

# ISTITUTO COMPRENSIVO "MATTEOTTI-PELLICO"

ANNO SCOLASTICO 2023/24

## COMMISSIONE MENSA VERBALE DEL 27/05/2024

INSEGNANTI E GENITORI PRESENTI (Vedi allegato)

In data 27/05/2024, alle ore 17:00, nei locali della scuola Matteotti si è riunita la COMMISSIONE MENSA presieduta dal docente Valerioti Giuseppe.

Alla riunione partecipano alcuni referenti della ditta LADISA: Evangelista Santacroce, Carmen Di Palma, Francesca Alfarano e Giulia Zamengo.

Accertata la validità della riunione, il referente dà lettura dell'O.d.G.:

- 1. Valutazione finale del servizio**
- 2. Analisi delle criticità e suggerimenti per il prossimo anno.**
- 3. Varie ed eventuali**

L'insegnante Valerioti informa i partecipanti che dai report inviati nel corso dell'anno da docenti e genitori si evince che il servizio, offerto dalla ditta fornitrice dei pasti, è certamente migliorato. Nella seconda parte dell'anno, la Ladisa ha fatto i dovuti interventi per risolvere alcuni problemi emersi nei mesi iniziali. Tutti i partecipanti concordano sul fatto che anche la qualità del cibo è migliore. Lo scarto che si era registrato nel primo periodo è decisamente diminuito se si escludono i piatti a base di soia\*(vedi allegato al verbale).

I cibi serviti risultano più saporiti e gradevoli al palato; la temperatura di scodella mento è quasi sempre adeguata agli standard previsti...

E' doveroso registrare ancora alcune criticità: frutta, a volte, immatura (banane verdi), pasta eccessivamente al dente, pesto troppo salato, pesce non sempre gradito ai bambini...

La signora Sabatino (Fioccardo) interviene per chiedere al responsabile della ditta se è possibile risolvere il problema riguardante il cibo non consumato dai bambini. Lo scarto alimentare dovrebbe essere donato ad associazioni che sul territorio si occupano di fornire pasti alle persone in difficoltà economica.

Il Dott. Santacroce risponde che, per motivi inerenti alla sicurezza alimentare, non è possibile svolgere questo servizio. Il cibo portato nelle scuole, successivamente riscaldato e servito agli alunni, non può essere riconfezionato per essere distribuito alle varie associazioni. Le norme riguardanti la sicurezza stabiliscono che gli alimenti cotti nelle cucine devono essere "termosaldati" e successivamente inviati ai consumatori finali.

La professoressa Struzzi aggiunge che il problema era stato già trattato alla fine del precedente anno scolastico, ma non è stata trovata una soluzione.

**\*Allegato al presente verbale**

## **INCONTRO IN COMUNE**

**11/06/2024**

Nella data indicata due referenti della Commissione (Valerioti/Pastore) sono stati invitati ad un incontro in Comune con l'assessora all'Istruzione (Dott.ssa Carlotta Salerno). Nel corso della riunione, a cui hanno partecipato i responsabili per le mense scolastiche (Dott. Ritucci/Dott.ssa Rava), è stato presentato il nuovo menù.

Dopo aver ascoltato alcuni interventi riguardanti le problematiche che si sono manifestate in molte scuole della nostra città, la Dott.ssa Salerno ha precisato che gli appalti sono stati assegnati a ditte che hanno garantito il rispetto di alcuni parametri insindacabili: qualità del cibo, filiera corta, tutela ambientale e produzione biologica.

Il cibo fornito nella mense è prodotto in ambito regionale.

### **Nuovo menù**

La Dott.ssa Crepaldi interviene per presentare il nuovo menù che sarà pubblicato sul sito entro il mese di settembre.

Il menù è stato elaborato tenendo conto di tutte le segnalazioni fatte sul portale Prisma e delle problematiche comunicate nel corso dell'anno da docenti e genitori. Particolare attenzione è stata posta sulla "gradibilità" del cibo e sullo scarto altissimo registrato con i piatti a base di soia.

Alcuni piatti a base di soia sono stati sostituiti da pietanze che hanno lo stesso valore proteico.

### **Progetto Educazione Alimentare**

A conclusione della riunione il Dott. Ritucci informa i presenti che il progetto suddetto sarà avviato appena possibile.

Il referente

Ins.te Valerioti Giuseppe