

## Verbale Comitato Mensa

Il Comitato Mensa uscito dalle elezioni di novembre è stato presentato dall'assessore Serena Cortecchi che ha sottolineato l'importanza di «continuare il percorso intrapreso negli ultimi tre anni per la diffusione delle buone pratiche alimentari e per la sensibilizzazione sul tema dell'alimentazione». L'assessore Cortecchi ha annunciato che «dal Comune sarà avviato un percorso di validazione dei menù presso la Asl, un accreditamento non obbligatorio previsto però dalla Regione Toscana che coinvolge anche la Provincia di Siena».

**Nomina presidente.** Visto che era la prima riunione del Comitato Mensa, la componente dei genitori ha provveduto a votare il presidente nella persona di Andrea Settefonti. Al momento della elezione, Andrea Settefonti ha ricordato ai genitori che «la presenza all'interno del Comitato Mensa non deve essere visto dai genitori come un momento per risolvere i problemi di alimentazione del proprio figlio e per imporre i gusti personali agli altri, ma è l'occasione per valutare il servizio nel suo complesso, per portare istanze e lamentele, per migliorare il servizio stesso». Settefonti ha anche ricordato che nei due anni del suo precedente incarico di presidente «sono stati organizzati incontri, che vanno migliorati sotto il profilo del coinvolgimento dei genitori, che è stata portata a termine la riorganizzazione e rivisitazione dei menù avviata sotto la presidenza di Lorian Bettini. I menù sono stati differenziati in tre stagionalità, anziché due come in precedenza, è stato realizzato un opuscolo che riassume la filosofia in materia di alimentazione che il Comitato Mensa vuole portare avanti». Opuscolo che è stato distribuito a tutti i genitori nel corso del precedente anno scolastico e che dovrebbe essere parte del materiale che viene consegnato ad ogni genitori al momento che il proprio figlio viene iscritti ad una scuola.

**Nuovo centro cottura.** Il fornitore dei pasti del servizio mensa, Cir-Food Eudania ha ricordato di aver unificato a Sambuca Val di Pesa, i centri cottura di Certaldo e di Bottai. Una struttura unica, nuova, per un servizio sempre migliore e efficiente. Cir Food Eudania ha manifestato l'intenzione di aprire il centro cottura a visite organizzate al Comitato Mensa e ai genitori dei vari organi, rappresentanti di classe o di istituto comprensivo.

**Segnalazioni della scuole.** Il Comitato ha affrontato subito la segnalazioni arrivate da alcune scuole del territorio. In particolare a sollevare i maggiori disagi è la scuola Pieraccini del 2° istituto comprensivo. I genitori della 1E lamentano la scarsissima qualità, l'odore sgradevole, con i bambini che spesso tornano in classe senza mangiare. La frutta non è tagliata, è acerba. La pasta o è scotta o è cruda, così come i legumi o sono scotti o crudi. Inoltre è stato fatto presente il problema di avere la pasta bianca.

**Pasta bianca.** A questo proposito Cir-Food Eudania ha fatto presente che «alle Pieraccini c'è la cattiva abitudine a condire o meno la pasta che arriva dal centro a richiesta. O bianca o condita a seconda delle richieste della classe. Questo fa venire meno il valore educativo del momento del pasto. Non ci deve essere la scelta o bianca o condita, c'è un menù che prevede determinati abbinamenti. Dare la scelta è un malinteso». Malinteso che «per quanto riguarda le sporzionatrici – ha continuato Eudania – è affrontato e risolto. Il non rispetto delle regole non è un diritto». Il momento del pasto come momento che si inserisce nel contesto educativo della scuola è stato ricordato anche dalla dirigente dei servizi alla persona del Comune, Patrizia Vannini. «Il pasto è parte dell'orario didattico. È momento educativo. Occorre richiamare il corpo docente ad una maggiore sensibilizzazione sul ruolo del pasto. Il pasto è educazione e non può essere visto solo come un costo». Cir Food Eudania ha anche evidenziato come «la pasta arriva bianca dal centro cottura e venga condita nel refettorio per il mantenimento delle caratteristiche organolettiche. Se venisse condita prima non sarebbe buona».

**Incontri formativi.** Per evitare che si possa proseguire in simili fraintendimenti, è stato pensato di

prevedere incontri formativi con insegnanti e genitori. Incontri che coinvolgano gli insegnanti con una giornata di formazione obbligatoria sull'alimentazione, sui menù, sui rapporti con i bambini a mensa e sui comportamenti da tenere.

**Prossima riunione.** In accordo con l'assessore Serena Cortecci, il prossimo incontro del Comitato Mensa è stato fissato per il 19 febbraio alle 17,30 presso la sala riunioni di Accabì

Possibili punti dell'ordine del giorno potrebbero essere:

- progetto Celiachia
- incontri nelle scuole con insegnanti e genitori
- necessità di far circolare il concetto di importanza del pasto nella scuola