetto consiste nel far coltivare insieme agli studenti un orto didattico in cui sperimentare il piacere di coltivare e di mangiare insieme, osservando il mondo alimentare, dalla produzione al consumo, con un approccio critico. Il lavoro in orto e in aula è svolto in modo cooperativo e valorizza le competenze e le abilità di tutti e mira a creare i presupposti affinché il momento del pasto, a scuola e a casa, si riappropri del proprio ruolo educativo e conviviale.

Il Dott. Ciappi afferma che il progetto se ritenuto di interesse dalle scuole potrebbe sicuramente essere attivato anche a Sesto Fiorentino. La docente commissaria mensa referente del Comprensivo 1 segnala che il progetto potrebbe interessare alcune scuole del Comprensivo 1.

Interviene una commissaria per chiedere come ci si comporta nel caso in cui venga richiesta un'ulteriore porzione di cibo.

L'Assessore Bicchi risponde che in presenza di certificazione specifica si può arrivare a negare il ripasso ma in casi normali a richiesta si può dare qualcosa in più. Precisa che non ci sono tante porzioni in più quindi un piccolo ripasso e non una porzione ulteriore, a richiesta può essere consentito. Importante anche in questo caso il ruolo dell'insegnante che deve stimolare l'assaggio di secondi e contorni in modo che il bambino non si fermi al primo magari chiedendolo 2 volte.

La riunione termina alle ore 18.50.