



VERBALE COMITATO MENSA DEL 12/04/2021

Incontro on line Piattaforma Zoom - link <https://us02web.zoom.us/j/84077955906>

Ore 17-19

Presenti:

- Giommetti Riccardo (Comune di Bibbona)
- Benci Eleonora (Cuoca – Comune di Bibbona)
- Pacchini Manuela (Consigliere Comunale di Bibbona, con delega all'istruzione)
- Caffarata Chiara (Nutrizionista)
- Vitale Maria Grazia (collaboratrice Nutrizionista)
- Bellucci Michela (Coop Nuovo Futuro, addetto ai servizi)
- Zanni Debora (educatrice Nido Grillo Parlante)
- Biscotti Elena (rappresentante genitori Nido Grillo Parlante)
- Fioretti Irene (rappresentante genitori Nido Grillo Parlante)
- Marilena Gerini (docente Scuola dell'Infanzia Sorelle Agazzi, La California)
- Vardaro Antonella (rappresentante genitori Scuola dell'Infanzia Sorelle Agazzi La California)
- Orlandini Laura (docente Scuola Primaria Da Vinci, La California-Bibbona)
- Franceschini Lara (rappresentante genitori Scuola Primaria Da Vinci La California)
- Capone Silvio (rappresentante genitori Scuola Primaria Da Vinci Bibbona)
- Geppi Irene (rappresentante delegata da Franchini Alessia, genitori Scuola Primaria Da Vinci Bibbona)

L'incontro inizia alle ore 17.

- Effettuato l'appello dei presenti, la Consigliera Pacchini Manuela introduce l'incontro illustrando l'oggetto della riunione, che si è resa necessaria per fare il punto relativamente al servizio mensa scolastica comunale, alla fine del periodo di attuazione del menù invernale, anche a seguito di osservazioni giunte dalle famiglie, in merito ad alcune criticità. La Consigliera invita, per una premessa esplicativa sull'elaborazione del menù scolastico, la Dott.ssa Caffarata Chiara, nutrizionista incaricata dall'Amministrazione Comunale per la redazione del suddetto menù.
- La dott.ssa Caffarata illustra, attraverso una presentazione power point, le Linee di indirizzo regionale per la ristorazione scolastica (Delib. G.R. 13/09/2019, n. 898) ribadendo, anche attraverso la lettura di alcuni dati statistici pubblicati, la valenza educativa dell'ora di mensa ed evidenziando i criteri sulla base dei quali vengono elaborati i piani nutrizionali, che devono rispettare i fabbisogni nutrizionali definiti dai LARN (Livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia per la popolazione italiana). Al verbale si allega la presentazione illustrata dalla dott.ssa Caffarata per una migliore comprensione di quanto detto. Si specificano inoltre che i quantitativi variano in base alla fasce d'età e che il calcolo delle calorie viene effettuato sul totale giornaliero, riflettendo sul fatto che concedendo una colazione troppo abbondante durante la mattinata, i/le bambini/e arriveranno all'ora del pranzo già sazi e quindi con scarso appetito e scarsa propensione anche ad assaggiare gli alimenti proposti. In alcune scuole ad esempio non viene concesso di portare da casa la colazione, fornita dalla scuola stessa, per evitare conflittualità con il piano nutrizionale



proposto. La dott.ssa informa il comitato del percorso effettuato con la Asl di riferimento (Cecina) per la vidimazione del menù scolastico che, dopo essere stato elaborato nelle sue componenti nutrizionali, effettuato il confronto con la cuoca che ha proposto di articolare la varietà dei piatti su sei settimane anziché su quattro (per garantire una maggiore varietà), nel rispetto dei principi suddetti, è stato sottoposto ad un'attenta revisione della dott.ssa incaricata dall'ufficio dell'ASL.

- Interviene la cuoca Eleonora Benci, spiegando più approfonditamente le sue scelte
- Interviene il rappresentante dei genitori della scuola primaria Capone Silvio, cercando di spiegare le criticità rilevate attraverso un breve sondaggio tra i genitori della classe IV A di Bibbona:
 - 1) alcune pietanze non sono accolte dalla maggior parte dei bambini, tanto che, sostiene il sig. Capone, ci sono giorni in cui l'80% degli alunni, della classe suddetta, non riesce a mangiare niente di quanto proposto;
 - 2) ciò porta a sottolineare un eccessivo spreco di alimenti che, non essendo consumato dai bambini nei piatti, viene irrimediabilmente buttato;
 - 3) nella scuola di Bibbona, alcune volte i bambini lamentano che le pietanze non arrivano calde (o non vengono somministrate calde.)
- Interviene la rappresentante dei genitori Franceschini Lara, riportando una generale soddisfazione dei bambini delle classi prime e seconda della primaria a La California. Ribadisce che in effetti ci sono alcuni abbinamenti di pietanze da rivedere, ma nel complesso non sono emerse particolari criticità e i bambini hanno accolto il menù come momento educativo e hanno apprezzato le novità proposte.
- Interviene la rappresentante dei genitori Geppi Irene, referente delle classi terze della scuola primaria di Bibbona, evidenziando che nelle due classi ci siano bambini che arrivano a casa affamati per non essere riusciti a mangiare poco o niente di quanto proposto in alcune giornate. Si fa portavoce di una richiesta di semplificazione di alcuni piatti del menù che appaiono, a detta dei genitori, troppo elaborati
- Interviene la dott.ssa Caffarata spiegando che la procedura per modificare anche solo uno o pochi abbinamenti dei piatti presenti nel menù prevede un ulteriore passaggio attraverso la Asl che dovrebbe nuovamente approvare il piano nutrizionale, dopo essere stato modificato. Informa inoltre che per avere un menù diverso il genitore del bambino che rifiuta determinati alimenti può produrre un certificato medico che chiaramente deve riportare la patologia per cui il bambino rifiuta o non può mangiare determinati cibi. E non è così scontato che il pediatra possa certificare un problema o una patologia che non esiste. Potrebbe essere proposto un questionario per evidenziare le preferenze dei cibi. Per quanto riguarda le temperature degli alimenti che arrivano a Bibbona, secondo alcuni, non a giusta temperatura si dovranno osservare con più attenzione i motivi di tali modifiche (dal momento che le temperature vengono registrate in vari momenti, dalla partenza all'arrivo, a quando vengono sporzionati i pasti)
- Benci sottolinea che non ci sono sprechi nello sporzionamento, visto che le grammature sono precise per ogni porzione, ma in quello che avanza nei piatti dei bambini/e che non consumano la pietanza. In particolare si sono osservati alcuni abbinamenti, individuati durante la distribuzione dei piatti dalle operatrici della cooperativa Nuovo Futuro: quelli



- più ostici sono la minestra di legumi, le crespelle con gli spinaci, la minestra di zucca e il pesce. Inoltre si sono evidenziate differenze di consumo e di apprezzamento delle pietanze tra la scuola dell'infanzia e primaria de La California e la primaria di Bibbona.
- Interviene Elena Biscotti rappresentante dei genitori del Nido "Il Grillo Parlante". Riferisce una generale soddisfazione in riferimento al servizio mensa e sottolinea l'importanza di insegnare ai bambini/e ad apprezzare cibi diversi e suggerisce quanto potrebbe essere utile organizzare incontri anche con tutti i genitori per spiegare e far conoscere le motivazioni nutrizionali ed educative di certi alimenti.
 - Il sig. Capone sottolinea che nel corso degli anni, con la crescita, i gusti dei bambini cambiano.
 - Interviene Irene Fioretti, rappresentante dei genitori del Nido "Il Grillo Parlante". Come la precedente signora Biscotti, sottolinea la soddisfazione dei genitori del nido e si complimenta con l'amministrazione per la gestione del servizio mensa, per la scelta accurata dei fornitori, per l'attenzione rivolta alla scuola e al momento del pasto (per il quale ringrazia anche le insegnanti/educatrici che riescono con grande abilità a far avvicinare i bambini anche ad assaggiare cibi nuovi) per la disponibilità a venire incontro alle esigenze organizzative dei bambini più piccoli. Concorda sull'importanza di eventuali incontri illustrativi sugli aspetti nutrizionali degli alimenti al fine di valorizzare le scelte effettuate. E comunque richiede, se possibile, di rivedere alcuni abbinamenti delle pietanze affinché siano più appetibili.
 - Interviene Antonella Vardaro, rappresentante dei genitori della scuola dell'Infanzia "Sorelle Agazzi", riportando una generale soddisfazione dei genitori delle tre sezioni.
 - Interviene la maestra Marilena Gerini, maestra della scuola dell'Infanzia "Sorelle Agazzi", sottolineando che i bambini/e stanno assaggiando tutti i piatti proposti dalla mensa. Inoltre evidenzia come la pratica, inserita da quest'anno a causa delle norme Covid, di far mangiare gli alunni/e ciascuno nella propria aula, ha prodotto un clima più intimo e familiare, meno caotico e più tranquillo, più silenzioso e più semplice. Una norma che all'inizio dell'anno sembrava molto limitante per i bambini e invece ha fatto riscontrare aspetti positivi.
 - Interviene la maestra Laura Orlandini, in rappresentanza delle insegnanti della scuola primaria "Da Vinci" La California e Bibbona. Riferisce che non sono arrivate segnalazioni di criticità da nessuna delle due sedi. Per quanto riguarda i/le bambini/e più piccoli/e alcuni, talvolta, hanno difficoltà nel tagliare le fette di carne ma, visto le misure antiCovid, non possano essere aiutati nel farlo. I più tenaci ci provano, chi invece già non ha particolare propensione ad avvicinarsi al cibo evita proprio di mangiare. In generale nelle classi si osserva un atteggiamento di accettazione delle pietanze proposte fino seconda/terza elementare, gli aspetti critici compaiono tra la terza e la quarta per poi tornare ad una buona reazione nella quinta.
 - Quest'ultimo aspetto viene confermato dalla sig.ra Bellucci, in qualità di referente della coop Nuovo Futuro. Conferma anche gli alimenti prima indicati dalla sig.ra Benci come meno apprezzati e quindi più presenti nei piatti che non vengono consumati dai bambini/e. Riguardo alle temperature dei cibi, conferma che le stesse vengono registrate in più momenti dalla partenza dalla cucina all'arrivo nella scuola di Bibbona. Il cibo una volta



servito nel piatto degli alunni, se non consumato subito, può subire una differenza di temperatura.

- Interviene poi Debora Zanni, educatrice del nido "Il Grillo Parlante", ribadendo quanto sia importante l'ora del pranzo come momento educativo, illustrando le modalità attraverso cui viene effettuato con i bambini/e più piccoli, che spesso con il gioco, con le storie arrivano ad assaggiare anche nuove pietanze. Sottolinea quanto siano fondamentali i contesti (di tranquillità, di serenità) nel momento del pranzo. Aggiunge ringraziamenti nei confronti dell'amministrazione per la cura e l'attenzione con cui viene gestito il servizio.
- Interviene la dott.ssa Caffarata mostrando la sua disponibilità per effettuare eventuali incontri di riflessione/approfondimento sull'educazione alimentare con le famiglie.
- Per quanto riguarda il menù, la Consigliera Pacchini propone al Comitato di svolgere un ulteriore incontro a fine Maggio/inizio Giugno per poter effettuare un'ulteriore analisi, anche dei piatti proposti nel periodo del menù primaverile, al fine di decidere se si rende necessario effettuare modifiche di pietanze o abbinamenti meno graditi. Dal momento che ogni cambiamento dovrà essere nuovamente sottoposto a validazione dell'ufficio Asl, conviene avere un'osservazione dell'intero periodo di somministrazione. L'amministrazione ribadisce il suo impegno e la disponibilità a trovare le migliori soluzioni per la soddisfazione dei suoi piccoli e grandi "utenti" del servizio.

La riunione termina alle ore 19.