



COMUNE DI RA POLANO TERME

Provincia di Siena

OGGETTO: RIUNIONE DELLA COMMISSIONE MENSA DEL 19.05.2026

VERBALE n. 1

Alle ore 15,30 del giorno 19 maggio 2026, 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 |
| - ROMANO ALESSANDRA | - Rappresentante insegnanti Scuola Primaria Rapolano |
| - INNOCENZA DI MARIANO | - Rappresentante insegnanti Scuola Primaria Serre |
| - SERENA GUERRI | - Responsabile Coop. Sopra il Muro |
| - CERULLO MARISA | - Responsabile centro cottura Rapolano Coop. Sopra il Muro |

Risultano assenti:

- | | |
|------------------------|--|
| - DIRIGENTE SCOLASTICO | |
| - DI SANTE CLAUDIO | - Rappresentante genitore Scuola Infanzia Rapolano |
| - BAZZOTTI VALENTINA | - Rappresentante genitore Scuola Infanzia 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 legge la mail inviata all'Ufficio Istruzione del Comune e per la quale è stata convocata la Commissione mensa. La mail riporta le lamentele di alcuni genitori sulla scarsa varietà del cibo nei menù e sullo scarso gradimento degli abbinamenti dei piatti da parte dei bambini. Pertanto viene avanzata la richiesta di introdurre sempre un pasto alternativo (come la pasta in bianco o al pomodoro) per chi non gradisce i piatti previsti nei menù.

Il genitore aggiunge però che durante il sopralluogo effettuato con l'Ufficio scuola e la Dietista in data 4.05.2026 nella mensa della scuola primaria di Rapolano Terme, quasi tutti i bambini hanno mangiato i piatti proposti, specialmente il primo a base di pasta al ragù (porzione abbondante), mentre il secondo piatto (mozzarella e spinaci), nonostante entrambi fossero di buon sapore e qualità, sono stati apprezzati un po' meno e sono stati consumati solo in minima parte.

Prende la parola l'insegnante della Primaria di Rapolano che chiede se possono essere cambiati i coltelli soprattutto per la difficoltà riscontrata dai bambini nello sbucciare la frutta.

Interviene la Dietista e dice che in altre realtà questa decisione viene rimessa al Dirigente Scolastico in quanto si tratta di una questione di sicurezza per i bambini.

L'Assessore accoglie la proposta della Dietista e quindi proverà a chiedere alla Preside se sia possibile distribuire ai bambini dei coltelli un po' più taglienti, garantendo comunque la massima sicurezza.

Interviene poi la rappresentante degli insegnanti della Primaria di Serre che riferisce:

- le minestre di verdure piacciono molto ma forse è poca la quantità che viene servita;
- il cous cous non è molto gradito anche se è buono di sapore;
- l'insalata di pasta fredda è scotta e poco condita e quindi non viene mangiata;
- la pasta con le zucchine è sciocca e non ha sapore;
- il riso alla parmigiana è poco condito e sembra non ci sia il parmigiano ma sembra riso all'olio;
- il merluzzo non c'è mai ma c'è sempre la platessa che però non è gradita;
- la frittata è poco gradita e a volte è arrivata di colore verde all'interno;
- il prosciutto crudo a volte non è stagionato bene e quello cotto non sembra di buona qualità.

Poi l'insegnante chiede se prima della focaccia all'olio possa essere inserito il passato di verdure come già previsto nel menù delle infanzie.

Ribadisce inoltre che le quantità servite sono poche e spesso risultano insufficienti per i bambini e sembra che ci sia poca attenzione da parte delle sporzionatrici (che sono nuove) che usano gli stessi guanti per sporzionare e per pulire e arrivano già cambiate da lavoro per svolgere le loro mansioni a mensa. Inoltre sono stati trovati peli nelle pietanze e pezzi di carta. Sembra quindi peggiorata la qualità di tutto il servizio mensa rispetto agli anni passati.

I piatti invece che sono apprezzati dai bambini della primaria di Serre sono:

- minestre di verdure;
- frutta,
- polpette;
- pasta al ragù, al pesto e ravioli.

Interviene la responsabile della Cooperativa la quale afferma che provvederà ad effettuare le opportune verifiche con il personale affinché prestino più cura nel lavoro ed evitino di commettere gli errori elencati dalla insegnante.

Prende la parola la rappresentante dei genitori della Primaria di Serre che conferma che la qualità della mensa sembra essere peggiorata rispetto allo scorso anno per cui c'è un generale malcontento tra i genitori, visto anche l'aumento del costo dei pasti. Riporta poi che a volte il pollo non è cotto e nel pesce servito sono state trovate le lische.

Prende la parola la rappresentante delle insegnanti dell'Infanzia di Rapolano la quale dice che non ha riscontrato i problemi elencati dalla collega della Primaria di Serre. La qualità della mensa è sempre buona ed i piatti come la focaccia all'olio, la frittata e il prosciutto cotto sono buoni anche qualitativamente parlando. Non è mai capitato che fossero trovate lische nel pesce.

Invece afferma che l'insalata di pasta non è molto buona e le quantità a volte sono sufficienti per i bambini ma non per gli insegnanti.

Anche il riso alla parmigiana risulta spesso sciapo e manca di formaggio e suggerisce di fare una salsina al formaggio che possa rendere il tutto più saporito e cremoso. Lo stracchino viene mangiato dai bambini ma sono le insegnanti a spalmarlo sul pane per loro.

La Dietista accoglie la richiesta dell'insegnante nell'inserire nel riso una crema di formaggio e quindi provvederà a specificarlo nei menù in sede di revisione.

Interviene poi la docente della Primaria di Rapolano che invece osserva che le sporzionatrici nella sua scuola sono attente e scrupolose e quindi il loro lavoro va bene sia a livello di igiene che di disponibilità con le maestre.

Anche a Rapolano la pasta con il pesto di zucchine non è gradita e neanche la frittata. Solleva poi il problema della frutta che spesso non viene mangiata perché i bambini non riescono a sbucciarla (arance, mandarini, kiwi), mentre vanno bene le banane, le fragole, il gelato e lo yogurt.

Ha notato che i bambini extracomunitari che hanno la dieta speciale spesso non gradiscono i legumi che invece nei loro menù ci sono spesso.

Anche lei non riscontra problemi nella qualità del cibo ma chiede solo un po' più di rotazione dei piatti: ha provato anche a coinvolgere le colleghe insegnanti nel suggerire piatti diversi ma non le hanno ancora dato indicazioni in merito.

Chiede poi se fosse possibile prevedere un pasto alternativo (es. pasta in bianco) a chi proprio non mangia nulla di quanto previsto nel menù.

Prende la parola l'insegnante della scuola dell'Infanzia di Serre che ribadisce che anche lì i bambini non gradiscono la pasta con le zucchine e l'insalata di pasta fredda. I panini invece sono buoni, la focaccia all'olio, il passato di verdure e la frittata sono piatti molto graditi. Le verdure in generale ed il pesce invece non vengono consumati e le patate a volte non sono cotte bene.

Il servizio delle sporzionatrici invece è eccellente.

Interviene il genitore della primaria di Serre che chiede alla Dietista perché se gli affettati non ci dovrebbero essere nel menù invece ci sono?

Risponde la Dietista che in effetti la carne processata non è mai raccomandabile ma che lei per quest'anno scolastico, visto che era alla prima esperienza con questa Amministrazione Comunale, si è limitata a riprendere i menù già stilati e approvati dalla ASL (Dottoressa Turi) per cui sono stati mantenuti quelli.

Risponde poi alla richiesta di prevedere piatti alternativi (es. pasta in bianco) a chi non mangia le pietanze previste nel menù dicendo che sarebbe impossibile sia a livello di gestione della cucina nella preparazione dei pasti, che a livello educativo per i bambini.

Afferma poi che tutti i menù in vigore seguono le linee guida regionali e nazionali sulla ristorazione scolastica per cui possiamo invertire alcuni pasti freddi per non farli troppo ravvicinati o variare alcuni abbinamenti, ma non è possibile stravolgere per intero i menù attuali.

Poi, dato che la Cooperativa afferma che è difficile reperire le polpette di pesce e che non ci sono tante varietà di pesce senza lisce oltre alla platessa, la Dietista propone alla Cooperativa di variare la platessa con l'albut che ha il pregio di avere pochissime lisce e che non ha tanto sapore di pesce per cui potrebbe essere anche più gradito ai bambini.

Viene comunque richiesto di effettuare in tutti i plessi una rilevazione degli scarti per il nuovo anno scolastico in modo da evitare il più possibile gli sprechi di cibo.

Poi viene proposto di provare a inserire le verdure nella frittata e di riprovare a inserire alcuni piatti della tradizione toscana nel menù (es. minestra di pane).

L'Assessore Trapassi quindi prende la parola per fare una sintesi della seduta di oggi:

- il pasto alternativo non può essere inserito;
- la Cooperativa deve effettuare una verifica per quanto riguarda soprattutto la frittata ed evitare che si ripresenti il problema dell'interno di colore verde;
- la Cooperativa deve inoltre fare una verifica con il proprio personale presso la scuola Primaria di Serre ed accertare che lo stesso operi sempre nel rispetto di tutte le regole (fondamentale il rispetto dell'igiene nello sporzionamento);
- verranno rivisti, per quanto possibile, alcuni piatti nei menù ed alcune preparazioni, in modo da essere più gradite ai bambini, pur rispettando i criteri previsti dalla normativa in materia di ristorazione scolastica;
- verrà effettuato un monitoraggio degli scarti sia per il menù estivo che per quello invernale.

La Dietista infine conclude che per il prossimo anno scolastico si possono prevedere alcune giornate a tema (es. menù toscano) 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.

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

Alle ore 17,00 il Presidente, terminata la discussione, dichiara chiusa l'adunanza.

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

IL PRESIDENTE
f.to Prof. Gianna Trapassi

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
f.to Dr. Marco Anselmi

IL SEGRETARIO
f.to Dr.ssa Costanza Bardelli