



**Comune di  
Cascina**

Corso Matteotti 88/90 – 56021 Cascina (PI)

**Macrostruttura 3 Servizi alla Persona**

**U.O.C. Trasporto e Refezione, Gestione ed Entrate del Bilancio**

Viale Comaschi 116 – 56021 Cascina (PI)

Tel. 050.719297 – fax 050.719334

E-mail: [ldipaco@comune.cascina.pi.it](mailto:ldipaco@comune.cascina.pi.it)

pec: [ldipaco@pec.comune.cascina.pi.it](mailto:ldipaco@pec.comune.cascina.pi.it)

## **Commissione Mensa a.s. 2018/2019**

### **Verbale**

**del 20 novembre 2018**

Presenti:

Capo struttura Centro Produzione Pasti di Gustolandia Ristorazione s.r.l.: Patrizia Bimbi

Dietista Gustolandia Ristorazione s.r.l.: Lisa Cervelli

Personale dell'U.O.C. Trasporto e Refezione della Macrostruttura 3 Servizi alla Persona

Genitori ed insegnanti della commissione come da registro agli atti dell'ufficio

Raggiunto il numero legale la riunione inizia alle ore 18.00.

L. Di Paco: Do' il benvenuto ai nuovi membri della commissione invitandovi a scrivere l'indirizzo mail nel registro delle firme poiché vi inseriremo nella mailing list per inviare le prossime comunicazioni e condividere le check list. Inoltre troverete tutto il materiale sul sito del Comune alla sez. Scuola – Mensa – Commissione mensa.

Oggi dobbiamo eleggere il nuovo presidente della commissione perché il figlio della sig.ra Carchini ha completato il ciclo scolastico della primaria e non ha più servizio, se qualcuno si vuole candidare così passiamo alla votazione, il ruolo del presidente è di convocare le riunioni della commissione, fare il moderatore della discussione e farsi portavoce per conto della commissione in caso di tavoli di lavoro.

Si candida come presidente della commissione mensa unicamente la signora Maria Elena Fabbri rappresentante della scuola primaria "Don Gnocchi" di S. Lorenzo alle Corti.

L. Di Paco: in merito alla recente sentenza del Consiglio di Stato sulla possibilità di portare il pranzo da casa, rimane vigente la nota del Miur n. 348 del 03.03.2017 che precisa: *"Le istituzioni scolastiche le quali, nell'ambito della loro autonomia e della loro discrezionalità, valuteranno, per gli aspetti di propria competenza, le soluzioni idonee a garantire la fruizione del pasto domestico e l'erogazione del servizio mensa, assicurando la tutela delle condizioni igienico sanitarie e il diritto alla salute. (omissis) L'indicazione*

*che ne consegue, da parte del suddetto Ministero, è quella di adottare, in presenza di alunni o studenti ammessi a consumare cibi preparati da casa, precauzioni analoghe a quelle adottate nell'ipotesi di somministrazione dei cd pasti speciali".*

Quindi i dirigenti valuteranno le misure organizzative per individuare sia il locale sia il personale di assistenza garantendo che non ci sia contaminazione con coloro che fruiscono del servizio mensa.

D. Chini: alla materna il Panda ci sono problemi a gestire la colazione.

L. Di Paco: avevamo già dato indicazioni negli anni scorsi di far portare, a coloro che non usufruiscono del servizio mensa, prodotti analoghi a quelli forniti da Gustolandia: yogurt se c'è lo yogurt, frutta se c'è la frutta.

A seguito della richiesta di utilizzare gli scarti per gli animali dò lettura della mail del dott. Del Torto, Responsabile del servizio veterinario dell'Az. USL , se qualcuno si vuole interessare per approfondire tutte queste normative richiamate ben venga.

S. Inzaina: la richiesta di riutilizzo degli scarti voleva essere una proposta di progetto per il nuovo bando che verrà fatto per il servizio di refezione.

L. Di Paco: sentiremo la nostra responsabile non so se è possibile inserirlo nel bando che è già complesso di per se, è una gara europea, la normativa è ampia e neppure il responsabile USL ci ha dato una risposta netta.

S. Inzaina: gli operatori specialisti hanno diritto al pasto? nella nostra scuola dell'infanzia di Musigliano ce se sono diversi.

L. Di Paco: non penso, per quanto riguarda la figura dell'insegnante è previsto nel loro contratto collettivo come momento di assistenza al pasto ed educazione alimentare e il Ministero per questo ci dà una quota di rimborso.

Insegnante: anche nella nostra scuola ci sono operatori specialisti che sono presenti solo qualche ora, sono dipendenti di cooperative ma non pranzano con noi, anzi sono impegnati a prestare assistenza specialistica all'alunno interessato.

M. Pazzaglia: secondo me in riferimento agli scarti spesso gli alunni portano merende sostanziose e quando arrivano a tavola non hanno fame da consumare tutte le portate del pranzo, anzi con i primi a volte fanno il bis, manca un lavoro strutturato di educazione alimentare per non parlare delle abitudini di casa. Potrebbe essere usato un cassonetto di compostaggio e poi riutilizzato magari per fare un orto didattico, alla materna di Latignano questa esperienza è stata fatta.

S. Guglielmi: per portare avanti questi progetti ci voglio mezzi e persone che si prendono l'impegno, un conto è in una scuola dell'infanzia con meno alunni.

V. Bernini: a Zambra i bambini non mangiano, la minestra di verdura con la caciotta è un abbinamento non gradito, non si potrebbe mettere la pasta all'olio?

L. Di Paco: veramente siamo venute anche noi qualche mese lo scorso a.s. per una segnalazione ed invece i bambini mangiavano tutti, le stesse insegnanti riferivano che nessun bambino digiunava, anzi soprattutto i primi venivano chiesti una seconda volta.

C. Cresci: sono un'insegnante ed ho una lunga esperienza di mensa, di tempo pieno e di commissione mensa; non è solo un problema di abbinamenti, dalla prima ho dei bambini che non mangiano a prescindere, non si può pretendere da una mensa collettiva di incontrare il gradimento di ogni bambino, da noi i primi vengono mangiati tutti.

Insegnante Zambra: volevo chiedere cosa è previsto in caso di pasto in bianco, da noi è arrivata la mortadella, è possibile?

L. Cervelli: spesso le richieste di pasto in bianco arrivano alle 10.00 e bisogna incastrare tutto per far partire i pasti in tempo, la dicitura pasto in bianco non è nutrizionalmente codificata l'importante è che sia ipocalorica, quindi la mortadella è compatibile.

D. Chini: è possibile avere un report degli scarti?

S. Guglielmi: è importante che facciate un salto al Centro Cottura per avere la percezione di come viene ben gestita ed organizzata tutta la preparazione dei pasti.

La riunione ha termine alle ore 19.50