



CITTÀ DI TERAMO

AREA 1

PUBBLICA ISTRUZIONE – ASILI NIDO –
SERVIZI SCOLASTICI

Oggetto: PRIMA RIUNIONE COMMISSIONE MENSA A.S. 2024/2025 – 28/01/2025.

VERBALE n. 1 del 28/01/2025

Oggi, martedì 28 gennaio 2025, alle ore 16:00 presso i locali dell'Arca siti in Corso San Giorgio Teramo si riunisce la **Commissione mensa nominata** per l'espletamento dei compiti e delle funzioni stabilite dal "Regolamento per l'istituzione ed il funzionamento della Commissione Mensa Scolastica" approvato con Deliberazione del Consiglio Comunale n. 70 del 23/12/2019.

Ordine del giorno:

- Nomina del Presidente;
- proposte in merito alla data ed al plesso oggetto del primo sopralluogo;
- varie ed eventuali.

Sono presenti:

Per l'Amministrazione Comunale:

- Assessore alla Comunità Educante, Dottoressa Miriam Tullii,
- Dott.ssa Loana Presbiteri De Lassis, RUP e Funzionaria Delegata,
- Dott.ssa Federica Spinosi rappresentante dell'Ufficio Pubblica Istruzione,
- Dott.ssa Mariagabriella Di Monte, segretaria verbalizzante.

Per la Vivenda S.p.A.:

- Dott. Felice Arenella, Referente dell'Operatore Economico che ha in gestione il servizio di ristorazione scolastica,

Per il Dipartimento di prevenzione Servizio igiene degli alimenti e della Nutrizione ASL 4 Teramo:

- Dottor Vittorio Mancinelli, il Dirigente medico
- Dottoressa Sonia Pompili, Nutrizionista,

Per gli **Istituti Comprensivi** della Città di Teramo sono presenti:

I.C. D'ALESSANDRO/RISORGIMENTO

DIRIGENTE SCOL.	PROF.SSA LORA ANNA MARIA D'ANTONA CATACUZZENA	ASSENTE
MEMBRO	MANGONE IOLANDA	PRESENTE
MEMBRO	TURCHI MARIANGELA	PRESENTE

I.C. ZIPPILLI/NOE' LUCIDI

DIRIGENTE SCOL.	PROF.SSA VALERI LIA	ASSENTE
MEMBRO	CAMMAROTO ANNA	PRESENTE
MEMBRO	MAN ADRIANA CLAUDIA	ASSENTE

I.C. SAVINI – SAN GIUSEPPE – SAN GIORGIO

DIRIGENTE SCOL.	PROF.SSA ADRIANA SIGISMONDI	PRESENTE
MEMBRO	CRUCIANI PAMELA	PRESENTE
MEMBRO	GENTILI MANUELA	ASSENTE

I.C. FALCONE E BORSELLINO

DIRIGENTE SCOL.	PROF. CANDELORO DI BIAGIO	Assente – delega Ins. Di Francesco Simona
DOCENTE DELEGATA	COSTANTINI SONIA	PRESENTE
MEMBRO	EVANGELISTA SABRINA	PRESENTE

I.C. – SAN NICOLO' A TORDINO

DIRIGENTE SCOL.	PROF.SSA PISCELLA ADRIANA	ASSENTE
DOCENTE DELEGATA	DI FIORE CRISTIANA	ASSENTE
MEMBRO	GNAGNARELLI VALERIA	ASSENTE
MEMBRO	DI ROCCO ALICE	PRESENTE

NIDO D'INFANZIA LA COCCINELLA/GIRASOLE/ACCADEMIA DI POLL.

MEMBRO	MAGRINI CHIARA (Nido La Coccinella)	ASSENTE
MEMBRO	DI GENNI LUISA (Nido Girasole)	PRESENTE
MEMBRO	ALTAMURA GIULIA (Nido Accademia di Pollicino)	ASSENTE

NIDO D'INFANZIA PINOCCHIO A.FERRANTE/GATTO CON GLI STIVALI

MEMBRO	CALZA FRANCESCA (Nido Pinocchio A. Ferrante)	PRESENTE
MEMBRO	DI EGIDIO ANNARITA (Nido Gatto con gli Stivali)	ASSENTE

SALUTI INIZIALI

L'Assessore alla Comunità Educante, *Dottoressa Miriam Tullii*, apre la riunione con i saluti e la presentazione dei membri della Commissione Mensa registrando presenze, assenze e deleghe. Comunica inoltre la partecipazione del Referente della Vivenda S.p.A. per garantire un tavolo operativo atto a risolvere in maniera proficua eventuali problematiche che dovessero emergere in questa sede, oltre a fornire risposte agli eventuali quesiti che i membri della Commissione dovessero sottoporre alla sua attenzione.

Viene infine introdotta la presenza del Dirigente Medico del Dipartimento di prevenzione Servizio igiene degli alimenti e della Nutrizione ASL 4 Teramo, *Dott. Mancinelli* e della Nutrizionista, *Dott.ssa Pompili*.

NOMINA DEL PRESIDENTE E DEL VICE PRESIDENTE PER L'A.S. 2024/2025

Si procede con la **nomina del Presidente e del Vice Presidente per l'anno scolastico 2024/2025**. La Signora Mangone Iolanda e la Signora Cruciani Pamela, confermano la disponibilità a ricoprire nuovamente i rispettivi incarichi.

DISCUSSIONE

La *Presidente* eletta, la quale si è premurata di raccogliere preventivamente alcune segnalazioni da parte dei genitori, dichiara che nella maggior parte dei casi non sono al corrente dell'esistenza di una Commissione Mensa e dunque si rivolgono ai mezzi di informazione pubblica per rilevare le problematiche inerenti al

servizio di refezione scolastica. Richiede, quindi, ai Dirigenti Scolastici di diffondere l'informazione della presenza di questo organo tramite il registro elettronico in dotazione.

In merito ai sopralluoghi, la *Presidente* chiede se sia possibile ottenere un'autorizzazione per la Commissione con validità annuale e generica per tutti i **sopralluoghi** dell'anno scolastico, al fine di preservare l'efficacia delle ispezioni e non snaturare la finalità dei suddetti sopralluoghi, evitando la fuoriuscita delle informazioni circa le date ed i plessi stabiliti. La *Dott.ssa Presbiteri* spiega che ciò non è possibile: le autorizzazioni devono essere richieste di volta in volta così da consentire agli uffici comunali e ai dirigenti scolastici di conoscere quando e dove si terrà il sopralluogo. La *Dott.ssa Pompilii* aggiunge che anche la Asl effettua sopralluoghi a sorpresa presso le sedi di refezione scolastica, al fine di garantire la trasparenza.

La *Presidente*, inoltre, segnala la scarsa **varietà e la quantità degli spuntini** rispetto a quanto previsto dalle Linee di indirizzo per la Ristorazione scolastica della Regione Abruzzo attualmente in vigore. Viene dichiarato che in questo modo non è garantito il giusto apporto energetico fino a pranzo. Inoltre, nei plessi con pasto veicolato si sono verificati ritardi nella somministrazione del pasto principale. La *Presidente* evidenzia anche la **ripetitività dei contorni**, prevalentemente insalata, anziché verdure stagionali.

La *Dott.ssa Pompilii*, in risposta, illustra il lavoro svolto dalla ASL nella predisposizione delle **Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica** soprattutto rispetto al concetto di stagionalità degli alimenti, importante novità dei menù attualmente somministrati nelle mense scolastiche, rispetto ai precedenti. Evidenzia poi che la ASL 4 Teramo, quale capofila regionale nella redazione delle suddette Linee Guida con ruolo di coordinamento con le altre ASL provinciali, si è fatta promotrice della stagionalità degli alimenti, in particolare delle verdure, con l'introduzione nei menù invernali della somministrazione dei contorni come broccoli e cavolfiore. Tuttavia, dai vari sopralluoghi effettuati, riscontra che i bambini spesso rifiutano alcune verdure, generando sprechi. Per questo motivo, si è intervenuti sui menù prevedendo oggi l'opzione di scelta „libera“ tra ortaggi e verdure di stagione, così che il personale della mensa possa adattare il menù ai gusti prevalenti nei singoli plessi scolastici. Si ribadisce comunque che il principio fondamentale resta il rispetto della stagionalità degli ortaggi: ad esempio, pomodori e zucchine non devono essere somministrati in inverno, affinché i bambini apprendano che si tratta di verdure estive.

Sottolinea inoltre che le Linee Guida Regionali sono redatte in conformità a quelle nazionali sulla ristorazione collettiva dettate dal Ministero della Salute, più generiche e meno contestualizzate rispetto a quelle regionali che necessariamente tengono anche conto delle abitudini alimentari e delle tradizioni culturali locali. Ciò nonostante non è facile educare il bambino ad apprezzare alimenti come le verdure, i legumi, i cereali o il pesce che solitamente, riscontra dalla sua esperienza, non vengono assunte adeguatamente nell'alimentazione casalinga.

Per quanto riguarda i nidi d'infanzia invece non si riscontrano problemi non essendo i bambini autonomi nell'alimentazione. Diversamente i bambini della scuola dell'infanzia e della primaria, avendo già acquisito le abitudini familiari, rifiutano con più probabilità i cibi somministrati loro a mensa.

Inizia a questo punto la discussione riguardante le abitudini alimentari dei bambini e della necessità di coinvolgere i genitori con incontri formativi. La *Dott.ssa Pompilii* sottolinea che spesso i bambini rifiutano certi cibi perché non vengono introdotti adeguatamente in famiglia visto che i bambini seguono l'esempio degli adulti che generalmente propongono cibi a loro graditi (pasta al sugo, cotoletta, purè...). Per questo, ritiene utile organizzare incontri con i genitori per migliorare la consapevolezza alimentare. In mensa il bambino non può scegliere e quindi spesso arriva all'orario di uscita da scuola senza toccare cibo sapendo che poi a casa troverà ciò che più gradisce.

Ricorda che il momento del pasto è innanzitutto un **investimento sulla salute dei bambini**, il cibo deve essere sicuro (preferibilmente biologico), sufficiente nelle quantità e, dunque, le ricette non gradite vanno adeguate nel caso in cui la gran parte degli utenti di una scuola rifiutano il pasto preparato seguendo una determinata ricetta.

In questo, sostiene la *Dott.ssa Pompilii*, la Commissione mensa riveste un ruolo fondamentale nel fare da

tramite con le famiglie. I danni di un'alimentazione non completa e sbagliata purtroppo non vengono visti subito ma a distanza di anni e quindi è importantissimo abituare i propri figli a nutrirsi di un pasto completo nelle giuste porzioni e senza eccedere in ciò che più gradiscono. Pertanto, ribadendo che il cibo somministrato nelle mense scolastiche del Comune di Teramo è buono e gradevole, dichiara di essere disponibile ad incontrare i genitori i cui bimbi hanno effettivamente problemi ad accettare il cibo della mensa.

Il *Dott. Arenella* concorda pienamente con quanto dichiarato dalla *Dott.ssa Pompilii*, aggiunge sottolineando che è compito anche delle insegnanti e delle educatrici presenti al momento del pasto dare il buon esempio ai bambini svolgendo proprio un compito di educazione alimentare.

Interviene in tal senso anche la *Dirigente Scolastica, Prof.ssa Sigismondi* dichiarando che, quando viene somministrato un piatto come le polpette, che i bambini solitamente amano, difficilmente ci sono sprechi e tutti gradiscono quel tipo di pasto.

La *Rappresentante della Commissione Mensa dell'Istituto Comprensivo Teramo 4* prende la parola esprimendo, anche a nome dei genitori del plesso Torreggianti, il disappunto per la mancata somministrazione dello **spuntino** di metà mattina ai bambini che non usufruiscono del servizio mensa.

La *Dott.ssa Presbiteri* chiarisce che lo spuntino è parte integrante del pasto, sia in termini di costo per l'utenza e il Comune, sia dal punto di vista gestionale. Di conseguenza, la Vivenda non può essere obbligata a fornirlo gratuitamente a chi non aderisce al servizio mensa.

L'*Assessora Tullii* interviene per illustrare nel dettaglio il funzionamento dell'affidamento del servizio di refezione scolastica e i relativi costi sostenuti dal Comune, sottolineando come questi siano nettamente superiori alle entrate derivanti dal pagamento dei pasti da parte delle famiglie.

Si introduce poi il tema del **pasto portato da casa**, che consente ai bambini non iscritti al servizio mensa di consumare un pasto domestico, comprensivo di spuntino, nel rispetto delle normative vigenti. A questo proposito, la *Dott.ssa Pompilii* manifesta il proprio disaccordo sulla possibilità, concessa dai dirigenti scolastici, di introdurre il pasto da casa nelle scuole.

Interviene quindi la *Dirigente scolastica, Prof.ssa Sigismondi*, lamentando la scarsa varietà dello spuntino, spesso costituito dagli stessi alimenti e talvolta in quantità insufficienti per sostenere i bambini fino all'ora di pranzo. Il *Dott. Arenella* accoglie con favore queste segnalazioni, riconoscendo la difficoltà di monitorare quotidianamente tutte le sedi di refezione scolastica e sottolineando l'importanza di ricevere feedback per migliorare il servizio nei singoli plessi.

La discussione si sposta sulla possibilità, proposta dalla *Dott.ssa Pompilii*, di consentire al personale di cucina di modificare una ricetta qualora non fosse gradita dalla maggior parte dei bambini di un plesso. Tuttavia, il *Dott. Arenella* evidenzia che i controlli dei NAS sono molto rigidi sul rispetto dei menù e delle procedure stabilite dalle Linee Guida, pertanto qualsiasi variazione dovrebbe essere formalizzata con l'Asl per tutelare la ditta fornitrice del servizio.

Alle ore 17 circa, il *Dott. Arenella* lascia la riunione.

Riprendendo il discorso degli educatori che devono svolgere un ruolo di educazione alimentare, la *Dottoressa Pompilii* consiglia anche di dotare i refettori di particolari tavoli ad onda in cui si alternano con diverse altezze del tavolo insegnanti e bambini in modo da favorire l'approccio al cibo di questi ultimi. La *Dott.ssa Presbiteri* osserva che nei nidi d'infanzia gli educatori già siedono a tavola con i piccoli, mentre la *Prof.ssa Sigismondi* sottolinea che la situazione dei nidi non è paragonabile a quella delle scuole, poiché il personale dei nidi è sottoposto a visite mediche obbligatorie, a differenza degli insegnanti dei livelli scolastici superiori, i quali necessitano di postazioni adeguate per garantire una corretta postura.

In conclusione, la *Prof.ssa Sigismondi* torna sulle problematiche legate alla varietà degli spuntini e alle quantità delle porzioni, evidenziando che i **pasti veicolati** risultano spesso insufficienti. A tal proposito, la *Dott.ssa Pompilii* ricorda che, secondo le Linee Guida, il peso dell'alimento a crudo nei pasti trasportati deve essere

superiore del 20% rispetto a quelli preparati nelle sedi con cucina interna.

La *Dott.ssa Presbiteri* aggiunge che è compito delle cuoche controllare scrupolosamente la quantità delle materie prime consegnate nelle scuole, assicurandosi che siano sufficienti per preparare pasti conformi agli standard previsti.

In chiusura, la *Dott.ssa Pompili* sottolinea che nelle mense scolastiche del Comune di Teramo la qualità del cibo è garantita e non si sono mai verificati casi di intossicazione alimentare o chiusure per gravi irregolarità. Ribadisce inoltre la propria disponibilità a incontrare i genitori dei bambini che riscontrano difficoltà nell'accettare i pasti serviti a scuola.

In questa sede nulla viene proposto in merito alla data ed al plesso oggetto del primo sopralluogo.

La riunione si chiude alle ore 17:35.

La Segretaria verbalizzante
Dott.ssa Mariagabriella Di Monte