COMUNE DI RAPOLANO TERME

Provincia di Siena

OGGETTO: RIUNIONE DELLA COMMISSIONE MENSA DEL 10.12.2025

VERBALE n. 1

Alle ore 15,30 del giorno 10 dicembre 2025, presso la sede municipale – Sala Consiliare, si è riunita la Commissione Mensa convocata da parte dell'Ufficio Istruzione del Comune.

Sono risultati presenti i Sigg:

- GIANNA TRAPASSI - Assessore Istruzione – Presidente
- FULVIA BRACALI - Dietista per conto del Comune
- MARCO ANSELMI - Funzionario Responsabile del Servizio
- MIRELLA SURANO - Rappresentante insegnanti Scuola Infanzia Rapolano
- GHINI ROBERTA - Rappresentante insegnanti Scuola Infanzia Serre
- GALLICCHIO SARA - Rappresentante genitori Scuola Primaria Rapolano
- SPARTANO ANNALIA - Rappresentante genitori Scuola Primaria Serre
- DI SANTE CLAUDIO - Rappresentante genitore Scuola Infanzia Rapolano
- BAZZOTTI VALENTINA - Rappresentante genitore Scuola Infanzia Serre
- SERENA GUERRI - Responsabile Coop. Sopra il Muro
- CERULLO MARISA - Responsabile centro cottura Rapolano Coop. Sopra il Muro

Risultano assenti:

- DIRIGENTE SCOLASTICO
- ROMANO ALESSANDRA - Rappresentante insegnanti Scuola Primaria Rapolano
- INNOCENZA DI MARIANO - Rappresentante insegnanti Scuola Primaria Serre

Svolge le funzioni di segretario la Dr.ssa Costanza Bardelli Istruttore Dir.vo Amm.vo dell'ufficio Istruzione del Comune di Rapolano Terme.

Il Presidente prende atto che sussiste il numero legale per la validità della riunione e dichiara aperta la seduta alle ore 15,40.

Inizia la rappresentante dei genitori della scuola Primaria di Rapolano che riporta alcune problematiche riscontrate nella scuola:

- Scarsa qualità dei cibi proposti
- Combinazioni poco appetibili
- Difficoltà nel poter fare il bis dei pasti
- Portate servite fredde
- Aumento del costo del pasto e spreco alimentare

Prende la parola la Dietista la quale fa presente che, essendo stata nominata in seguito alla fine della collaborazione dell'Ente con la Dietista ASL, ha ritenuto opportuno, d'accordo con l'ufficio Istruzione del Comune, operare in continuità con ciò che era stato deciso dalla precedente Dietista e nelle precedenti Commissioni mensa, per cui i menù già approvati dalla ASL nell'a.s. 2024/2025 sono rimasti gli stessi anche per questo anno scolastico.
I menù delle scuole di Rapolano e Serre sono standard e piuttosto tradizionali, in linea con quello delle Amministrazioni comunali vicine. Nei menù risulta rispettato il valore educativo della mensa e le fonti proteiche presenti nei primi piatti assicurano il fabbisogno proteico anche per i bambini che non mangiano il secondo piatto (con riferimento specifico ad alcune giornate in cui il secondo piatto è poco gradito).

Per rispondere al primo punto sulla qualità interviene la referente dell'ufficio Istruzione Dott.ssa Costanza Bardelli la quale riferisce che, insieme alla Dietista Dott.ssa Bracali, hanno effettuato dei sopralluoghi sia nella scuola Primaria che in quella dell'Infanzia di Rapolano, ed insieme al Responsabile Dr. Anselmi hanno effettuato dei sopralluoghi anche alla scuola dell'Infanzia e Primaria di Serre.
Da queste visite è emerso che la qualità dei cibi proposta dalla Cooperativa Sopra il Muro non sembra scadente, anzi ci sono dei piatti (es. frittata al forno, pollo arrosto) che sono risultati qualitativamente molto buoni. Forse la pasta potrebbe risultare un po' collosa ed il pane è migliore quello a fette rispetto ai panini. Inoltre si è notato che i bambini più piccoli (I e II classi) sono propensi ad assaggiare di più i piatti offerti mentre quelli più grandi spesso rifiutano a priori il cibo proposto.

Riprende poi la parola la Dietista che, rispondendo alla richiesta di poter fare il bis dei piatti, afferma che in realtà sulla base delle Linee Guida Regionali e Nazionali sulla ristorazione scolastica, il ripasso non sarebbe possibile perché devono essere rispettate le grammature previste dalla normativa.
Interviene la Responsabile del centro cottura della Coop Sopra il Muro che afferma che di solito viene inviata una piccola quantità in più di cibo alle scuole, ma spetta poi alle sporzionatrici della Coop. dosare le giuste quantità per gli utenti ed eventualmente aumentare un pochino le porzioni dei bambini più grandi.
Secondo la Dietista comunque occorrerebbe lavorare un po' di più sull'educazione alimentare dei bambini sia a scuola che a casa, magari suggerendo ai genitori di introdurre anche a casa alcuni piatti presenti nei menù scolastici affinchè i bambini si abituino a sapori che altrimenti provano solo a scuola.

Relativamente alla segnalazione poi delle portate servite fredde sia la dipendente dell'ufficio Istruzione che la Dietista affermano che durante i sopralluoghi effettuati i piatti erano abbastanza caldi e forse, se a volte così non sono, potrebbe dipendere dalle modalità organizzative in cui vengono serviti. Si chiede pertanto alla Cooperativa di controllare che le sporzionatrici evitino di preparare prima i piatti (c.d. impiattamento) e lasciarli sopra i tavoli in attesa dei bambini, ma di provvedere a servire i pasti direttamente a tavola quando i bambini sono già seduti.

Infine, per rispondere all'ultima segnalazione da parte dei genitori della Primaria di Rapolano, vale a dire l'aumento del costo del pasto, interviene l'Assessore all'Istruzione che segnala che il Comune, dopo anni in cui era stata prevista un'unica fascia di prezzo per il pasto, ha diversificato le tariffe in base all'ISEE familiare, tenendo conto dell'aumento del costo del pasto anche per l'Ente dovuto al rinnovo del CCNL delle cooperative sociali. Le nuove tariffe della refezione scolastica comunque si sono adeguate a quelle previste nei Comuni limitrofi, con l'accorgimento però di applicare alle famiglie che hanno più figli a mensa, il prezzo più basso dal secondo figlio indipendentemente dall'ISEE.

Prende poi la parola la docente dell'Infanzia di Rapolano che lamenta a volte la scarsa quantità del cibo arrivato a mensa (es. pasta in bianco) e che è capitato che qualche piatto non fosse sufficiente per le docenti.
La Responsabile del centro cottura della Coop. ribatte dicendo che le quantità dei pasti vengono tenute separate tra adulti e bambini, specialmente per il secondo, e che vengono inviate di solito in quantità superiore a quella prevista.
Inoltre la docente prosegue chiedendo se si può inserire più volte il ragù che piace ai bambini, mentre la zucca gialla di solito non viene mangiata da nessuno.
La Dietista risponde che nei nostri menù sono previsti ogni settimana un giorno la carne bianca, un giorno la carne rossa, un giorno l'uovo, un giorno il pesce e un giorno il formaggio, mentre i legumi ci sono poche volte. Si potrebbe quindi aumentare la pasta al ragù ma dovrebbe essere diminuita la carne rossa.

Interviene poi la docente dell'Infanzia di Serre che afferma che ci sono bambini disappetenti che non mangiano a prescindere da ciò che viene proposto e non dipende dalla qualità del pasto che sembra buona. E comunque in genere piace di più l'uovo strapazzato della frittata o dell'uovo sodo, mentre il pesce è sempre poco gradito. Forse i bambini lo mangiano di più gratinato per cui si potrebbe pensare di proporlo sempre con quel tipo di preparazione.
Inoltre chiede se si può reinserire la polenta.
La Dietista dice che è possibile accogliere la richiesta di reinserire la polenta al posto della pasta ma occorre che tutte le scuole siano d'accordo per non gravare troppo la cucina nella preparazione diversificata dei pasti per le diverse scuole nello stesso giorno. Inoltre, per rendere più invitante il piatto, propone di servire l'uovo sodo con una salsina di accompagnamento che potrebbe essere una maionese vegetale preparata dalla cucina.

Prende poi la parola il genitore della Primaria di Serre che afferma che i bambini spesso non mangiano a mensa perché si distraggono e, a tal proposito, la dipendente comunale dell'ufficio Istruzione e la Dietista segnalano che spesso nei refettori c'è molta confusione che influenza in modo negativo la riuscita del pasto. Forse sarebbe auspicabile organizzare da parte di docenti (come avviene già alla Primaria di Serre) dei giochi durante la mensa scolastica che spronino i bambini a stare più in silenzio ed a porre maggiore attenzione su ciò che stanno mangiando in modo da renderli più consapevoli dell'importanza che ha anche il momento dell'alimentazione.

La Dietista chiede poi quali siano le "accoppiate" di piatti che sono meno gradite nei vari plessi scolastici affinchè si possano effettuare delle modifiche per rendere i menù più appetibili.
Dall'Infanzia di Serre la docente dice che quando c'è il secondo freddo (es. caciotta) con il contorno sempre freddo (es. insalata di finocchi), i bambini non lo gradiscono e sarebbe meglio abbinare una verdura cotta. Nell'Infanzia di Rapolano invece è poco gradita la zucca gialla perché risulta molliccicosa.
Il genitore dell'Infanzia di Rapolano chiede alla Dietista se fosse possibile servire prima il secondo del primo ai bambini per capire se lo mangiano di più così. Inoltre chiede di poter aumentare i passati di verdure dato che sono generalmente molto apprezzati nei vari plessi scolastici.
Per la Dietista non ci sono problemi a invertire i piatti serviti ma spetta all'educativa delle insegnanti del singolo plesso accogliere tale proposta e, per quanto riguarda le minestre di verdure possono essere previste qualche volta in più rispetto ai menù attuali, magari sostituendo alla pasta i cereali come l'orzo o il farro.
Inoltre si potrebbe organizzare una o più giornate con un menù a tema per far provare ai bambini piatti nuovi e capire se sono di loro gradimento prima di inserirli definitivamente nei menù.

Infine dall'Infanzia di Rapolano si chiede se nelle diete speciali prive di carne di maiale sia possibile sostituire lo stracchino con la fesa di tacchino a fette che somiglia al prosciutto cotto che c'è nel menù ordinario, ma la Dietista non è d'accordo perché non sarebbe equilibrato a livello proteico il pasto e graverebbe troppo sulla cucina che deve occuparsi di più diete.

Il genitore della Primaria di Rapolano chiede anche se i menù sono biologici e l'Ufficio con la Cooperativa rispondono che nel menù ci sono diversi prodotti biologici ed a km zero, ma non tutti, data la difficoltà nel reperimento degli stessi e soprattutto dei fornitori che siano effettivamente biologici.

Riprende la parola la docente dell'Infanzia di Rapolano che torna a proporre di inserire nel menù anche la carne di cinghiale ed i pici che sono tipici del nostro territorio o anche gli spaghetti.
La Dietista risponde che la pasta lunga in genere non è indicata per i bambini dell'infanzia: per poterla somministrare ai bambini in sicurezza le docenti dovrebbero tagliare la pasta a pezzetti molto piccoli. Per quanto riguarda la carne di cinghiale, si ritiene doveroso segnalare che, seppur tipica del territorio, potrebbe non essere gradita da tutti i bambini a causa del suo sapore particolare e della sua consistenza più fibrosa rispetto ad altre carni, inoltre dovrebbe provenire esclusivamente

da filiera che non preveda abbattimento con utilizzo di proiettili per il rischio di presenza di piombo e metalli pesanti nella carne servita ai bambini che consumano il pasto scolastico e, pertanto, risulterebbe di difficile reperimento. Si ritiene pertanto opportuno prevedere la proposta di altre tipologie di carne.

La Commissione si conclude riassumendo che verranno proposti uno o più piatti nuovi in giornate a tema in tutte le scuole del territorio in modo che, dopo aver monitorato l'effettivo gradimento dei bambini nei vari plessi, si possa decidere se inserire definitivamente tali proposte nei menù.
Inoltre la Dietista proverà a sostituire i piatti universalmente non graditi dai bambini operando alcune modifiche sui menù.

La riunione si conclude senza ulteriori richieste da parte dei Commissari.

Alle ore 17,30 il Presidente, terminata la discussione, dichiara chiusa l'adunanza.

Letto, approvato e sottoscritto in data e luogo come sopra.

IL PRESIDENTE	IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO	IL SEGRETARIO
f.to Prof. Gianna Trapassi	f.to Dr. Marco Anselmi	f.to Dr.ssa Costanza Bardelli