

Resoconto riunione Commissione Mensa del 30/05/2019

Il giorno 30 maggio 2019 alle ore 17,00 si è riunita presso il Palazzo Comunale, Sala Pilade Biondi, 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 scuole 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
Eleonora Tancredi	Servizio Dietetico di Qualità & Servizi
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	
Faggiano Marina	in rappresentanza della Scuola dell'Infanzia Radice
Istituto Comprensivo 2	
Rosati Rosa	in rappresentanza della Scuola dell'Infanzia Piaget
Istituto Comprensivo 3	
Papa Stefania	in rappresentanza della Scuola Primaria Bortolotti
Mangani Erika	in rappresentanza della scuola dell'Infanzia Gandhi
Nidi d'Infanzia	
Ballerini Alice	in rappresentanza del Nido Marini
Turi Alessandra	in rappresentanza del Nido Pentolino Magico
Istituzioni Scolastiche	
Presti Pierina	in rappresentanza dell'Istituto Comprensivo 1
Andretta Sansoni Angela	in rappresentanza dell'Istituto Comprensivo 3

La riunione inizia alle ore 17,00.

L'Assessore Bicchi introduce la riunione riprendendo alcune tematiche precedentemente affrontate:
- progetto "Orto in condotta". L'Amministrazione sta ancora valutando la possibilità di aderire al progetto. Una criticità è rappresentata dall'individuazione di posti adeguati alla realizzazione dello stesso e riferisce che sta seguendo con particolare attenzione lo svolgimento dei lavori nel giardino della scuola dell'Infanzia Ciari per poter effettuare al termine una valutazione in proposito.
- progetto "Frutta a merenda". Al progetto è stato attivato sperimentalmente lo scorso anno presso la scuola dell'infanzia Vannini; nel corso del presente anno scolastico è stato esteso alle scuole dell'Infanzia Azzurra e Piaget e recentemente hanno manifestato anche la volontà di aderire le scuole dell'Infanzia Radice e Ciari nonché la scuola primaria Villa la Fonte.

La Commissaria Papa fa presente che la scuola primaria Bortolotti ha aderito ad un progetto ministeriale “Siamo alla frutta” che tuttavia potrebbe essere integrato dal progetto proposto dall’Amministrazione e da Qualità & Servizi.

Viene evidenziato tuttavia che in molte scuole dell’infanzia la frutta distribuita al momento del pranzo viene somministrata ai bambini in occasione della merenda pomeridiana e non averla a pranzo (perché già somministrata durante la merenda mattutina) potrebbe essere un problema.

Il Dott. Ciappi riferisce che l’idea di togliere la merenda a metà mattina mira a far sì che i bambini mangino di più a pranzo, dando inoltre alle famiglie la possibilità di risparmiare.

La docente rappresentante dell’Istituto Comprensivo 3 pone il problema dei bambini che non fruiscono della mensa che conseguentemente si troverebbero privi della merenda mattutina.

Il Dott. Ciappi risponde che si tratta comunque di un problema risolvibile non considerando un problema per l’azienda aggiungere qualche porzione di frutta in più.

- progetto “Ti volio bene”. Il progetto è stato proposto alle scuole lo scorso anno ma purtroppo non ha ottenuto molte adesioni (solo una classe della scuola primaria Bortolotti).

Si tratta di un progetto triennale rivolto agli alunni delle classi terze della scuola primaria che partendo dallo studio dell’olio e sviluppandosi attraverso laboratori sensoriali porta i bambini a conoscere questo importante alimento e a conseguire alla fine dei tre anni un attestato di degustatore di olio. L’Assessore sottolinea che l’Amministrazione si propone di effettuare un’opera di sensibilizzazione rivolta alle scuole in quanto trattasi di progetto ritenuto molto interessante.

Interviene il Dott. Ciappi per mostrare i risultati del monitoraggio sul gradimento pasti effettuato nelle scuole di Sesto Fiorentino a cura di Q&S mediante l’utilizzo di tablet messi a disposizione dei propri operatori. Il monitoraggio è relativo al mese di maggio 2019 ed evidenzia rispetto al mese di marzo 2019 un miglioramento della quantità di cibo non consumata.

Vengono quindi proiettati i dati complessivi dei pasti non consumati nelle scuole, espressi in percentuale.

Dall’analisi dei dati relativi ai primi piatti emerge il buon gradimento dei piatti in bianco (burro e olio) e lo scarso gradimento del riso al polpo, dell’insalata di pasta all’italiana e delle penne integrali al pesto di zucchine (25% di non consumato)

Dall’analisi dei dati relativi ai secondi piatti emerge un buon gradimento del pollo arrosto e della mozzarella; molto alto invece il riscontro negativo riguardante il pesce con il filetto di merluzzo all’elbana che raggiunge la percentuale del 46% di non consumato.

Dall’analisi dei dati relativi ai contorni emerge che la crudité di carote è stata accolta con favore dai bambini, mentre le carote in umido hanno avuto scarso gradimento.

Una Commissaria avanza la proposta di invertire la somministrazione di primi e secondi al fine di incentivare il consumo dei secondi piatti e dei contorni, naturalmente concordandone tempi e modalità con le Direzioni Scolastiche e con le sporzionatrici.

Il Dott. Ciappi riferisce infine che è intenzione di Q&S:

- ridurre notevolmente dal prossimo settembre l’utilizzo della plastica con l’obiettivo di arrivare entro breve tempo alla sua completa eliminazione;
- acquistare di un abbattitore di temperatura per provare a recuperare il cibo non distribuito (quello che resta nei contenitori) che una volta abbattuto di temperatura tramite dell’ausilio delle organizzazioni di volontariato potrebbe essere distribuito ai bisognosi.

- acquistare di un macchinario capace di produrre salse e marmellate sottovuoto in sicurezza utilizzando prodotti di zona da proporre alle scuole affinché queste possano venderle anche con lo scopo di far conoscere alle famiglie la bontà e qualità dei prodotti che vengono somministrati a mensa.

La riunione termina alle ore 18.50.