



CITTÀ DI TERAMO

AREA 1

PUBBLICA ISTRUZIONE – ASILI NIDO –
SERVIZI SCOLASTICI

Oggetto: SECONDA RIUNIONE COMMISSIONE MENSA A.S. 2024/2025 – 27/05/2025.

VERBALE n. 2 del 27/05/2025

Oggi, martedì 27 maggio 2025, alle ore 15:30 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:

- Restituzione dei sopralluoghi effettuati nelle mense scolastiche
- 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 il **Dipartimento di prevenzione Servizio igiene degli alimenti e della Nutrizione ASL 4 Teramo:**

- Dottoressa Marina Casanica, 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 – delega Ins. Sciamanna Rossella
MEMBRO	MANGONE IOLANDA	PRESENTE
MEMBRO	TURCHI MARIANGELA	ASSENTE

I.C. ZIPPILLI/NOE' LUCIDI

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

I.C. SAVINI – SAN GIUSEPPE – SAN GIORGIO		
DIRIGENTE SCOL.	PROF.SSA ADRIANA SIGISMONDI	ASSENTE
MEMBRO	CRUCIANI PAMELA	ASSENTE
MEMBRO	GENTILI MANUELA	ASSENTE
I.C. FALCONE E BORSELLINO		
DIRIGENTE SCOL.	PROF. CANDELORO DI BIAGIO	ASSENTE
DOCENTE DELEGATA	COSTANTINI SONIA	PRESENTE
MEMBRO	EVANGELISTA SABRINA	ASSENTE
I.C. – SAN NICOLO' A TORDINO		
DIRIGENTE SCOL.	PROF.SSA PISCELLA ADRIANA	ASSENTE
DOCENTE DELEGATA	DI FIORE CRISTIANA	ASSENTE
MEMBRO	GNAGNARELLI VALERIA	PRESENTE
MEMBRO	DI ROCCO ALICE	ASSENTE
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)	ASSENTE
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 registrazione di presenze, assenze e deleghe.

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

DISCUSSIONE

In merito al primo punto all'ordine del giorno, *Restituzione dei sopralluoghi effettuati nelle mense scolastiche*, la *Presidente*, relazionando sui vari sopralluoghi che sono stati effettuati dai componenti la Commissione mensa segnala la scarsa varietà dei contorni rispetto a quanto previsto dalle Linee di indirizzo per la Ristorazione scolastica della Regione Abruzzo attualmente in vigore. La *Presidente* evidenzia la **ripetività dei contorni**, prevalentemente insalata, anziché verdure stagionali. L'insalata nella gran parte dei casi si presenta anche scondita e quindi non appetibile, pertanto la maggior parte dei bambini non la consuma e viene buttata. Oltretutto non tutti i plessi hanno i condimenti a disposizione.

La *Presidente* poi riferisce del sopralluogo a De Albentis; a seguito della segnalazione di alcuni genitori sul pasto del venerdì erogato presso la suddetta scuola, l'Ufficio Pubblica Istruzione e le rappresentanti della Commissione mensa hanno provveduto ad effettuare più di un sopralluogo, riscontrando un servizio di refezione di buon livello, con pasti preparati e serviti caldi; anche il pesce risultava buono e saporito con una panatura morbida e ben condita. Effettivamente è stato riscontrato che il pesce è un alimento generalmente poco apprezzato dai bambini nonostante l'impegno del personale di cucina a renderlo il più appetibile possibile elaborandolo sia sottoforma di polpette che cotolette, nel rispetto delle Linee guida regionali che, tra l'altro, non ne consentono la frittura.

La *Presidente* propone in alternativa di somministrare il pesce come condimento della pasta.

La *Dott.ssa Pompilii*, in risposta, dichiara che può essere accolta questa proposta rendendo un primo di pesce come piatto unico che magari potrebbe risultare più accettato rispetto ad un secondo di pesce, ma comunque permane sempre il problema dei bambini che non lo gradiscono affatto. Altrimenti, quando in menù c'è pesce, potrebbe essere somministrato prima il secondo e successivamente il primo.

Invece è stato riscontrato apprezzamento per i legumi, probabilmente perché nelle abitudini alimentari delle famiglie i legumi sono spesso consumati. Per il pesce ci sarebbe poi la possibilità di utilizzare prodotti surgelati (bastoncini di pesce) non ricomposti e non prefritti.

La *Dottoressa Presbiteri* dichiara che con i nuovi Cam c'è la possibilità di introdurre il pesce fresco.

Nei nidi d'infanzia invece non è stato mai riscontrato alcun problema di gradimento dei cibi da parte dei bambini.

La *Presidente* relaziona anche sul problema della ripetitività della frutta, sia nello spuntino che a pranzo, e sul fatto che a De Jacobiis viene consegnata metà fetta di pane a ciascun bambino mentre a De Albentis il pane viene lasciato a disposizione in modo tale che i bambini che non consumano il primo ed il secondo compensano con il pane. Interviene la *Dott.ssa Pompilii*, la quale ritiene che assolutamente non si possa mettere il pane a disposizione dei bambini. La *Dott.ssa Pompilii* propone di introdurre il piatto unico come soluzione a vantaggio dei bambini che in un piatto solo troverebbero primo, secondo e contorno, sicuramente più gradito rispetto a pesce e contorni somministrati separatamente, ma anche a vantaggio delle cuoche che vedrebbero semplificato il loro lavoro in molti casi vanificato dal non apprezzamento del cibo.

Andrebbe comunque organizzata una formazione in tal senso del personale di cucina. La *Dott.ssa Pompilii* propone una sperimentazione in tal senso con un giorno pilota in cui viene somministrato il piatto unico.

Un genitore propone, contro lo spreco alimentare, la possibilità di portare a casa il cibo avanzato, ma interviene in tal senso la *Dottoressa Presbiteri* dichiarando che non è possibile mantenere il cibo avanzato fino all'orario di uscita dei bambini, in quanto lo stesso non verrebbe correttamente conservato con conseguenti rischi sulla salute di chi lo consumerà a casa.

La *Dott.ssa Pompilii* comunque sottolinea che la refezione scolastica è un'educazione alimentare e quindi non può riproporre le cattive abitudini alimentari che si consolidano nell'ambito familiare, e quindi il bambino va educato al consumo del pesce. Le insegnanti dovrebbero non consumare il proprio pasto in cattedra ma insieme ai bambini, ovviamente con sedute adeguate. La *referente di plesso di Villa Vomano* a questo proposito lamenta il fatto che, essendo solo in due insegnanti a seguire tutti i bambini al momento del pasto, non hanno abbastanza tempo a disposizione per far sì che gli alunni consumino il pasto completo entro l'orario di servizio della cuoca, la quale deve anche svolgere le operazioni di riordino e sanificazione della cucina e del refettorio. Il problema è che in molti plessi le insegnanti consumano il pasto separatamente dai bambini, ed addirittura in alcune scuole usufruiscono del pasto da casa, facendo venir meno la finalità educativa del servizio di refezione scolastica.

Inoltre, in particolare relativamente ai contorni, la *Dott.ssa Pompilii* consiglia di variarli seguendo in ciascun plesso la tendenza dei bambini ad accettare un tipo di contorno piuttosto che un altro.

La *Presidente* ripropone il problema degli spuntini la cui varietà continua ad essere scarsa. Ribadisce comunque che la qualità del servizio in generale è buona su tutte le scuole ma, come sottolinea anche la *Dott.ssa Pompilii*, è ovvio che nelle scuole più piccole il livello della qualità si alza rispetto ai refettori più grandi dove la ditta è costretta a fare due o più turni a causa dell'alto numero di alunni che usufruiscono del servizio.

L'insegnante di De Jacobiis richiede più caraffe di acqua in quanto le maestre non possono lasciare a tavola i bambini per ricaricare continuamente di acqua le poche caraffe disponibili.

Viene sollevato il problema della somministrazione del latte materno nei nidi, al quale la *Dottoressa Presbiteri* risponde che c'è un protocollo ufficiale da seguire.

Infine emerge che il pane somministrato è quello di Alberto il Fornaio contenente strutto, cosa assolutamente vietata dalle Linee Guida.

In conclusione, dunque, nella riunione odierna, sono emerse diverse segnalazioni che l'Ufficio Pubblica Istruzione si impegna a sottoporre alla Ditta Vivenda, al fine di migliorare la qualità del servizio di refezione e garantire un'offerta sempre più attenta al rispetto delle Linee di Indirizzo della Regione Abruzzo.

In particolare è emerso quanto segue:

- Varietà di contorni e frutta: Si riscontra una scarsa varietà nei contorni e nella frutta servita, con una predominanza di insalata e arance. Si ricorda che le Linee Guida prevedono la fornitura di frutta e verdura di stagione.
- Quantità e gestione del pane: È stata segnalata una non conformità rispetto al quantitativo di pane previsto dalle Linee Guida. Inoltre, presso la refezione De Albentis, il pane viene messo a libera disposizione degli utenti, contravvenendo alle disposizioni che regolano la distribuzione. Si richiederà il puntuale rispetto delle indicazioni in merito.
- Varietà degli spuntini: È stata lamentata la scarsa varietà degli spuntini, in particolare la frutta viene servita senza essere accompagnata da un altro alimento così come previsto dalle Linee Guida (es. yogurt o biscotti).
- Pane con strutto: È emerso che il pane di tipo "casereccio a fette" fornito da Alberto il Fornaio contiene strutto. Si ricorda che le Linee di indirizzo stabiliscono chiaramente che, relativamente al pane, "Deve essere garantita sempre per tutti gli utenti la fornitura di pane completamente privo di strutto". Pertanto, si richiederanno immediati chiarimenti e la tempestiva risoluzione della suddetta non conformità.

La *Dottoressa Presbiteri* prende atto di tutte le situazioni esposte e si impegna a riferire alla Ditta Vivenda per risolvere le varie criticità emerse.

La riunione si chiude alle ore 17:10.

La Segretaria verbalizzante
Dott.ssa Mariagabriella Di Monte