



# 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 01/06/2023

prot. n. 23816/2023

## VERBALE DELLA COMMISSIONE MENSA 29 MAGGIO 2023

Il giorno 29 MAGGIO alle ore 16:30, presso la saletta Rossa di Piombino, in modalità presenza e online, si è riunita la Commissione mensa.

Sono presenti alla riunione:

**In sala:**

Falaschi - Ferri - Chelotti – Giovannetti- Zammarchi(uff.Istruzione), Ticciati (dietista CIR-FOOD), Stefanelli ( responsabile di zona CIR -FOOD)

**Online:**

Li Cascio - Serini - Gaiani - Bruni - Giulietti – Sonetti - Di Trapani - Raucci - Matteoni - Eleonora Lucentini mensa Genit Di Pietro Ponte Di Ferro Inf 1 Circ- Marina Pierini Mensa Prim Riotorto 1 Circ esce dalla riunione ore 17:30; Tommaso Laccetti Mensa Perticale Prim Genitore esce dalla riunione ore 17:30; Biancani Massimiliano Mensa Media Riot lascia la riunione alle ore 17:30\_

**Deleghe :**

Magnani alla presidente Bartolini - Gennusa a Matteoni – Sturniolo alla presidente Bartolini - Bugliesi a Fabbrini

**Problemi di connessione:**

Merello Antonietta mensa Senni Inf Genitore Prestrieri:  
Riccucci Barbara Cavicchi mensa Perticale Prim Genit:  
Alessia Fabbrini Mattanini Mensa Prima Ghiac 2 Circ  
Cicarella Foini Alessandra mensa Riotorto Inf Genitore

**Come primo punto** si affronta la gestione delle comunicazioni in ordine alla necessità di cestini -pranzo in occasione delle gite scolastiche: La Commissione decide quanto segue:

1. L'ordine va mandato dalla scuola al Comune diversi giorni prima (almeno 1 settimana) specificando il numero bimbi e diete speciali;
2. le eventuali disdette (se un bimbo è malato) si possono fare fino al giorno prima e non la mattina stessa. In questo caso il costo del pasto sarà comunque addebitato all'utente;

**Come secondo punto** si conviene che in caso di criticità osservate al momento del pasto, la maestra deve dialogare subito con l'addetta mensa così che lei possa attivarsi (sostituire il piatto o altro) la stessa comunicazione va fatta contestualmente anche alla presidente della commissione mensa e a tutti i responsabili del processo:

- Comune:  
[gzammarchi@comune.piombino.li.it](mailto:gzammarchi@comune.piombino.li.it); [rcastagnini@comune.piombino.li.it](mailto:rcastagnini@comune.piombino.li.it);
- CIR-Food [cp.piombino@cirfood.com](mailto:cp.piombino@cirfood.com)>;

**Si procede** con alcune richieste/osservazioni in ordine al gradimento di alcuni alimenti:

- Il piatto fagiolini caldi abbinato ai pomodori: viene chiesto da una persona presente in sala l'arrivo separato dei due contorni perché altrimenti i pomodori si riscaldano e non sono gradevoli.
- Asilo panda: hanno assaggiato alcune fette di pane scuro e lo gradiscono, chiedono l'alternanza di pane bianco e scuro.

**La discussione** si sofferma poi sul l'argomento già più volte affrontato in sede di Commissione Mensa sulle grammature/quantità delle porzioni:

- l'insegnante Di Trapani (Primo Circolo) chiede circa le quantità che sono uguali per bimbi dalla prima alla quinta elementare.
- La cir-food spiega che le quantità sono stabilite delle linee guida, che queste ultime vanno seguite e dettano diverse grammature per bimbi del nido, diverse per materna, diverse per elementari e diverse per medie. Per esempio la carne per elementari è 60 gr. a testa da cruda. La variazione delle quantità non è a discrezione della mensa che deve attenersi alle linee-guida di Regione Toscana e a quanto concordato con il medico responsabile USL in fase di vidimazione ed approvazione dei menu scolastici.

**L'Infanzia Calamoresca:**

1. porta all'attenzione dell'assemblea una criticità legata all'erogazione dell'acqua: i rappresentanti sostengono che dall'erogatore esce acqua a volte non limpida e di gusto salato, calda anche per 4-5 brocche di seguito, con conseguente spreco. Chiedono le analisi 1 volta al mese. La cir food dice che il filtro viene cambiato ogni 6 mesi e se c'è più consumo del previsto di acqua, la macchina lo segnala e viene cambiato prima. Che il filtro a Calamoresca è stato cambiato il 30 marzo.
2. chiede come mai a fine scuola, specialmente nel mese di giugno (fino al 30) non viene rispettato il menù; Cir-Food risponde che se a fine scuola viene finito qualcosa e non ci sono scorte, i fornitori spesso per poca quantità non consegnano quindi per questo c'è una pietanza al posto di un'altra.

**Ciccarelli per infanzia Riotorto:**

con riferimento al Pranzo al sacco riferisce che i panini sono alti e i bimbi della materna hanno avuto difficoltà a mangiarlo. Altri riferiscono di panini asciutti.

**Cir food** propone o fette di pane (ma non tutti i presenti in riunione gradiscono in quanto dicono seccarsi prima) oppure panini tipo sandwich ma che non sono sicuramente biologici come i panini serviti giornalmente e che avranno un costo maggiore quindi in questo caso servirebbe l'approvazione del Comune.

L'assemblea affronta quindi l'argomento comporto sulle quantità delle porzioni:

è ormai consolidato il concetto che nel rispetto delle linee guida regionali, del menu vidimato da USL e accolto dalla ditta erogatrice del servizio, il comporto non può essere considerato: i bambini non possono prendere due volte la stessa pietanza; il pranzo è bilanciato in modo che, con le grammature definite degli alimenti abbinati, il pasto sia completo ed equilibrato sotto ogni punto di vista; si fa tuttavia notare che prima del covid la prassi era quella di ridurre la prima porzione così da dare la sensazione di poter avere due volte un alimento particolarmente gradito. Col covid non è stato possibile mantenere

questa prassi, quindi viene somministrato ad ogni bambino la quantità stabilita da tabella senza alcun comparto successivo.

**Per la media Riotorto :** CIR FOOD accoglie la proposta di variazione nel menu estivo quando capitana 2 volte a fila il formaggio (che non è gradito particolarmente alle medie Riotorto) proponendo di alternare: 1 volta formaggio e 1 prosciutto cotto. I commissari mensa di Riotorto hanno approvato (Biancani per genitori e Fazzi per insegnanti) quindi si mette a verbale la modifica.

**Polpette:si riferisce che sarà possibile sperimentare questo nuovo piatto.** L'Assemblea gradisce questa novità , che giunge dopo un lungo iter di preparazione. Il nuovo piatto sarà costituito da polpette di legumi e polpette di pesce per rendere più appetitosi questi due alimenti che sono i più critici per i bambini.

Già ora a fine scuola verrà fatta la prova proponendole alle materne poi da settembre in tutte le scuole. Resteranno comunque le altre ricette di pesce e di legumi, e saranno servite in alternanza cioè una volta al nido +materna e una volta alla primaria, essendo la preparazione abbastanza lunga e elaborata.

**L'insegnante Di Trapani,** nel suo ruolo di rappresentante delle insegnanti del Plesso Alighieri, chiede che le bottiglie piccole di acqua siano sostituite con le bottiglie grandi per evitare un eccessivo uso di bottiglie in plastica.

Esauriti gli argomenti di discussione la riunione si chiude alle ore 18:30



**LA PRESIDENTE**

Francesca Bartolini

