



COMUNE DI FUCECCHIO (Provincia di Firenze)  
Via Lamarmora n. 34 – 50054 FUCECCHIO  
[www.comune.fucecchio.fi.it](http://www.comune.fucecchio.fi.it) – C.F.-Part. IVA 01252100480

## VERBALE COMMISSIONE MENSA DEL 14 MARZO 2017

Il giorno 14 marzo 2017 alle ore 17,00 presso la sala consiliare del Comune di Fucecchio si è riunita la Commissione Mensa per discutere il seguente ordine del giorno:

- 1) Discussione circa l'esito dei sopralluoghi eseguiti dai membri della commissione;
- 2) Presentazione nuovo menù Elijor;
- 3) Modalità e tempistiche per la presentazione di osservazioni da parte dell'utenza sul nuovo menù;
- 4) Condivisione/programmazione dei progetti educativi a carico di Elijor/Giostra per l'anno scolastico in corso e per il prossimo;
- 5) Realizzazione brochure;
- 6) OPEN DAY del 23/06/2017

Sono presenti:

PRESENTE ASSENTE

### AMMINISTRAZIONE

Donnini Emma	(Assessore Pubblica Istruzione)	x	
Calucci Lorenzo	(Amministratore Unico)	x	
Caccialupi Antonella	Responsabile Servizio Pubblica istruzione)		x
Menichetti Matteo	(Consulente)	x	
Gargani Fabio	(Pediatria)		x
Arzilli Pietro	(Pediatria)		x
Endrizzi Michela	(Responsabile della Ditta Elijor )	x	
Ciattini Silvia	(Responsabile della Coop. La Giostra)	x	

### GENITORI :

Simili Rita	(Primaria "G.Carducci")	x	
Ghimienti Federica	(Primaria "G. Bardzky" Ponte a Cappiano)	x	
Perini Laura	(Primaria "C. Collodi" Querce)	x	
Manzi Irene	(Primaria "I Maggio" Galleno)	x	
Coppolaro Adelaide	(Primaria "G. Pascoli")	x	
Romano Laura	(Primaria "R. Fucini" San Pierino)	x	
Degl'Innocenti Daniela	(Infanzia "Il grillo parlante" Via Foscolo)	x	
Epifanio Teodoro	(Infanzia Pesciolino arcobaleno" Via Ariosto):	x	
Taddei Elisa	(Infanzia "La casetta nel bosco" Le Vedute)		x
Pignotti Massimiliano	(Infanzia "Il paese dei balocchi" Pinete):		x
Morelli Marella	(Infanzia "Il girotondo" Via Trento):		x

Caverni Letizia	(Infanzia “C’Era una volta” San Pierino)	x	
Marmugi Arianna	(Secondaria 1^ “Montanelli-Petrarca”)	x	

**DOCENTI :**

Cerqua Raffaella	(Direzione Didattica Primaria)		x
Caselli Rosella	(Direzione Didattica Infanzia)	x	
Gargani Eda	(Istituto Comprensivo Primaria)	x	
Rauseo Maria Caterina	(Istituto Comprensivo Infanzia)	x	

**PERSONALE ATA:**

Esposito Speranza	(Secondaria 1^ “Montanelli-Petrarca”)	x	
-------------------	---------------------------------------	---	--

**SONO ALTRESÌ PRESENTI**

Antoniello Cristina (Responsabile Ditta Elior)  
 Volpi Gaia (Dietista Ditta Elior)  
 Cassaini Alessandra (Referente Coop. La Gistra)  
 Toppetta Isabella (Collaboratrice Fucecchio Servizi)  
 Garzia Anna Maria (Consulente nutrizionista Masoni Consulting)

**ASSENTI:** la responsabile del servizio Pubblica Istruzione Caccialupi Antonella, il pediatra dott. Gargani Fabio e Dott. Arzilli Pietro, la Sig.ra Taddei Elisa rappresentante dei genitori della scuola Infanzia “La casetta nel bosco” Le Vedute, la Sig.ra Morelli Marella rappresentante dei genitori della scuola dell’Infanzia “Il girotondo” Via Trento, il Sig. Pignotti Massimiliano rappresentante dei genitori della scuola Infanzia “Il paese dei balocchi” Pinete.

Verbalizza: Fortunato Antonia – dipendente del Comune di Fucecchio – Ufficio Pubblica Istruzione

Aprè la riunione il presidente della commissione mensa Sig.ra Marmugi Arianna la quale passa subito al :

**Primo punto dell'ordine del giorno:** Discussione circa l'esito dei sopralluoghi eseguiti dai membri della commissione.

Dai sopralluoghi effettuati nei refettori, da parte dei commissari, e dalle rilevazioni riportate sulle schede di gradimento sono emerse le seguenti criticità:

- 1) Nelle scuole materne è stata rilevato difficoltoso lo sporzionamento della crostata, in quanto la carta si appiccica alla marmellata e di conseguenza anche il regolare consumo da parte dei bambini. La commissione suggerisce di sostituirla eventualmente con dei biscotti, la ditta Elior propone anche una torta di pan di spagna.
- 2) Per alcuni secondi (come ad es. la mozzarella) dove i pezzi sono contati non c'è margine di scarto. Il suggerimento è di aggiungere 2/3 pezzi in più in modo che se un pezzo cade in terra c'è la possibilità di sostituirlo. La Ditta Elior prende atto del suggerimento.
- 3) La Tusca è stata molto gradita dagli adulti (insegnanti), molto meno dai bambini. Viene segnalata la presenza di troppa cipolla che rende il piatto difficile da digerire, specialmente per i bambini che dopo devono riprendere l'attività didattica. Il direttore tecnico dell'esecuzione contrattuale ne prende atto.
- 4) E' stato segnalato l'aceto nell'insalata.

La rappresentante della Ditta Elior afferma che l'insalata alle scuole arriva scondita e viene condita al momento dello sporzionamento. Qualora fosse previsto il condimento con aceto si richiede di eliminarlo poiché i bambini non lo gradiscono.

5) Troppo spesso viene servita la banana a merenda. La commissione propone di sostituire una volta la banana con la mela. La commissione riconosce le problematiche circa lo sporzionamento della mela (deve essere sbucciata, divisa in parti) ed è per questo che la presidente della commissione propone di coinvolgere il personale ATA nello sporzionamento. Le ore di lavoro potrebbero essere recuperate nel periodo estivo quando le scuole sono chiuse. Ha già contattato il personale ATA dell'Istituto Comprensivo Montanelli - Petrarca il quale ha dato la propria disponibilità, si attende la decisione del personale della Direzione Didattica, comunque per qualsiasi variazione devono essere d'accordo tutti e due i plessi scolastici. I commissari chiedono di non far coincidere la mela come frutto a pranzo e a merenda.

Molto gradito è il fruttino (frutta frullata) ma viene servito poco.

6) Sono stati segnalati mandarini con molti semi, la rappresentante della ditta Elixor sostiene di non avere ricevuto nessuna segnalazione e precisa che, le segnalazioni devono essere fatte il giorno stesso, solo così si può provvedere alla sostituzione.

7) Alla scuola materna di San Pierino sono state segnalate discordanze tra pasti arrivati e bambini presenti a mensa.

L'assessore Donnini spiega che questo è dovuto al fatto che i genitori non utilizzano correttamente il portale, il quale è uno strumento messo a disposizione dei genitori molto utile se utilizzato correttamente. Tramite il portale e l'APP si possono disdire pasti, ordinare pasti bianchi, controllare le presenze, la situazione del proprio credito ecc. Dalla verifica effettuata è risultato che, per alcuni bambini, il pasto era stato disdetto nonostante ciò per quei giorni erano presenti a mensa. Una volta disdetto il pasto, se il bambino è presente a mensa, il genitore deve provvedere anche ad annullare la disdetta. Di questo i genitori sono stati informati con la lettera che abbiamo inviato al momento dell'iscrizione a mensa del proprio figlio.

8) Il giorno 1 marzo dalle schede di gradimento di alcune scuole è stato segnalato che il passato di ceci e pastina era freddo.

La responsabile della coop. la Giostra conviene che questo può succedere, soprattutto nelle materne, dove il cibo viene sporzionato prima che i bambini arrivino a tavola. Il direttore dell'esecuzione contrattuale afferma che dai controlli effettuati, al momento dell'arrivo del cibo a scuola la temperatura risultava regolare 60/70 gradi. Verranno comunque fatti ulteriori controlli a sorpresa. Viene segnalato che la criticità riguarda soprattutto le monoporzioni. Viene richiesto di dotare le scuole che distano di più dalla cucina (scuole delle frazioni) di contenitori termici per mantenere il cibo caldo e ottimo da gustare.

I commissari chiedono quale procedura viene seguita se un pasto arriva con una temperatura non conforme.

La responsabile della coop. la Giostra informa che ci sono delle schede da compilare, in base alle quali, il pasto viene considerato idoneo oppure no. Qualora venga ritenuto non idoneo viene rimandato in cucina, ovviamente non è il caso della temperatura più bassa.

9) È stato segnalato un notevole spreco di pane in quanto affettato prima del pranzo.

L'amministratore Calucci informa che per giovedì, 16/03/2017 alle ore 11:30 su questo argomento è stata già programmata una riunione con l'assessore Tarabugi, l'Ufficio ambiente e altri operatori/associazioni.

L'incontro è teso a capire se sono possibili forme di collaborazione, per la gestione degli avanzi delle mense, da destinarsi a cani e gatti gestiti dai volontari sul territorio comunale.

10) Problematica dei pasti bianchi.

La dietista della ditta Elixor segnala la richiesta di troppi pasti bianchi in quanto la cucina ha serie problematiche a gestire il gran numero di diete che vengono richieste tutti i giorni.

La cucina deve gestire già un gran numero di diete etico/religiose o per motivi di salute. Per la programmazione è opportuno che la richiesta del pasto bianco per periodi lunghi avvenga solo tramite la certificazione medica del pediatra.

Il pasto in bianco è legato alla necessità di usufruirne in caso di disturbo momentaneo occasionale.

L'assessore Donnini puntualizza che, nel primo anno è stata data tanta flessibilità ai genitori nella richiesta del pasto bianco, però i genitori devono capire e qui si chiede anche la collaborazione dei commissari affinché divulgino questo messaggio che fornire al bambino pasti in bianco per più volte la settimana significa non fornire una corretta alimentazione. E' il genitore, oltre alle insegnanti che deve invogliare i bambini verso tutti gli alimenti sani che sono proposti appunto nelle diete della mensa scolastica

L'amministratore propone di inserire nel portale la regola della prenotazione del pasto in bianco ovvero se ne usufruisce solo in casi di necessità e bisogno effettivo del bambino.

Comunque viene sottolineato da tutti i commissari che dalle schede di gradimento dei menu, quasi tutti i parametri, nel complesso risultano più che positivi e che la mensa è di buona/ottima qualità.

### **Secondo punto dell'ordine del giorno:** Presentazione nuovo menù Elior.

Viene consegnato a tutti i presenti una copia della proposta di menù fatta dalla Ditta Elior per a.s. 2017/2018.

Il direttore dell'esecuzione contrattuale propone di pubblicare la proposta di menù sul sito istituzionale del Comune di Fucecchio e dei due plessi scolastici Direzione Didattica, Istituto Comprensivo Montanelli Petrarca.

I commissari propongono già alcune modifiche, per il menu invernale, dove ci sono troppi piatti freddi viene richiesto di sostituire almeno uno con un piatto caldo.

La responsabile della ditta Elior porta a conoscenza la commissione che le uova, introdotte nel nuovo menù, sono uova sode in salamoia in quanto più sicure ma non sono biologiche. Se la commissione è d'accordo per le uova non biologiche si potrebbero testare.

Alle ore 6,20 la presidente Sig.ra Marmugi Arianna per motivi personali abbandona la seduta, assume la presidenza la Sig.ra Laura Romano, rappresentante dei genitori della Primaria "R. Fucini" San Pierino, seconda nell'elezione del presidente della Commissione.

### **Terzo punto dell'ordine del giorno:** Modalità e tempistiche per la presentazione di osservazioni da parte dell'utenza sul nuovo menù.

Il menù verrà pubblicato per 15 giorni sul sito del Comune e dei due plessi scolastici, i genitori potranno presentare le proprie osservazioni entro il giorno 4 aprile 2017, le osservazioni dovranno essere inviate ai commissari i quali, a loro volta, le invieranno al presidente della commissione.

La presidente effettuerà una prima verifica e la inoltrerà alla ditta Elior, al Comune di Fucecchio ed alla società Fucecchio Servizi srl la quale se lo riterrà opportuno apporrà le variazioni in base alle osservazioni ricevute, il menu' eventualmente variato sarà verificato dalla Masoni Consulting.

Il menù finale sarà inviato dalla ditta Elior alla AUSL competente per la validazione definitiva, una volta validato il menù non si può più variare ed entrerà in vigore da settembre 2017.

### **Quarto punto dell'ordine del giorno:** Condivisione/programmazione dei progetti educativi a carico di Elior/Giostra per l'anno scolastico in corso e per il prossimo.

L' Amministratore informa la commissione che, nell'offerta tecnica della ditta Elior sono previsti diversi progetti nutrizionali.

Elior si è impegnata nella realizzazione di un programma alimentare che supporti gli insegnanti nello svolgimento di attività didattiche sul tema nutrizionale e stimoli i bambini a mangiare tutti gli alimenti, anche quelli che non piacciono. Lo scorso anno è stato realizzato il progetto "L'arcobaleno dei sapori", quest'anno è stato proposto da parte di Elior un progetto sull'orto informatizzato partendo dai semini da portare a casa.

Però visto che disponiamo già di due orti (Carducci e San Pierino) e visto che questo è il periodo per seminare e piantare, si propone di attivare il progetto dell'orto non virtuale.

Chiaramente per la realizzazione di questi progetti è necessaria anche la collaborazione di adulti. Per la scuola primaria G. Carducci ha dato la disponibilità a collaborare il Sig. Pignotti Massimiliano rappresentante dei genitori per l' Infanzia "Il paese dei balocchi" Pinete, mentre per la scuola primaria R.Fucini la Sig.ra Laura Romano, rappresentante dei genitori della Primaria "R. Fucini".

Questo progetto è realizzabile anche in altre scuole, ma dovendolo far partire subito si inizierà con le scuole che hanno già un orto e nelle altre scuole, dove possibile, si potrà realizzare l'anno prossimo.

Visto il successo riscontrato lo scorso anno, una docente, propone anche il progetto "l'arcobaleno dei sapori".

Un altro progetto previsto nell'offerta, è la Formazione dei docenti, noi riteniamo che la formazione dei docenti sia fondamentale affinché tutto possa funzionare in modo corretto, quindi è un progetto che verrà realizzato. Si decide che la formazione verrà fatta a settembre prima dell'inizio dell' anno scolastico.

Progetti che verranno realizzati per a.s. 2016/2017 sono:

1. 2 Orti + bustina dei semi da portare a casa a tutti i bambini di tutte le scuole,
2. Formazione dei docenti;
3. L'arcobaleno dei sapori.

**Quinto punto dell'ordine del giorno:** Realizzazione brochure.

La brochure verrà realizzata dalla ditta Elior, in essa ci sarà una presentazione delle società coinvolte nella ristorazione scolastica: Ditta Elior, Masoni Consulting, Coop. La Giostra e Fucecchio Servizi.

Ci saranno informazioni per quanto riguarda i servizi scolastici: dalle modalità di iscrizione ai servizi, disdette pasti, pagamento, tariffe ecc. Verrà distribuita a tutti i bambini, prima della fine della scuola, in modo che tutti i genitori possano conoscere dettagliatamente i servizi prima dell'inizio anno scolastico 2017/2018, verranno distribuite anche durante l'open day di cui al punto seguente.

**Sesto punto dell'ordine del giorno:** OPEN DAY del 23/06/2017.

In occasione del festival Marea, che si svolge nella seconda metà di giugno nell'area della Buca del Palio, ci sarà un open day sponsorizzato dalla Fucecchio Servizi e dalla Masoni Consulting.

I bambini partiranno dalla piazza del Comune, con i pulmini gialli, per la Buca del Palio qui sono previsti diverse attività di divertimento.

Saranno presenti anche la ditta Elior, la Coop la Giostra e la Commissione Mensa.

La cena (PIZZA) per i bambini sarà fornita dalla ditta Elior.

In questa occasione verranno fornite tutte le informazioni riguardanti i servizi resi dalla Fucecchio Servizi e presentate tutte le nuove iniziative.

Prima di sciogliere la seduta viene fissata la data della convocazione della prossima commissione mensa : Giovedì 20 aprile alle ore 17:00 presso i locali della scuola media "Montanelli Petrarca" Via della repubblica 14.

La Presidente della Commissione  
Marmugi Arianna



L'Assessore alla Pubblica Istruzione  
Emma Donnini

