



# CITTÀ DI PIOMBINO

(Provincia di Livorno)

*Medaglia d'Oro al Valor Militare*

Via Ferruccio, 4 - CAP 57025 Piombino (LI) - tel. 0565 63111, fax 63290 - P.IVA 00290280494

Casella posta certificata: [comunepiombino@postacert.toscana.it](mailto:comunepiombino@postacert.toscana.it)

**Settore Servizi alla Persona**

Piombino 10/03/2023

prot. n.9829/2023

alla c.a.

**Commissione Mensa  
-Rappresentanti genitori  
-Rappresentanti Società erogatrice CIRFOOD**

## Verbale

### **Commissione Mensa Comune di Piombino riunione del 27 febbraio 2023**

Il giorno 27/02/2023, in modalità videoconferenza, ha avuto luogo la Commissione mensa dei servizi scolastici afferenti al Comune di Piombino.

Accertata la presenza del numero legale, la Commissione ha avuto inizio alle ore 17:00.

La Presidente, Sig.ra Francesca Bartolini, assente per motivi personali, invia all'ufficio istruzione una memoria di argomenti da trattare, come scaturito dalla precedente assemblea:

1. Scuola calamoresca: chiede se si possa inserire, occasionalmente, lo yogurt come colazione;
2. chiarire la possibilità di avere Yogurt apposito per bambini intolleranti al lattosio;
3. chiarire la possibilità di posticipare oltre le ore 10:30, da parte delle scuole, la comunicazione di assenza bambini : In particolare le insegnanti del Plesso Alighieri, segnalano la criticità nel caso in cui un bambino presenti malessere e esca da scuola oltre le ore 10:30 senza consumare il pasto .
4. Richiesta della rappresentante genitori plesso Riotorto di inserire cestini per la raccolta delle stoviglie compostabili.
5. Segnalazione dei rappresentanti dell'infanzia Ghiaccioni in merito alla possibile sostituzione di alimenti poco graditi presenti contemporaneamente nel menu giornaliero: per es. abbinamento polenta e pesce.
6. Inserire in via sperimentale polpette di lenticchie e pesce, proposta già accolta per l'anno scolastico 2021-2022 ma mai messa in pratica.

Si passa quindi all'esame dei punti evidenziati:

1. La dietista, dott.ssa Carla Ticcianti, chiarisce che in ordine allo yogurt, questo era stato somministrato in rarissimi casi per particolari esigenze del servizio ma non è previsto da menu, quindi questo alimento non sarà più somministrato così come non sarà più somministrato il succo di frutta in quanto non equivalente alla frutta fresca dal punto di vista nutrizionale; in caso di particolari esigenze di sostituzioni sarà deciso e comunicato di volta in volta quali

alimenti somministrare.

2. Il punto 2. diventa irrilevante vista la risposta al punto 1-
3. Rispetto all'orario per la comunicazione delle assenze, la dott.ssa Stefanelli, responsabile alla produzione per CIRFOOD , chiarisce che sarà possibile comunicare l'assenza fino alle 10:30 anche telefonicamente, in via emergenziale anche direttamente alla mensa senza uso del tablet, comunicando nome del bambino e classe di appartenenza.
4. Per l'organizzazione della raccolta differenziata, in particolare del compostabile, dovrebbe essere organizzato un apposito servizio di raccolta. Questo richiede un'organizzazione complessa su cui sarà necessario confrontarsi in modo più approfondito una volta sentita SEI toscana e valutata la fattibilità ed i costi.
5. La dietista Ticcianti ricorda che il menu polenta-pesce per quest'anno non sarà più somministrato. Per modificare il menu per il prossimo anno, dovremo fare il consueto passaggio di confronto e verifica con USL prima di procedere ad eventuali sostituzioni.

A questo punto l'assemblea pone l'attenzione sulla qualità della pasta bianca:la rappresentante Di trapani fa notare che la lamentela sul poco condimento e lo scarso gradimento della pasta bianca è diffusa e chiede se sia possibile aumentare la dose di formaggio grattugiato.

Alcuni rappresentanti chiedono anche se la somministrazione di pasta bianca in caso di sciopero sia consueta oppure occasionale.

**Ticcianti** chiarisce che le dosi del condimento della pasta bianca sono: 5grdi olio e 5 gr. Di formaggio per ogni bambino e per motivi nutrizionali non si può andare in deroga alle linee regionali. Si rende tuttavia disponibile ad una verifica ed eventuale miglioramento in ordine aquanto segnalato.

**Stefanelli** chiarisce che i menu proposti in via emergenziale vengono semplificati nel caso in cui debbano andare a sostituire un menu elaborato, mentre se per il giorno in cui si richiede una semplificazione erano già previsti alimenti di semplice preparazione, questi vengono lasciati invariati.

La rappresentante **Serini** conferma la criticità della pasta bianca ed aggiunge che spesso la pasta non è sufficientemente calda. Sollecita una maggior presenza dei rappresentanti mensa nelle strutture scolastiche per le verifiche consuete.**Ticcianti** chiede una specifica degli alimenti che presentano maggiore criticità sul mantenimento della temperatura.

**L'insegnante Falaschi** (Plesso Rodari) riferisce per il Primo Circolo. Conferma che il servizio non presenta criticità, se si esclude il particolare caso delle lische rinvenute nel pesca che peraltro si è verificato una sola volta; espone inoltre la richiesta avanzata Plesso Riotorto in ordine alla possibilità di incrementare la quantità delle porzioni e di un'eventuale altra porzione. Evidenzia la necessità di condire di più l'insalata e riferisce che le insegnanti del plesso XXV Aprile percepiscono come "scarse" le porzioni per la carne. **Ticcianti e Stefanelli** chiariscono quest'ultimo punto indicando che l'unico alimento per cui si può concedere una seconda porzione sono le verdure. Per quanto riguarda la seconda porzione questa non è prevista se non nel caso in cui accidentalmente una porzione vada sciupata o perduta(caduta ecc..).D'altronde, come già detto, le grammature di tutti gli alimenti,quindi anche della carne, sono fornite secondo le linee guida regionali e USL per bambino(carne scuola primaria gr.60).

6. In ordine alla preparazione delle polpette Ticcianti espone la criticità legata alla produzione in conseguenza della quale alcuni alimenti dovrebbero essere precotti il giorno precedente. LA commissione si propone come compito, prima della prossima riunione, di verificare con USL questa possibilità, ma si suppone che questo passaggio non sia possibile per motivi igienico sanitari dei conservazione degli alimenti.
7. Per quanto riguarda gli sprechi alimentari ci si pone l'obiettivo di osservare per un periodo la quantità e la tipologia degli avanzi, azione necessaria prima di poter pensare di predisporre una raccolta mirata.
8. Alla domanda in ordine al motivo dell'uso di sale iodato, Ticcianti risponde che in Italia le malattie da carenza di iodio sono endemiche, da qui l'indicazione dell'uso del sale iodato.

Esauriti gli argomenti all'ordine del giorno,l'assemblea si conclude alle 18:45

#### Ufficio Istruzione

Roberta Castagnini

Giulia Zammarchi

