COMUNE DI CASTELFRANCO DI SOTTO
PROVINCIA DI PISA
==========

VERBALE DI RIUNIONE COMMISSIONE MENSA

Il giorno 02 Dicembre 2025 alle ore 17.15 si è riunita nella Sala del Consiglio Comunale di Castelfranco di Sotto la commissione mensa.

L'o.d.g. è il seguente:
- nomina del presidente;
- varie ed eventuali.

Sono presenti:

Assessore alla Scuola	SGUEO NICOLA
Responsabile Ufficio scuola	ROMITI DARIA
Collaboratore Ufficio Scuola	MEINI MATTEO
Rappresentante genitori infanzia Via Solferino	TESI CLAUDIO
Rappresentante genitori infanzia Villa Campanile	BOGHEAN IONELA ALEXANDRA
Rappresentante genitori Primaria Castelfranco	MAZZILLI ANGELA
Rappresentante genitori Primaria Orentano	MARROCCO LINA
Rappresentante genitori Nido "Il Bruco"	PAPINI STEFANO
Rappresentante genitori Nido "Il Bruco"	MANZI FILIPPO
Rappresentante insegnanti infanzia P.zza Garibaldi	PETTI DANIELA
Rappresentante insegnanti infanzia Via Solferino	BROGI MARIA
Rappresentante insegnanti infanzia Villa Campanile	TINTORI ROBERTA
Rappresentante insegnanti Primaria Castelfranco	CAPORASO IRENE
Rappresentante insegnanti Primaria Orentano	NATALI DANIELA
Rappresentante educatrici Nido "Il Bruco"	BONAMICI CHIARA

Sono altresì presenti:

Ditta CAMST Ass. direzione Camst	CASETTA CRISTINA
Ditta CAMST dietista	BUONO CHIARA

Apre i lavori la Dott.ssa Romiti Daria, insieme all'Assessore alla Scuola Sgueo Nicola, presentandosi e presentando le rappresentanti CAMST ai componenti della nuova commissione. Dopo aver fatto il punto della situazione sulle ultime Commissioni ed il loro funzionamento, oltre a sottolineare come la continua collaborazione tra la commissione e gli uffici, abbia sempre portato alla risoluzione delle problematiche segnalate. Passa quindi la parola al Sig. Meini Matteo dell'Ufficio Scuola che espone gli argomenti all'ordine del giorno, tra cui la nomina del presidente della Commissione.

Prende quindi la parola Petti Daniela, rappresentante dei docenti per la Scuola dell'Infanzia di P.zza Garibaldi, la quale riporta i Suoi complimenti, affiancati a quelli della rappresentante die genitori della medesima scuola, Sig,ra Greco Giulia, per il servizio svolto dalla cucina e per la sempre attiva disponibilità del cuoco. Afferma che la qualità dei piatti è stata migliorata nei primi mesi dell'a.s. corrente. Così come da segnalazione di alcuni genitori e riscontro dagli alunni, comunica che quando vengono serviti i succhi di frutta come merenda della metà mattina, non soddisfano completamente l'appetito dei bambini, portandoli ad essere molto affamati ancora prima dell'orario del pranzo. Chiede quindi se possibile di presentare un'alternativa a questo tipo di alimento in particolare.

Viene quindi data la parola alla Sig.ra Casetta Cristina di CAMST, la quale riporta quanto detto in alcune riunioni precedenti, ovvero che l menù delle merende è stato strutturato con la presenza di alimenti "secchi" o monoporzione, in quanto le collaboratrici non effettuano lo sporzionamento del cibo, in quanto esula dal loro ruolo, come per esempio nel caso della frutta, limitando quindi la scelta di ciò che può essere effettivamente servito agi alunni. A questo deve essere aggiunta anche la gestione degli alimenti che devono essere trasportati e conservati alla scuola di Villa Campanile. Può essere però provato, in accordo con le insegnanti, a servire il mandarino, che probabilmente risulta facile da sbucciare anche per i bambini, oltre alla banana, già presente nel menù sopra citato. La ditta, in base ad una proposta avanzata da alcuni rappresentanti, verificherà anche la fattibilità di rifornire la cucina dei cachi, in base alla loro disponibilità e stagionalità durante l'anno.

Dopo tale intervento viene data la parola alla Sig.ra Brogi Maria, rappresentante dei docenti della scuola dell'infanzia di Via Solferino, la quale si dice soddisfatta del servizio, facendo i complimenti al cuoco ed alle sporzionatrici che si mostrano sempre collaborativi, effettuando costanti modifiche anche nell'immediato per rendere il servizio più efficiente. Afferma che il menù risulta ottimo, riportando come unica criticità, già conosciuta dai vari membri della Commissione in quanto già esposta in riunioni precedenti, la non gradibilità della frittata come unico appunto.

Prende quindi la parola alla Sig.ra Casetta, la quale riporta le stesse problematiche che riguardano le frittate, ci sono due tipi di problemi nelle diverse preparazioni dell'uovo, ovvero che sulla base delle linee guida CAM ed Asl, le uova non possono essere utilizzate in guscio, ma in brick, fatto che di per sé restringe il campo delle ricette possibili, rendendo di estremamente difficile gestione anche la preparazione delle omelette proposte da alcuni rappresentanti, anche in più riunioni precedenti a questa, e che se anche le frittate non sono molto gradite, purtroppo non possono essere escluse in quanto previste dalle linee guida sopra indicate, che devono essere seguite per la validazione dei menù annuali. Viene anche sottolineato che nonostante la proposta di numerose varianti di frittata, esse non sono mai state viste come un piatto gradito dagli alunni, così come per il pesce, per il quale i rappresentanti di più plessi chiedono condimenti diversi nei casi delle giornate in cui viene servito in bianco. La motivazione esposta da CAMST richiama le linee guida sopracitate, per le quali il pesce almeno in una sua versione deve essere preparato e servito "così com'è", senza ulteriori ingredienti che ne variano la natura (come ad esempio nella variante impanata o alla mugnaia, già presenti a menù).

La parola passa alla Sig.ra Natali Daniela, rappresentate dei docenti della Scuola Primaria di Orentano, che riferisce che con il doppio turno a pranzo, istituito da questo anno scolastico, l'organizzazione risulta migliore e più adeguata anche per la qualità dei primi che vengono serviti attraverso l'utilizzo del cuoci pasta. Come unica criticità, riporta che i secondi risultano avere porzioni troppo piccole, soprattutto per gli alunni del quarto e quinto anno, mostrando alle rappresentanti di CAMST una foto di un piatto di carne. Appena visionata la foto, la Sig.ra Casetta sottolinea come la quantità di carne risulta anche a prima vista adeguata, ricordando che essa è appunto di 60 gr a crudo secondo le linee guida più volte citate (e non ancora variate dalla Asl come annunciato all'inizio del 2025), il che, dopo la cottura, la fa sembrare ancora più ridotta di quanto in realtà sia. Invita comunque come sempre ad effettuare visite anche nella cucina durante la preparazione dei pasti, così da avere un riscontro diretto sulla correttezza delle grammature effettuate.

Successivamente, interviene la Sig.ra Bonamici Chiara, rappresentante delle educatrici del Nido "il Bruco", la quale riporta alcune criticità riscontrate durante varie giornate di servizio. Porta come esempio la richiesta di chiedere porzioni più abbondanti e la possibilità di avere un doppio sporzionamento di pane tra la mattina ed il pranzo, in quanto in un caso era stata data una risposta negativa a queste richieste. Viene chiesto inoltre che il formato di pasta utilizzato sia più piccolo per essere gestito al meglio dai bambini durante il pasto.

La Sig.ra Casetta risponde a quanto esposto, chiarendo che le richieste effettuate dalla rappresentante del Nido siano legittime e che effettuerà un passaggio con la cucina riguardo ad esse. Trova inoltre

l'accordo sul formato di pasta da utilizzare, ovvero le penne piccole. La Sig.ra Bonamici conclude quindi l'intervento chiedendo a livello di nutrienti, quale sia la fonte proteica nelle lasagne per i bambini che non mangiano carne, con la Sig.ra Casetta che specifica che l'assenza della carne viene riequilibrata con la presenza del formaggio dentro a tale piatto unico.

La Sig.ra Boghean Ionela Alexandra, rappresentante dei genitori dell'infanzia di Villa Campanile, prende la parola e specifica che prevede di effettuare una prova del servizio prima possibile e quindi riporta la criticità segnalata da un genitore della sua scuola, per cui viene richiesta più varietà nei primi come ad esempio più presenza della pasta al pesto. La Sig.ra Casetta specifica come i primi piatti debbano seguire la stagionalità del menù e che quindi anche la pasta al pesto è previsto per il periodo estivo in base agli ingredienti con cui è preparato.
Concludendo l'intervento, la Sig.ra Boghean riporta l'apprezzamento per il riso alla zucca servito nella stessa giornata, confermato anche da tutti gli altri rappresentanti dei vari istituti.

Prende quindi la parola la Sig.ra Marrocco Lina, rappresentante dei genitori della Primaria di Orentano, confermando tutto quello detto negli altri interventi sul buono svolgimento del servizio, avvalorando quanto riportato soprattutto dopo la sua visita in cucina durante la preparazione dei pasti, riportando come l'ambiente sia del tutto pulito ed organizzato. Conferma inoltre anche quanto riportato dalla rappresentante degli insegnanti del medesimo istituto, riguardo le grammature dei secondi piatti, argomento per il quale la Sig.ra Casetta aveva già dato risposta.

Successivamente esegue il suo intervento il Sig. Papini Stefano, rappresentante dei genitori per il Nido "Il Bruco", il quale conferma, dopo aver provato il pranzo, la qualità del cibo, riportando però alcuni dubbi comunicatogli dai genitori della struttura, riguardo a primi piatti che spesso risultano salati, alla richiesta di varietà maggiore di legumi e l'assenza di cereali nel menù e di una maggiore stagionalità delle verdure, evitando di utilizzare quella surgelata.

Nuovamente la Sig.ra Casetta di CAMST, insieme alla dietista, Sig.ra Buono Chiara, prendono la parola per confermare che dei contorni solo pochi di essi, pur essendo bio, possono essere surgelati (bieta, piselli, fagiolini e spinaci). Aggiunge poi che la stagionalità delle verdure viene ricercata sulla base di linee guida che rendano i prodotti disponibili e bio nelle quantità necessarie al servizio. Per ciò che riguarda l'assenza dei cereali, essa è dovuta dal rischio troppo alto di presenza di infestanti che potrebbero essere notati solo al momento dell'effettiva preparazione e sporzionamento, portandoli ad essere di difficile gestione a lungo termine. Conclude infine sottolineando che la varietà e quantità di legumi può essere aumentata, ma non rientrano nei gusti dei bambini, per questo motivo, cercando di farli assaggiare a tutti e magari poter poi effettuare delle variazioni, verranno nuovamente proposti in modi e forme diverse nei vari menù speciali, come già accaduto negli anni passati.

La Sig.ra Caporaso Irene, rappresentante dei docenti della Primaria di Castelfranco, prende quindi la parola, per chiedere chiarimenti sulla presentazione del certificato per chi vuole usufruire del pasto in bianco, per segnalare che in alcuni casi per chi ha usufruito di diete speciali i pasti sembravano mancare o essere presenti in porzioni poco abbondanti e per complimentarsi con le sporzionatrici, sempre attente e disponibili durante il servizio, nonostante riporti di una di esse per la quale ha la necessità di conferire in sede distaccata con le rappresentanti di CAMST.
Completa l'intervento la Sig.ra Mazzilli, riallacciandosi a quanto detto, riportando che spesso per coloro che hanno necessità di un menù senza lattosio, le quantità dei secondi risultano minime e che in generale spesso i primi piatti per chi usufruisce del secondo turno a mensa risultano scotti (nel caso della pasta) oppure troppo al dente (nel caso del riso).

La Sig.ra Casetta risponde in sequenza alle varie segnalazioni, specificando che i giorni previsti per poter usufruire del pasto in bianco prima di richiedere necessariamente un certificato medico sono 3 consecutivi, e che si accerterà con la cucina di eventuali mancanze di materie prime per le diete speciali, in modo da evitare porzioni mancanti o non adeguate. Conclude assicurando che si confronterà

anche con le sporzionatrici per la gestione die primi negli scaldavivande per evitare problemi di cottura che potrebbero far risultare meno gradevoli i piatti per coloro che mangiano al secondo turno.

Conclude il giro di interventi la Sig.ra Tintori Roberta, rappresentante dei docenti dell'infanzia di Villa Campanile, confermando la qualità dei piatti e del servizio, sottolineando l'assenza di segnalazioni da effettuare e confermando che le quantità delle porzioni sono adeguate e spesso anche abbondanti. Il tutto viene infine confermato anche dai rappresentanti dei genitori della scuola dell'infanzia di Via Solferino, Sig. Tesi Claudio e del Servizio Nido, Sig. Manzi Filippo, sulla base di quanto riportato dai genitori per i quali fanno i referenti.

A conclusione della riunione, viene ricordata la necessità di eleggere il rappresentante della Commissione. Viene comunicata la disponibilità data dalla Sig.ra Greco Giulia per ricoprire nuovamente la carica, quindi i genitori con voti unanimi accettano la candidatura.

A seguito di ciò non vengono effettuati nuovi interventi, la riunione quindi si scioglie alle ore 18:10.

IL SEGRETARIO: MEINI MATTEO

ASSESSORE ALLA PUBBLICA ISTRUZIONE: SGUEO NICOLA
RIVISTO DAL PRESIDENTE: GRECO GIULIA