



VERBALE COMMISSIONE MENSA

22 Febbraio 2023

L'anno duemilaventitre il giorno ventidue del mese di Febbraio alle ore 18:00, presso la Sala Consiliare del Comune di Capannoli, si è riunita la Commissione mensa in presenza ed in videoconferenza, per discutere il seguente O.d.G.:

- 1) Valutazione Progetti di educazione alimentare
- 2) Schede di gradimento menù
- 3) Varie ed eventuali.

Sono presenti :

Cecchini Arianna	-Sindaco con funzioni di Presidente
Pucciarelli Carla	-Direttore Farmavaldera
Cappelli Monica	-Rappr. Ditta Sodexo
Marina Saviozzi	-Medico dietista

Sono altresì presenti in collegamento i seguenti membri:

De Giovanni Jessica	-Rappr.genitori scuola infanzia Capannoli
Arcenni Valentina	-Rappr.genitori scuola paritaria Asilo S.Cuore
Guerri Manuela	-Rappr.genitori scuola primaria S.Pietro Belv.
Lazzeretti Alessandra	-Rappr.genitori scuola primaria S.Pietro Belv.
Turini Elena	-Rappr.genitori Asilo Nido Il Gatto con gli Stivali
Vicedomini Stefania	-Rappr.genitori Asilo Nido Il Gatto con gli Stivali
Lazzeretti Alessandra	-Rappr.genitori scuola primaria S.Pietro B.
Ribechini Elisabetta	-Rappr. degli insegnanti
Magozzi Francesca	-Rappr. degli insegnanti scuola infanzia
Luceretti Monica	-Rappr. degli insegnanti scuola primaria S.Pietro B.
Santoni Benedetta	-Dietista Ditta Sodexo
Pantani Antonella	-Rapp.Personale ATA scuola primaria Capannoli
Profeti Antonella	-Rapp.personale ATA Scuola Infanzia Capannoli
Menichini Stella	-Rapp.Alunni Scuola Primaria S.Pietro B.
Meoni Matilde	-Rapp.Alunni scuola Primaria Capannoli
Cantagallo Gaia	-Rapp.Alunni scuola Primaria Capannoli

Svolge le funzioni di segretario verbalizzante la Sig.ra Anna Maria Marinari.

Aprè la riunione la Sindaca Arianna Cecchini esponendo una criticità presente alla scuola primaria di S. Pietro Belvedere, che perdura da diverso tempo: al termine del pasto gli alunni lasciano il refettorio in disordine, con i tavoli sporchi e bagnati di acqua riversata nei piatti, frutta nei bicchieri, forchette infilate nei frutti, insomma



tavoli molto disordinati. Questo atteggiamento denota mancanza di rispetto nei confronti di chi riordina i locali e mancanza di consapevolezza sull'importanza del cibo.

Interviene su questo argomento l'insegnante Luceretti che non era a conoscenza del persistere di questa problematica già emersa in passato e che sembrava fosse risolta dopo lo svolgimento da parte delle insegnanti di una specifica attività di dialogo con gli alunni.

Intervengono gli alunni delle classi quinte della scuola di Santo Pietro Belvedere che confermano invece che anche la stessa mattina la situazione si è di nuovo presentata, alcuni ragazzi hanno lasciato tavoli in pessime condizioni.

La Sindaca propone un'idea alla commissione, come possibile soluzione per rendere più consapevoli i ragazzi: così come gli alunni sono autonomi nel prendere il cibo (self service) dopo il pasto far loro differenziare i cibi restanti dei piatti e far riordinare i vassoi.

Questa soluzione pare un'ottima idea anche alla Dott.ssa Saviozzi per responsabilizzare gli alunni.

L'insegnante Luceretti, sebbene sia favorevole, pensa che lo spazio del refettorio non sia sufficiente per organizzare e svolgere tali attività.

L'idea pertanto non ha seguito e si conviene una maggiore attenzione verso i ragazzi affinché situazioni come quelle descritte non si ripresentino.

Prende la parola la Dott.ssa Marina Saviozzi che propone, illustrandoli, i progetti di educazione alimentare condivisi con la scuola primaria di Santo Pietro Belvedere e con l'asilo nido comunale (si allegano le slide dei progetti al presente verbale, come parte integrante).

I progetti piacciono molto ai rappresentanti dei genitori presenti alla Commissione e vengono approvati convintamente.

Per il progetto della scuola elementare di Santo Pietro Belvedere viene chiesto alla Dott.ssa Saviozzi di fare un "librino" con un paio di ricette per ogni classe e lei si rende disponibile a farlo. La Sindaca chiede di estendere il progetto del Nido comunale anche al Nido di Agnes, che accoglie con favore.

La rappresentante della scuola statale dell'infanzia Francesca Magozzi si è confrontata con la Dott.ssa Saviozzi sul progetto dell'asilo nido comunale che trova essere interessante e chiede se è possibile estenderlo anche alla scuola "Rita Levi Montalcini", scuola attualmente priva di un progetto specifico; la Dott.ssa Saviozzi si rende subito disponibile anche per questa attività.

Valentina Arcenni, rappresentante dei genitori dell'Asilo Nido Sacro Cuore, illustra il progetto di educazione alimentare avviato in questa scuola ed asserisce che i genitori dei bambini ne sono molto contenti:

- è stato fatto un incontro molto interessante tra i genitori e la Dott.ssa Toti per l'educazione alimentare
- sarà fatta una gita a Capannoli per visitare l'allevamento di chiocciole ed una a Acciaiole in un'azienda di produzione e vendita di formaggi.



Successivamente interviene la Sig.ra Alessandra Lazzeretti e fa presente che a Santo Pietro Belvedere la pasta al pomodoro risulta acida e le verdure non sono sufficientemente condite e propone di tenere sui tavoli il condimento. Anche le rappresentanti degli alunni della scuola primaria di Capannoli fanno presente che le verdure non sono sufficientemente condite. La Ditta Sodexo, tramite la Sig.ra Monica Cappelli, si rende disponibile a tenere il condimento su un tavolo del refettorio, nel caso ce ne fosse bisogno.

Intervengono poi le rappresentanti degli alunni della scuola elementare di Capannoli per far presente che tutti i lunedì viene proposta la schiacciata come merenda ed i bambini vorrebbero un'alternativa, ad esempio pane e pomodoro; chiedono inoltre più sale nel pane "olio e sale"; fanno inoltre presente che la schiacciata per i celiaci è poco croccante e vorrebbero sostituire il pane per i celiaci con il pan carré.

Elisabetta Ribechini interviene per far presente che pane e marmellata non è molto gradito alla scuola primaria di Capannoli, inoltre le quantità sono scarse e ci vorrebbero delle fette di pane in più oppure fette più grandi, soprattutto per i bimbi di prima e di seconda visto che le quantità fornite sono contate.

Monica Cappelli della ditta Sodexo fa presente che da ora in poi saranno portate 3 fette in più per ogni classe; per il pane e pomodoro Cappelli fa presente che è più laborioso per la cucina, perché viene proposto gratinato, ma si farà carico di inserirlo in aggiunta alle altre tre tipologie di merenda offerte (Pane olio e sale; Pane e marmellata; Focaccia).

La rappresentante degli alunni della scuola primaria di Santo Pietro Belvedere aggiunge che anche la frutta è poco varia e ci sono quasi sempre le arance che non piacciono molto, inoltre i bicchieri in uso al refettorio sono sciupati e opachi.

Interviene Jessica De Giovanni chiedendo più frutta anche alla scuola dell'infanzia e fa presente che i finocchi, come contorno previsto dal menù, non piacciono ai bimbi e vengono lasciati nei piatti.

Benedetta Santoni interviene in risposta a quanto sopra:

- ha già chiesto bicchieri nuovi ed è consapevole che quelli in uso sono sciupati;
- i finocchi verranno comunque proposti in quanto si tratta di verdura di stagione tuttavia, per venire incontro ai bambini, saranno proposti gratinati;
- per la frutta saranno mandate anche mele e banane.

Elena Turini chiede se le basi della pizza sono acquistate pronte oppure se vengono preparate al centro cottura, chiede anche se è possibile utilizzare più cereali per il menù dell'asilo nido.

Monica Cappelli, della Ditta Sodexo, risponde che le basi sono biologiche e vengono acquistate pronte al forno La Fenice; per i cereali si è resa disponibile ad utilizzare anche il farro e l'orzo.

La Sindaca invita la Sodexo ad utilizzare più cereali nei menù dal prossimo settembre.



COMUNE DI CAPANNOLI

PROVINCIA DI PISA

SETTORE III: AMMINISTRATIVO

Servizi demografici

TEL 0587 606628 - FAX 0587 606690

MAIL urp@comune.capannoli.pisa.it

56033 - Via Volterrana 223 - CAPANNOLI (PI)

C.F. 00172440505



Comune d'Europa
"Bandiera d'Onore"

C
O
M
U
N
E

D
I

C
A
P
A
N
N
O
L
I

Viene inoltre chiesto di proporre i Menù Regionali: la commissione è favorevole, purché i menù siano disponibili.

Le rappresentanti della scuola primaria di Santo Pietro fanno presente che il passato di verdura con la pizza non viene mangiato dai bambini e chiedono di cambiare menù perché trovano che l'abbinamento non sia "appetibile"; inoltre fanno presente che nell'insalata c'è troppo sale.

Interviene in risposta Marina Saviozzi: l'abbinamento passato di verdura con la pizza è corretto ed il menù è equilibrato ed educativo dal punto di vista alimentare.

La quantità di sale deve essere ridotta al minimo.

Di seguito, non avendo altri argomenti da trattare, la riunione viene sciolta.

LA PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE

Arianna Cecchini

LA SEGRETARIA VERBALIZZANTE

Anna Maria Marinari

A) I PIATTI DELLA DOMENICA classi 1° 2° 3°

B) I PIATTI DEL MONDO

classi 4° 5°A 5°B

Obiettivi principali

- Riflessione sulle tradizioni/costumi alimentari, da cosa sono state influenzate (motivi geografici, sociali, ambientali...)
- Riflessione su cambiamento delle attuali abitudini alimentari (esperienza dei bambini)
- Riflessione su come produciamo i nostri alimenti
- Comprendere i motivi per cui il consumo di carne/pesce non può essere quotidiano - comprendere perché è necessario consumare prodotti vegetali di stagione
- Definizione di “alimentazione sostenibile” (9 Mld di sapiens a tavola)

Svolgimento del progetto

1. Conversazioni preparatorie in classe (Insegnanti)
2. Intervista dei bambini ai familiari (se possibile i nonni)
3. Raccolta delle ricette (i primi, i secondi, le verdure, i piatti unici)
4. Prima scrematura delle ricette → stampa
5. Ulteriore selezione delle ricette (focus su tipicità, eq. energ, proponibilità...) → 6 ricette
6. Le sei ricette saranno proposte in mensa a Santo Pietro → votazione dei commensali (tutti)
7. Le prime 3 ricette vincenti saranno inserite nel menù in vigore

Sono previste uscite didattiche presso Aziende e Fattorie del territorio ove sia possibile fare esperienza di:
Conoscenza con animali allevati in semi libertà : bovini, suini, pollame, anatre, asini...
Trasformazione dei principali alimenti: Latte/formaggio, Mulino/farina/pasta/panificazione, Api/miele...

Coinvolgimento: Bambini/e, insegnanti, famiglie, cucina di plesso, territorio (attraverso la pubblicazione del ricettario)

**Intervento della Dietista: 6 incontri in classe di due ore ciascuno
attività di organizzazione in back office**

Asilo Nido “Il gatto con gli stivali”

Area di intervento:

- Progetto Orto
- Progetto Compost
- Riciclaggio (sensibilizzazione famiglie)

49 bambini e bambine tra i 12 e i 36 mesi

- Lavoro in sezioni miste -

Primo incontro a scuola

Presentazione della macina a pietra domestica per cereali in chicchi : la trasformazione dei chicchi (riso, mais, grano) in farina.

La macina sarà lasciata in prestito alle Insegnanti per la durata del progetto.

Durante l'incontro si allestiranno alcuni laboratori che seguiranno poi le Insegnanti.

Laboratori:

- Semina dei chicchi (mais fagioli, lenticchie) in vasetti di terra e nel cotone

Obiettivo: osservare che nel tempo i semi germinano in entrambi gli alloggi ma che in terra crescono di più

- Messa a germinazione dei semi in contenitori con sola acqua e senza acqua

Obiettivo: osservare che nel tempo quelli in acqua germinano

Secondo incontro a scuola

- Restituzione di che cosa è successo ai semi
- Visita al compost della scuola

Chi abita il compost? Chi trasforma il cibo in terra?

Lavoreremo sugli organismi visibili (lombrichi, millepiedi e altre creature) attraverso:

- Letture dei libri della scuola
- Rappresentazioni “teatrali” del mondo sotterraneo
- Proiezioni video degli abitanti del sottosuolo
- Visite i giardino mirate alla ricerca dei nostri “amici trasformatori”

Visite didattiche in fattoria

- Sono previste gite didattiche (coi genitori) presso aziende e fattorie della zona dove sia possibile fare esperienza conoscitiva di animali allevati in semi libertà: bovini, suini, pollame, anatre, asini...

Incontro coi genitori

- È previsto un incontro coi genitori (e insegnanti) sui temi dell'alimentazione familiare ecosostenibile