



**Commissione Mensa  
Anno Scolastico 2013/2014**

**Verbale  
del 05 novembre 2013**

Presenti:

Presidente Gustolandia: Angiolo Viegi

Dietista Gustolandia: Lisa Cervelli

Capo struttura Centro Produzione Pasti di Gustolandia: Patrizia Bimbi

Responsabile Servizi Educativi e Culturali: Gabriella Carozzo

Assessore P.I.: Silvia Innocenti

Acque S.p.A : Dott. Michele Fabbrini

Responsabile settore microbiologico di Acque S.p.A. : Dott.ssa Paola Paoletti

Genitori ed insegnanti della commissione: elenco allegato

o.d.g.

1. Insediamento nuovi membri commissione
2. Progetto “Acqua Buona”: modalità di attuazione
3. “Buona Colazione”: stato attivazione progetto
4. Commissione mensa di area e attivazione del percorso “peer education” mediato dalla Usl 5
5. X° settimana dell'alimentazione: coinvolgimento della commissione e ricognizione dei lavori nelle scuole a partire dal POF
6. Varie ed eventuali

La riunione inizia alle ore 17.40

Dopo le presentazioni e la registrazione dei partecipanti il Presidente, Sig.ra Vittoria Liguori apre il dibattito partendo dal secondo punto all’o.d.g. “progetto Acqua Buona” passando la parola al personale di Acque S.p.A. presente

M. Fabbrini: Acque S.p.A. effettua quotidianamente analisi sull’acqua di rete, cioè sull’acqua che dai pozzi sotterranei percorre la rete idrica fino all’ingresso degli edifici, per maggiori garanzie analizziamo anche quella che esce dal rubinetto nella scuola dove verrà attivato il progetto “Acqua Buona” ed i tecnici comunali hanno controllato che l’impianto sia in regola. Infine solo per migliorare il gusto dell’acqua viene applicato direttamente al rubinetto, certificato dal ministero da anni. Passo ora la parola alla dott.ssa Paoletti, Responsabile del settore microbiologico.

L’acqua che utilizzeranno i vostri bambini deriva da pozzi sotterranei che non presentano alcun problema.

Il decreto ministeriale 31 regola in modo molto restrittivo i parametri dell’acqua potabile, tre sono quelli più importanti:

- la quantità di nitrati deve essere < 50 mg, l’acqua del nostro territorio è < a 7 mg;
- la quantità di floruri deve essere < 1,5 mg, l’acqua del nostro territorio è < a 0,15 mg;
- la percentuale di calcio, da noi è molto bassa.

L'utilizzo del filtro non modifica la parte chimica dell'acqua abbatte solo il cloro ma garantisce la natura microbiologica, ha una membrana di 0,45 micron per abbattere i batteri lasciando la composizione microbiologica pura. Questo filtro è consigliato per una questione di gusto.

Viene avvitato semplicemente al rubinetto con tre posizioni, ha una finestra per verificare quando è necessaria cambiarlo e ha un canalino per svuotare l'acqua depositata (es. il lunedì mattina).

Le analisi dell'acqua del rubinetto verranno effettuate dai nostri tecnici ogni 35gg, invitiamo poi le scuole ad esporle in bacheca.

V. Liguori: il progetto Acqua Buona viene illustrato in sede di commissione perché siate veicolo di informazione verso gli altri genitori.

S. Innocenti: di tale progetto ne avevamo dato notizia alla scorsa commissione ed è già attivo in tre plessi scolastici. Questo è un impegno dell'Amministrazione per una serie di misure come strategia ambientale. Durante tutta l'estate i nostri tecnici hanno controllato la regolarità degli impianti nei plessi scolastici dove verrà attivato il progetto "Acqua Buona", in particolare i filtri verranno installati nei refettori. La gestione della fornitura di brocche e cartucce alle scuole è a carico di Gustolandia.

G. Guerrieri: al Nido è attuabile questo progetto? È un'acqua che si può dare ai bambini sotto l'anno?

P. Paoletti: sì certamente può essere data ai bambini del nido, in alcuni nidi di altri comuni è già attivo, anche pediatria di Pisa vedendo le analisi incentiva l'utilizzo dell'acqua di rete ricca di calcio adatta ai bambini in crescita.

M.P. Di Cataldo: volevo evidenziare il problema della manutenzione della membrana, perché io a casa ho un impianto certificato per l'acqua potabile ma per le impurità che rimangono depositate nel filtro l'impianto non ha la durata certificata.

P. Paoletti: il territorio è vasto per quanto riguarda la zona da Navacchio a Musigliano l'acqua è leggerissima al pari della Levissima. I residui di cui ha parlato la signora sono piccoli residui di manganese, non sono nocivi per la salute, si presentano spesso in caso di interruzione idrica.

Dal punto di vista dell'acqua che esce dal rubinetto non c'è problema, perché le cartucce si blocca e il flusso si riduce, a quel punto chiamate Gustolandia che in un minuto sostituisce la cartuccia.

M. Fabbrini: un filtro nuovo copre una capacità di erogazione di 2.000 litri d'acqua quindi circa 4.000 pasti, questo è un valore limite pertanto ci saranno scuole con meno alunni dove il filtro durerà di più ed altre meno perché più usate.

V. Liguori: ringraziamo il personale di Acque che è intervenuto, passerei ora ad illustrare la funzione del commissario mensa, la frequenza delle ispezioni e la check list da utilizzare (spiega i tre punti).

Durante la somministrazione del pasto può verificarsi una situazione di non conformità in questo caso bisogna avvisare sia il Comune sia Gustolandia per attivare le corrette e tempestive misure di gestione.

G. Carrozzo: da questo anno scolastico è stata introdotta una procedura di gestione delle non conformità concordata con l'Az. Usi di Pisa, Gustolandia e l'Arca per gestire al meglio la situazione ed attivare tutte le azioni correttive del caso; è una procedura che integra il manuale di autocontrollo di Gustolandia ed il 6 settembre abbiamo fatto un tour di formazione nelle varie scuole per il personale docente ed ATA.

Tale procedura prevede a seguito della segnalazione la sospensione della somministrazione del pasto e la sostituzione dello stesso, inoltre il campione prelevato viene conservato presso il Centro Produzione Pasti per le analisi da parte delle autorità competenti.

Nelle check list è importante evidenziare oltre il gradimento dei bambini anche l'ambiente, il comportamento delle addette allo sporzionamento e delle insegnanti.

Un genitore del Girotondo: con che frequenza dobbiamo effettuare le ispezioni?

V. Liguori: almeno tre ispezioni nell'anno scolastico ed una al Centro Produzione Pasti, pregherei di non andare solo presso la scuola del proprio figlio, esaminare il menù e confrontare il gradimento nel piatto.

S. Beati: secondo me non manca la qualità ma gli abbinamenti, l'attenzione alla presentazione dei piatti, a cercare di azzardare.

Un'insegnante: anche la qualità conta perché quando c'è stata la giornata di Libera Terra i bambini hanno mangiato anche i ceci.

A. Dell'Agnello: volevo ricordare ai nuovi commissari di inviare le check list all'indirizzo mail "commissione mensa", creato proprio come mailing list, per garantire a tutti la conoscenza immediata delle informazioni e dei dati.

V. Liguori illustra le finalità del progetto "Buona Colazione"

S. Beati: avevamo chiesto di non sostituire la frutta del pasto ma di integrare con altra frutta per la mattina perché i bambini che hanno il tempo pieno spesso non gradiscono i piatti del giorno ma almeno mangiano la frutta.

M. Grasci Puccini: alla scuola primaria Ciari è un progetto a cui aderiamo da anni e posso assicurare che è un vero successo ora gli alunni che non gradiscono un certo tipo di frutta/dessert portano un altro tipo di frutta fresca da casa, il primo anno anche noi abbiamo incontrato difficoltà, ma era più la frutta del pranzo che veniva sciupata e non mangiata poiché i bambini arrivavano a pranzo avendo mangiato schiacciatine e merende confezionate o magari prendevano due volte il primo.

Propongo solo di sostituire la purea con frutta fresca perché alle elementari non è gradita, così come di fornire succhi di frutta non in bottiglie di vetro per problemi di gestione.

Insegnante della materna di Musigliano: anche da noi è un successo il progetto "Buona Colazione", perché la prima a pranzo la frutta non veniva proprio consumata.

E. Sansone: alla materna di S. Frediano via Carlo Alberto dalla Chiesa il progetto non funziona per la mancanza di collaborazione tra gli insegnanti ed il personale ATA.

S. Innocenti: porteremo il problema all'attenzione della dirigente scolastica.

Insegnante della materna di S. Casciano: la frutta potrebbe arrivare già lavata?

L. Cervelli: non è possibile, abbiamo provato a lavare la frutta al Centro ma ha una cattiva resa, anche perché viene consegnata il giorno prima.

S. Innocenti: passando al punto della Settimana dell'Alimentazione che si svolge in collaborazione con l'az. USL di Pisa e il Centro dei Borghi, comunico che questo anno sarà la X<sup>a</sup> edizione, quindi volevamo darle un certo risalto, pertanto chiedo ai commissari la collaborazione a partecipare al gruppo di lavoro per proporre idee per il tema o per organizzare due momenti che coinvolgano anche i genitori.

Infine sul tema della Perr Education e la Commissione Mensa di Area partecipata da sei Comuni, ci piacerebbe allargarla anche ai genitori e alle insegnanti della nostra commissione mensa per creare una comunità educante comune che dia vita ad un percorso di progettazione sull'educazione alimentare, a Pisa nel Parco di San Rossore c'è una struttura messa a disposizione proprio per i genitori e le insegnanti.

La riunione ha termine alle ore 19.40