



**VERBALE n. 2/2023**

L'anno 2023 (2023) il giorno ventotto (28) del mese di marzo alle ore 15:10, nella sede del Comune di Monsampolo del Tronto in Corso Vittorio Emanuele III n. 87, si è riunita la Commissione Mensa del Comune di Monsampolo del Tronto, ai sensi del vigente Regolamento approvato dal Consiglio Comunale.

Sono presenti:

- i rappresentanti dei genitori: Luciani Laura per la scuola dell'infanzia, Cecchini Luca e Felicetti Fabrizio per la scuola primaria;
- le rappresentanti dei docenti: Tozzi Catia per la scuola dell'infanzia e Maroni Silvia per la scuola primaria;
- la rappresentante della Dirigenza scolastica: Guidotti Monica;
- per l'amministrazione comunale: il consigliere Gianni Felicioni delegato dall'Amministrazione a far parte della Commissione Mensa.

È inoltre presente la Responsabile dell'Area Segreteria e Affari Generali Daniela Spurio in qualità di segretario verbalizzante.

Il sig. Gianni Felicioni avvia l'incontro introducendo la nutrizionista dell'Ast Dottoressa Rosetti Benedetta.

All'ordine del giorno vi è l'incontro con la nutrizionista per approcciare ai primi rudimenti della nutrizione per le mense comunitarie e un itinerario propedeutico per la introduzione di un menù revisionato e/o sostitutivo.

La dottoressa apre con l'escursus storico del menù adottato presso la mensa delle scuole locali e con le progressive revisioni di cui descrive le dinamiche di interazione tra le diverse figure che gravitano attorno alla mensa.

Analizzando poi l'attuale menù assieme ai membri della commissione, suggerisce ed evidenzia quali potrebbero essere le modifiche apportabili alla versione primaverile/estiva dello stesso anche afferendo a menù di tipo innovativo e più fedeli alla dieta mediterranea.

Consiglia inoltre di introdurre queste novità attraverso un percorso scolastico guidato nelle classi dai docenti affinché gli studenti siano condotti a scoprire con atteggiamento positivo le possibili variazioni dei piatti e degli ingredienti.

Mentre le maestre avanzano alcuni timori sulle introduzione di tipologie poco apprezzate dagli alunni, il presidente della commissione fa notare che attualmente le lamentele o le critiche di parte dei genitori sono strettamente legate ad aspetti secondari come ad esempio le quantità delle porzioni, che in realtà rispettano quelle standard per bambini, ed altre note negative prive di riscontro presso il corpo docente.

Egli pertanto richiede la possibilità di realizzare un incontro formativo tenuto dall'Ast per sensibilizzare i genitori ad un approccio responsabile al servizio mensa scolastica.

La dottoressa Rosetti si manifesta disponibile a richiedere alla propria unità tale tipo di incontro compatibilmente con gli impegni pregressi.

Le insegnanti richiedono inoltre la possibilità di introdurre negli incontri una parte dedicata agli spuntini di metà mattinata in quanto spesso si trovano in difficoltà nel guidare i piccoli ad un approccio responsabile al cibo.

Si prosegue con la proiezione di slide da parte della nutrizionista in cui vengono espone le normative e le prassi che si stagliano nel panorama della ristorazione collettiva e più in particolare delle mense scolastiche.



La commissione richiede la possibilità di effettuare il corso base propedeutico ai sopralluoghi in mensa e alla valutazione delle materie prime e dei prodotti finiti poiché la nutrizionista ritiene fondamentale almeno avere una prima infarinatura per poter avere un approccio oggettivo alla situazione mensa in fase di sopralluogo, con la compilazione inoltre di schede dedicate fornite dall'Azienda sanitaria.

La nutrizionista evidenzia che è possibile programmare un sopralluogo nei refettori e nei centri cottura ma che senza aver frequentato uno specifico corso di formazione alla commissione verrebbero consegnate solo una parte delle schede di valutazione base. Suggerisce, inoltre, di suddividere gli stessi in due giornate per questioni di tempi ed opportunità: una prima per il refettorio con gli assaggi ed una seconda al centro cottura.

Il presidente richiede anche la possibilità di porre in agenda un incontro con il responsabile della ditta affidataria del servizio anche al fine di poter comprendere quali miglioramenti qualitativi si possano mettere in atto in vista del prossimo anno scolastico, senza incorrere in aumenti dei costi per singolo pasto.

Verrà pertanto contattata la Nené Service affidataria del servizio per un incontro confronto e saranno introdotti nel menù primavera/estate, che sarà operativo dopo la pausa pasquale, le modifiche delle bozze che la nutrizionista si impegna ad inviare quanto prima alla commissione senza eccessivi stravolgimenti ma con giornate sperimentali funzionali al menù del prossimo anno.

La seduta si scioglie alle ore 17:50.

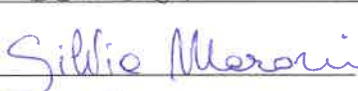
Letto, approvato e sottoscritto

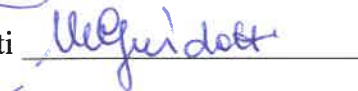
Laura Luciani 

Luca Cecchini 

Fabrizio Felicetti 

Catia Tozzi 

Silvia Maroni 

Monica Guidotti 

Massimo Narcisi 

Gianni Felicioni 

Daniela Spurio 