

Verbale della Commissione mensa del 17/02/2026

La Responsabile dei Servizi Scolastici e Amministrativi, dott.ssa Alessandra Zappatore, saluta, ringrazia tutti, introduce il secondo incontro dedicato alle esigenze dello 0-6, procede all'appello, sono presenti:

NIDI D'INFANZIA COMUNALI	EDUCATRICE MAGDA TAMPIERI
NIDI D'INFANZIA COMUNALI	CAPOCUOCA TANIA GENTILINI
SCUOLA DELL'INFANZIA COM.LE GASPARETTO	GENITORE FEDERICA DIDOMENICO
SCUOLA DELL'INFANZIA COM.LE FONTANELLE	GENITORE ANNAMARIA DI PAOLO
SCUOLA DELL'INFANZIA COM.LE S.ZENNARO	GENITORE CRISTINA FUNGIPANE
ISTITUTO COMPRENSIVO N. 2	DOCENTE ANTONELLA CASELLA

La Responsabile anticipa che ci sono variazioni del menù in corso, ricorda che vengono fatti sopralluoghi tutte le settimane, anche con i genitori se lo richiedono, i quali possono procedere anche in autonomia se preferiscono, che il Servizio è contattabile tramite telefono e mail e passa la parola alla Dietista Dott.ssa Elisabetta Battilani.

La Dietista saluta, commenta che anche se dai 3 ai 6 anni i bambini assaggiano più volentieri i piatti proposti, alcuni alimenti sono comunque critici quali il pesce, pertanto il Servizio ha proceduto a fare assaggi in seguito ai quali il polpettone di tonno sostituirà i bocconcini di merluzzo, non per una speculazione economica ma per cercare di ridurre gli sprechi; aggiunge che il Servizio sta facendo anche alcune valutazioni inerenti il pesto per la sostituzione col cavolo nero, già piaciuto al Nido, al basilico nei mesi in cui non è stagionale e invita la Commissione a fare osservazioni sui piatti e gli abbinamenti. La Dietista prosegue comunicando che le Ditte forniranno olio extra vergine d'oliva biologico Libera Terra nella settimana che parte il 16 marzo e include il 21 marzo, giornata in ricordo delle vittime della mafia, che verrà messo a disposizione sui tavoli di refettori e sezioni e ringrazia le Ditte per la disponibilità.

La Dietista comunica che sono in corso i laboratori del progetto di Educazione alimentare in cui i bambini delle scuole d'Infanzia che si iscrivono coltivano ortaggi e legumi per prepararne poi alcuni piatti con l'ausilio delle ditte Camst e Gemos, questa "confidenza" con gli alimenti li rende generalmente più propensi ad assaggiare.

La Dietista passa infine parola per le osservazioni.

Magda Tampieri, educatrice per i Nidi, afferma che il numero dei lattanti è aumentato e chiede maggior tolleranza da parte delle cuoche sulle pezzature e sui tempi di inserimento di alcuni alimenti nel caso ad esempio di bambini che hanno una dentatura insufficiente e difficoltà di masticazione oppure che non hanno ancora inserito la frutta secca, l'uovo o il latte vaccino entro un anno di età, inoltre sostiene che i genitori chiedono fermamente si eviti sale e zucchero almeno fino ai due anni mentre a volte sono presenti pietanze e bevande abbastanza condite.

La Dietista risponde che rispetto a quanto richiesto ci sono diverse figure coinvolte da considerare, che dal punto di vista nutrizionale è stato dimostrato che l'inserimento di latte vaccino, uovo e arachidi entro il primo anno non aumenta l'eventuale reazione allergica successivamente e chiede di stimolare le famiglie all'inserimento di alimenti nuovi con l'aiuto del pediatra ma aggiunge che è consapevole che ogni famiglia ha le sue abitudini e che i semi oleosi non vengono utilizzati in molte famiglie, aggiunge che si riserva di parlarne con la dott.ssa Erika Caregnato responsabile del Diritto

allo Studio. Infine la Dietista commenta che è assolutamente d'accordo sulla richiesta dei genitori in merito all'utilizzo del sale e dello zucchero e che pertanto condividerà con le cuoche l'argomento. La dott.ssa Caregnato ringrazia per l'intervento molto interessante e si dichiara disponibile per un approfondimento dedicato a questi aspetti psicologici educativi.

Cristina Fungipane per l'infanzia comunale Sante Zennaro sostiene che il pane non è gradito, soprattutto quello integrale, che il finocchio e le erbe piacciono a pochissimi bambini e si dichiara perplessa sul piatto unico.

La Dietista risponde che il pane integrale è presente una volta a settimana e che l'esposizione dovrebbe servire a favorire il gradimento ma che l'aspetto non è quello cui i bambini sono abituati a vedere e commenta che sarebbe bene le famiglie si ispirassero al menù perchè rispetta le Linee guida dell'Asl. La Dietista aggiunge inoltre che in molte famiglie si consuma poco pane a favore di cracker e grissini che sono croccanti e piacevoli da mangiare, che il pane fornito è un pane comune senza olii e grassi e comunica che Rita Geminiani, per la ditta Gemos, nella precedente Commissione si era impegnata a cercarne un altro tipo pur nel rispetto delle caratteristiche attuali e vincolanti.

La Dietista chiarisce che il piatto unico è previsto nelle Linee guida e prevede l'abbinamento di un carboidrato con proteine animali o un legume, aggiunge che attualmente il menù prevede tre piatti unici con il ragù come condimento e che valuterà se ridurli a due.

La Responsabile invita a suggerire temi per approfondimenti che la Dietista potrebbe rivolgere ai genitori nel prossimo anno scolastico, ricorda che è previsto un ulteriore incontro plenario, commenta che nella fascia 0-6 ci sono meno criticità in quanto probabilmente anche gli educatori esercitano un ruolo un po' diverso ma invita a contattare comunque il Servizio per qualunque cosa durante l'anno e saluta.

La responsabile Servizi Scolastici e Amministrativi
Dott.ssa Alessandra Zappatore

La dietista
Dott.ssa Elisabetta Battilani