



# CITTÀ DI TERAMO

AREA PER LE COMUNITÀ SOSTENIBILI  
SERVIZI ALL'INFANZIA E COMUNITÀ' EDUCANTE

## **OGGETTO: Servizio di Refezione scolastica, con particolare attenzione a quello erogato nei Nidi d'infanzia del Comune di Teramo**

Il giorno lunedì 23 febbraio 2026 alle ore 15:40, previa convocazione della Funzionaria Federica Spinosi, presso l'Ufficio Pubblica Istruzione e Nidi d'Infanzia del Comune di Teramo, sono presenti:

*Per il Comune di Teramo:*

- Dott. Bufarale Andrea, **Dirigente Area per le Comunità Sostenibili**
- Dott.ssa Spinosi Federica, Responsabile Ufficio Servizi all'infanzia e Pubblica Istruzione
- Dott.ssa Gabriella Di Monte, Specialista Amministrativa
- Dott.ssa Giorgini Federica, Istruttore amministrativo contabile – Verbalizzante
- Dott.ssa Maria Forlini, Coordinatrice pedagogica

*Per la Vivenda* sono presenti Antonella Pizzirani e Cristian Luzi. È altresì presente il **personale mensa** della ditta Vivenda S.p.A, come cuoche:

- Viviana Nocelli
- Pisana Marini
- Manola Serrini
- Olimpia Rotelli
- Daniela Pichinelli

*Per il SIAN:*

La Dott.ssa Pompilii Sonia

La Dottoressa Marina Casanica

*Gentiori rappresentanti per la Commissione mensa:*

- Francesca Calza (Nido Pinocchio)
- Valeria Gnagnarelli (Teramo 4)
- Iolanda Mangone (Teramo 3)

- Anna Cammaroto (Teramo 1)
- Diana Sharoh (Nido Coccinella)

## **ORDINE DEL GIORNO: Miglioramento del Servizio di Refezione scolastica, con particolare attenzione a quello erogato nei Nidi d'infanzia del Comune di Teramo**

### **Svolgimento della riunione**

#### **Verbale Commissione Mensa**

**Data:** 23 Febbraio 2026

**Orario di apertura:** 15:40

#### ***1. Apertura e Saluti***

Il Dirigente **Andrea Bufarale**, impossibilitato a presenziare fisicamente, apre la seduta in collegamento da remoto salutando i presenti e dando inizio ai lavori.

#### ***2. Criticità Menu Lattanti: Il caso dell'uovo***

La rappresentante del Nido Coccinella, **Diana Sharoh**, solleva il problema del **tuorlo d'uovo biologico**, difficilmente reperibile sul mercato come prodotto singolo (non intero).

- **Risposta Azienda:** Cristian Luzi (Vivenda SPA) conferma l'oggettiva difficoltà di reperimento del solo tuorlo bio.
- **Intervento Dott.ssa Pompili:** Ribadisce l'obbligo di seguire le linee guida regionali (attualmente in fase di revisione) basate su evidenze scientifiche. Se il capitolato prevede l'uovo bio al 100%, la specifica va rispettata. Viene ricordato il **divieto di somministrazione dell'uovo intero sotto i 10 mesi**.
- **Obiettivo:** Creare una griglia dettagliata per i lattanti (come per i bimbi grandi) che preveda l'uovo intero solo dai 12 mesi.

#### ***3. Novità Linee Guida Regionali***

La Dott.ssa Pompili anticipa alcune evoluzioni nelle Linee di Indirizzo della Regione Abruzzo:

- Approfondimento sull'**autosvezzamento** (in attesa di indicazioni del Ministero).
- Eliminazione dai menu di **prosciutto cotto e dolci**.
- Le cuoche precisano che, nonostante le regole, operano già con flessibilità per preparazioni personalizzate ("ad bambino") in base alle esigenze specifiche.

#### ***4. Varietà dei Contorni e Spreco Alimentare***

Alcuni genitori lamentano una scarsa varietà, con prevalenza di carote e insalata rispetto a spinaci o broccoli.

- **Posizione Pompili:** La scelta di ridurre alcune verdure deriva dall'alto tasso di scarto. Viene messo a verbale: *"Una verdura che viene sistematicamente buttata va sostituita"*. È necessaria una rieducazione alimentare che parta dalle famiglie.
- **Proposta di miglioramento:** Ridurre le verdure crude a favore di quelle cotte e invertire l'ordine di servizio (contorno, poi secondo, poi primo).
- **Proposta Cuoche:** Evitare di "nascondere" il pesce (es. solo polpette) per abituare i bimbi a diverse consistenze. Suggestiscono di indicare genericamente "pesce bianco" o "azzurro" nel menu per variare le specie in base alla stagionalità e gradimento, mantenendo ferma la qualità.

### 5. Ruolo Educativo e Logistica

La Dott.ssa Pompili sottolinea che il momento del pasto è educativo:

- **Insegnanti:** Devono sedersi al tavolo con i bambini (non in cattedra) per stimolare l'assaggio. Per far ciò, serve l'acquisto di **tavoli e sedie adeguati**.
- **Pasti da casa:** Le insegnanti che portano il pasto da casa per motivi di salute non dovrebbero consumarlo insieme ai bambini.
- **Qualità percepita:** Tutti i presenti concordano su un netto miglioramento della qualità generale dei pasti.

### 6. Suggerimenti e Varianti

- **Formati:** Le maestre suggeriscono l'uso di formati di pasta particolari per incuriosire i bambini.
- **Cereali:** Diana Sharoh propone l'inserimento di cereali alternativi (orzo, farro, paste di farine diverse).
- **Metodo Romito:** La Funzionaria Spinosi chiede l'integrazione del "Metodo Romito" nelle linee guida. La Dott.ssa Pompili conferma che una commissione valuta queste tecniche di cottura (per preservare nutrienti), pur ammettendone la complessità applicativa.

### 7. Merende e Gestione Intolleranze

- **Varietà:** I genitori chiedono più rotazione nelle merende (proposta focaccia). La Pompili ricorda che esistono 9 alternative che Vivenda deve rispettare e invita a integrare più frutta e yogurt.
- **Kindertap:** Segnalate discrepanze tra quanto somministrato e quanto registrato sull'app (spesso compilata in modo automatico). I genitori chiedono semplificazioni o modifiche del sistema.
- **Sicurezza:** Le maestre chiedono di eliminare le ciliegine di mozzarella come secondo piatto per il **rischio soffocamento**.
- **Standardizzazione:** Per agevolare il lavoro delle cuoche e gestire le poliallergie (lattosio, uovo, nichel), la Pompili propone di creare **"diete standard"** unificate per nido e infanzia.

La riunione termina alle ore 17:05.

**f.to la Segretaria verbalizzante Dott.ssa Federica Giorgini**