

## VERBALE COMMISSIONE MENSA DEL 13 MARZO 2026

Alle ore 17,45 del giorno di giovedì 13 marzo 2026 presso la sede Comune di Vinci - Uffici distaccati di Spicchio Via C. Battisti n. 72 si è svolto il secondo incontro della Commissione mensa anno scolastico 2025/2026.

### PRESENTI :

- **Dr.ssa Tosti Cecilia** – Responsabile P.O. del Settore 1 Affari Generali ed Istituzionali del Comune di Vinci;
- **Dott.ssa Lo Conte Claudia** nutrizionista incaricata dal Comune di Vinci;
- **Francesco Marzocchini** - Assessore alla Pubblica Istruzione del Comune di Vinci.

### MEMBRI COMMISSIONE MENSA PRESENTI:

- **Antognetti Melissa** Rappresentante Genitori Scuola dell'Infanzia La Barca a Vela Sovigliana;
- **Romani Barbara** Rappresentante Docenti Infanzia La Barca a Vela Sovigliana;
- **Cristofori Davide** Rappresentante Genitori Infanzia Stacciaburatta Vinci;
- **Bindi Silvia** Rappresentante Docenti Primaria G. Galilei Vinci;
- **Maltinti Caterina** Rappresentante Genitori Primaria S. Aleramo Spicchio;
- **Marco Giannini** Rappresentante Docenti Primaria S. Aleramo Spicchio;
- **Orlandini Lucia** Rappresentante Docenti Primaria S. Aleramo Spicchio;
- **Daniele Pedretti** – Responsabile centro cottura di Vinci della ditta Cir Food;
- **Catia Calugi** - Responsabile ufficio servizi scolastici del Comune di Vinci in qualità di segretario verbalizzante.

Partecipanti alla commissione:

- **Castaldo Raffaella** Comune di Vinci - Istruttore Amm.vo Ufficio scuola.

### MEMBRI ASSENTI GIUSTIFICATI:

- **Dr.ssa Alessandra Corzani** – Responsabile della ditta Cir Food, attuale fornitore della mensa scolastica;
- **Dr.ssa Diletta Ulivelli** – Dietista ditta Cir Food, attuale fornitore della mensa scolastica;
- **Valori Elisa** Rappresentante Genitori Primaria G. Galilei Vinci.
- **Bernini Angelita** Rappresentante Docenti Infanzia Stacciaburatta Vinci;
- **Mendicino Katja** Rappresentante Genitori Primaria S. Aleramo Spicchio.

### I punti all'ordine del giorno dell'incontro sono i seguenti:

- Presentazione proposta piatto etnico;
- Riscontro visite al centro cottura Cir Food a seguito della lettera aperta ai genitori;
- Varie ed eventuali.

La Commissione ha raggiunto il numero legale e può deliberare.

**Catia Calugi, responsabile dell'ufficio servizi scolastici**, in apertura di seduta, comunica che l'Assessore competente, impossibilitato a partecipare all'inizio della riunione per sopraggiunti impegni, raggiungerà la Commissione nel corso dei lavori.

Si passa quindi alla trattazione del punto all'ordine del giorno riguardante la proposta emersa nella precedente seduta, relativa alla predisposizione di una comunicazione rivolta ai genitori per promuovere la possibilità di visitare il centro cottura CIRFOOD insieme alla dietista incaricata.

Viene riferito che l'iniziativa ha riscosso un riscontro positivo.

Nel merito, **Melissa Antognetti, rappresentante Genitori Scuola dell'Infanzia La Barca a Vela Sovigliana**, riporta la sua esperienza. Esprime apprezzamento per l'esperienza svolta, evidenziando di aver potuto conoscere in modo diretto sia gli aspetti nutrizionali illustrati dalla Dott.ssa Lo Conte che ha accompagnato la visita, sia l'organizzazione complessiva del centro cottura, illustrata dal referente del

servizio. La signora Antognetti riferisce inoltre di aver condiviso una breve relazione con i rappresentanti dei genitori della propria scuola, al fine di diffondere anche agli altri genitori le informazioni raccolte. (Si ricorda che, in qualità di membro della commissione mensa, oltre che la visita al centro cottura, la signora ha svolto anche la visita al refettorio).

*“In data 27/01/2026, in quanto Rappresentante dei genitori Scuola dell’Infanzia La Barca a Vela di Sovigliana, ho effettuato una visita presso il centro di cottura di Vinci della ditta CIRFOOD, addetto alla preparazione dei pasti destinati alle scuole di infanzia e primaria, in affiancamento alla Dott.ssa Lo Conte Claudia, nutrizionista incaricata dal Comune di Vinci.*

*Il centro di cottura risulta organizzato secondo il principio della “marcia in avanti”, che garantisce un flusso ordinato e igienicamente corretto delle lavorazioni. Il percorso ha inizio dall’area di arrivo dei mezzi e scarico delle merci, dove gli alimenti vengono ricevuti e successivamente stoccati in base alla tipologia:*

- *alimenti secchi nel magazzino a temperatura ambiente;*
- *carni, ortaggi, latticini e surgelati in apposite celle frigorifere;*
- *patate e cipolle in una stanza buia dedicata alla loro conservazione.*

*Il centro di cottura opera nel rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) per la fornitura delle derrate alimentari, che prevedono l’utilizzo di prodotti con marchio biologico, privilegiando, ove possibile, alimenti di provenienza toscana.*

*Seguono un’area macelleria (per la lavorazione delle carni), un’area di preparazione e cottura degli alimenti, suddivisa in più sezioni: una zona dedicata alla preparazione degli ortaggi e delle patate, una zona con grandi pentole per la cottura di pasta, salse e altre pietanze, e una dotazione di forni moderni. In ciascuna sezione sono presenti uno o più frigoriferi, contenitori o abbattitori, che permettono di conservare temporaneamente gli alimenti preparati senza la necessità di spostarli in altri ambienti. È, inoltre, presente una cucina separata, più piccola, dedicata esclusivamente alla preparazione di alimenti senza glutine, al fine di evitare contaminazioni, e per diete speciali (es. allergie o patologie di altro tipo).*

*Durante la visita è stato osservato che il personale addetto alla preparazione e alla manipolazione degli alimenti indossa abbigliamento da lavoro e calzature idonee, pulite e conformi alle normative igienico-sanitarie, a tutela della sicurezza alimentare.*

*Conclusa la fase di cottura, si passa alla zona di confezionamento, dove viene predisposta e organizzata la distribuzione dei menù scolastici. Le porzioni e le pesature degli alimenti sono stabilite e dettagliatamente indicate nel Capitolato d’appalto, al quale il centro di cottura si attiene scrupolosamente, sia come aspetto qualitativo che quantitativo, infatti è imprescindibile essere precedentemente a conoscenza del numero dei bambini presenti a mensa per calcolare le pesature corrette.*

*I pasti vengono inseriti in contenitori termici e caricati sui furgoni per il trasporto.*

*L’arrivo del furgone presso la sede scolastica di Sovigliana avviene intorno alle ore 11:30. Qui operano sei addette alla distribuzione, ciascuna assegnata a una specifica classe. Vengono prese*

*le temperature dei pasti arrivati e controllata la presenza delle diete speciali necessarie per quel giorno. Ogni addetta prepara il proprio carrello con i contenitori in acciaio contenenti i pasti già porzionati in base al numero di bambini presenti, oltre a stoviglie, pane, frutta e tutto il necessario per il pranzo.*

*Circa alle ore 12:00 le addette sono nelle rispettive classi, apparecchiano i posti per ogni bambino e iniziano la distribuzione dei piatti. I contenitori termici vengono aperti solo al momento della distribuzione in classe, consentendo così di mantenere il più possibile la corretta temperatura degli alimenti.*

*Al termine del pasto, le addette ritirano le stoviglie sporche, raccolgono gli eventuali pasti avanzati (che vengono smaltiti nei rifiuti organici) e rientrano nel cucinotto scolastico per procedere al lavaggio e alla pulizia di tutte le attrezzature utilizzate.*

*Nel corso del sopralluogo, sia presso il centro di cottura sia presso la sede scolastica di Sovigliana, sono state effettuate misurazioni a campione delle temperature degli alimenti, sia in fase di conservazione (ad esempio all’interno delle celle frigorifere) sia sul pasto cucinato. Le misurazioni effettuate sono risultate adeguate e conformi ai parametri previsti. È stato verificato che i pasti, al momento dell’arrivo nel refettorio scolastico, risultavano ancora ben caldi, a conferma della corretta gestione del mantenimento della temperatura durante il trasporto e la distribuzione.*

*In conclusione, la visita mi ha lasciato un’impressione molto positiva in merito all’organizzazione della ditta CIRFOOD, incaricata della scelta, selezione e preparazione del menù scolastico. C’è particolare attenzione del personale al corretto trattamento degli alimenti, nonché una disponibilità all’ascolto e all’eventuale accoglimento, ove possibile, di richieste di modifica del menù.*

*Infine, è fondamentale la professionalità della dietista Lo Conte e della dietista della ditta CIRFOOD, che collaborano e seguono con cura e competenza la composizione dei menù, garantendo un'attenta pianificazione nutrizionale e predisponendo menù personalizzati per i bambini che necessitano di diete specifiche e diete salva vita."*

**Raffaella Castaldo, Istruttore Amm.vo Ufficio scuola del Comune di Vinci**, restituisce alla Commissione Mensa un report delle visite al centro cottura Cirfood a seguito della lettera inviata ai genitori. Riporta come i genitori con la quale ha interloquito abbiano riconosciuto sin da subito come la visita costituisca un elemento particolarmente utile, poiché offre un punto di vista esterno e concreto sul funzionamento del servizio. Successivamente viene relazionato l'andamento complessivo dell'iniziativa, precisando che, oltre ai due rappresentanti dei genitori e membri della commissione mensa - Melissa Antognetti e Davide Cristofori - hanno già partecipato alla visita n. 7 genitori e che ulteriori n. 3 visite risultano già programmate. Viene inoltre evidenziato che l'iniziativa è stata elogiata anche da altri genitori i quali, pur non avendo potuto partecipare per motivi organizzativi, hanno manifestato interesse e apprezzamento.

Si dà atto che ai genitori partecipanti è stato trasmesso un questionario di gradimento. Dai questionari restituiti emergono apprezzamenti per la disponibilità e le spiegazioni fornite dalla Dott.ssa Lo Conte, nonché valutazioni positive in merito all'organizzazione, alla pulizia e alle modalità di lavoro del centro cottura.

Sono inoltre emerse alcune richieste di chiarimento su aspetti specifici, in particolare riguardanti allergie, intolleranze e menù dedicati. Viene precisato che alcuni genitori hanno chiesto chiarimenti in merito alla differenza tra la visita al centro cottura e l'accesso ai refettori scolastici; sul punto viene ribadito che la visita presso i refettori costituisce prerogativa dei membri della Commissione Mensa, mentre la visita al centro cottura è stata aperta ai genitori, comprensiva anche dell'assaggio dei pasti preparati.

**Catia Calugi, responsabile dell'ufficio servizi scolastici** specifica altresì che, per ragioni organizzative, la partecipazione alle visite è riservata ai genitori e non estesa ad altri familiari.

**Davide Cristofori, rappresentante Genitori Infanzia Stacciaburatta Vinci**, interviene riportando anch'egli un giudizio positivo sulla visita effettuata. In particolare sottolinea come il centro cottura, in quanto struttura destinata alla preparazione di un numero elevato di pasti, presenti un'organizzazione coerente con tale funzione, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e delle procedure di controllo. La stessa osserva che talvolta, nel confronto con altri genitori, emerge un'aspettativa diversa, molto meno performante e attenta e di conseguenza il desiderio di una cucina interna scolastica, ma evidenzia come anche il centro cottura centralizzato presenti adeguati standard di cura, controllo e sicurezza.

Nel corso della discussione viene inoltre ricordato che la vicinanza del centro cottura al territorio comunale - inferiore a 5 minuti per alcuni plessi e circa 10 minuti per altri - rappresenta un elemento favorevole, anche sotto il profilo dei tempi di trasporto e distribuzione dei pasti.

La commissione mensa, ed in particolare i rappresentanti dei genitori, concordano nel proseguire la promozione di questa iniziativa e nella divulgazione degli aspetti positivi delle visite, con l'obiettivo di coinvolgere sempre più genitori e famiglie.

Si passa quindi alla trattazione del punto all'ordine del giorno relativo alla proposta di inserimento nel menù di un piatto etnico, individuato nel "panino kebab".

Viene distribuito ai presenti il materiale illustrativo: una brochure pieghevole a colori predisposta dall'ufficio insieme alla Dott.ssa Lo Conte e alla Ditta Cirfood.

**Catia Calugi, responsabile dell'ufficio servizi scolastici**, ricorda che la proposta era emersa nella precedente seduta, anche con l'obiettivo di valorizzare un momento di condivisione e inclusione tra i bambini e le bambine. Viene dato atto del lavoro svolto dalla dietista e dal gestore del servizio per individuare una preparazione compatibile con le esigenze nutrizionali e organizzative del servizio mensa.

La **Dott.ssa Claudia Lo Conte, nutrizionista incaricata dal Comune di Vinci**, insieme a **Daniele Pedretti, responsabile centro cottura di Vinci della ditta Cir Food** spiegano che la ricetta individuata è stata adattata all'utenza scolastica e che, nella formulazione proposta, è previsto l'utilizzo del tacchino.

Nel corso della discussione emerge l'ipotesi di differenziare le modalità di somministrazione tra scuola primaria e scuola dell'infanzia, prevedendo, ove possibile, per la primaria la composizione del panino da parte degli alunni, mentre per l'infanzia la consegna del panino già composto.

**Daniele Pedretti, responsabile centro cottura di Vinci della ditta Cir Food** spiega che la composizione avverrà necessariamente a scuola, anche per garantire una migliore gestione organizzativa e il mantenimento della qualità del pasto.

I presenti propongono l'associazione del piatto con un primo semplice e con la frutta, al fine di mantenere l'equilibrio nutrizionale complessivo del pasto e, al tempo stesso, incentivare l'assaggio della nuova preparazione.

La **Dott.ssa Claudia Lo Conte, nutrizionista incaricata dal Comune di Vinci** risponde ritenendo questa osservazione corretta e che nel menù del giorno sarà inserito anche un primo piatto, ma che, comunque, la somministrazione del panino kebab sarà precedente così da incentivare i bambini e le bambine all'assaggio del nuovo piatto.

Tutti concordano con la riproposizione, a cadenza periodica, del piatto all'interno del menù estivo, valutando di estendere l'idea di un piatto etnico anche nel menù invernale a partire dal prossimo anno scolastico. L'indicazione di tutti i presenti è di rendere strutturale questo progetto, con piatti etnici diversi, con cadenza mensile, tenendo conto anche della rotazione mensile dei menù, già adottata per garantire una maggiore varietà ai bambini frequentanti il tempo modulare.

**Catia Calugi, responsabile dell'ufficio servizi scolastici** riferisce inoltre che il verbale della seduta e il materiale illustrativo saranno trasmessi alla Dirigente scolastica, al fine di informarla sul progetto e di richiedere la collaborazione del personale docente nella presentazione dell'iniziativa agli alunni. Viene poi precisato che, una volta individuata la giornata più idonea sotto il profilo organizzativo e nutrizionale, la data di introduzione del piatto sarà comunicata alla Commissione unitamente al verbale della presente commissione.

Alcuni interventi del personale docente evidenziano come il consumo del panino, specie se inserito come proposta particolare o collegato ad attività specifiche, risulti generalmente molto gradito ai bambini. Vengono riferite, a tal proposito, anche esperienze positive già svolte in occasione di attività all'aperto o momenti ricreativi.

A tal proposito il personale docente riporta esempi concreti, quali esperienze di "pic-nic" svolti nei giardini scolastici durante la stagione estiva, che hanno riscosso notevole gradimento, nonché modalità alternative di presentazione del cibo (ad esempio frutta proposta in modo più accattivante), che hanno favorito il consumo da parte dei bambini.

**Catia Calugi, responsabile dell'ufficio servizi scolastici**, precisa inoltre che dal 30 marzo p.v. entrerà in vigore il menù estivo e che, a corredo del verbale della commissione, sarà messo a disposizione anche il relativo collegamento per facilitarne la consultazione con l'invito a divulgare tale informazione.

Si passa quindi all'esame di eventuali segnalazioni provenienti dai plessi scolastici.

Viene riportata una richiesta, proveniente da alcuni genitori, relativa alla possibilità di aumentare in taluni casi le porzioni, in particolare per alcune preparazioni a base di carne dei bambini con celiachia. Sul punto viene ribadito che il servizio si attiene alle grammature previste, ma che verrà prestata attenzione alla segnalazione fatta.

**Marco Giannini e Orlandini Lucia, rappresentanti dei docenti della Primaria S. Aleramo Spicchio**, riportano un episodio verificatosi presso il refettorio della scuola Sibilla Aleramo, relativo a una

contestazione sorta tra un'insegnante e una sporzionatrice in merito alle quantità e alle modalità di sporzionamento. Viene evidenziata una differenziazione tra di due lati del refettorio anche in merito alle modalità di esecuzione della sporzionatura svolta personale operante. Dalla discussione emerge, comunque l'esigenza di mantenere un clima collaborativo e di affrontare eventuali criticità attraverso un confronto diretto e rispettoso.

Il gestore del servizio si dichiara disponibile a monitorare più da vicino la situazione, anche attraverso una presenza più frequente – una volta a settimana - presso il plesso interessato, precisando tuttavia che eventuali modifiche organizzative dovranno essere valutate con attenzione.

**Catia Calugi, responsabile dell'ufficio servizi scolastici** riporta una richiesta pervenuta da un genitore concernente l'inserimento nel menù di dolci della tradizione.

**La Dott.ssa Claudia Lo Conte, nutrizionista incaricata dal Comune di Vinci** sottolinea la scelta nella predisposizione dei menù di evitare dolci confezionati, soprattutto a fine pasto (come panettone, pandoro, colomba pasquale) dando preferenza ai dolci prodotti presso il centro cottura la mattina stessa del consumo, con ingredienti freschi e in gran parte biologici, mantenendo quindi lo spirito di convivialità e di "festeggiamento", ma sempre privilegiando prodotti preparati giornalmente presso il centro di cottura. Viene inoltre richiamata la differenza tra il consumo di alimenti zuccherati nei diversi momenti della giornata, facendo riferimento a recenti studi sulla cosiddetta "cronopiramide alimentare", secondo cui determinati alimenti risultano più adeguati se consumati in specifiche fasce orarie (ad esempio nella prima parte della giornata, quando il metabolismo è più attivo).

In risposta, **la Dott.ssa Cecilia Tosti, responsabile P.O. del Settore 1 del Comune di Vinci**, sul punto, riepiloga che, per il prossimo anno scolastico, potrà essere valutata la possibilità di inserire alcune preparazioni tipiche in occasioni particolari, ferma restando l'attenzione a privilegiare preparazioni fresche, giornaliere, realizzate dal centro cottura rispetto a prodotti industriali. Spiega che tale scelta è stata voluta dall'Amministrazione Comunale, così come emerge dal capitolato di gara, seguendo le linee guida sulla salute e sulla corretta alimentazione, come maggior tutela della salute dei bambini e delle bambine.

**La Dott.ssa Claudia Lo Conte, nutrizionista incaricata dal Comune di Vinci** riporta una delle situazioni a cui ha assistito durante una delle visite alla scuola primaria. Il menù prevedeva tortellini, di produttori locali, km 0, con materie prime di qualità. Purtroppo lo scarto è stato considerevole. Ha dunque chiesto ai bambini e alle bambine. Riporta, dunque, di aver chiesto cosa avessero per merenda. A titolo esemplificativo, viene riferito che, a fronte di un elevato scarto di tortellini, è emerso che molti bambini avevano consumato, grandi merende durante la mattina, con alimenti quali biscotti confezionati, snack salati, succhi zuccherati, formaggi, caramelle e prodotti industriali. Da ulteriore indagine, è emerso che non è un evento occasionale, ma strutturale.

A seguito di ciò viene aperta una riflessione sul tema dell'educazione alimentare, richiamando l'attenzione sull'incidenza delle abitudini alimentari familiari anche rispetto all'accettazione dei pasti scolastici. Viene segnalato come, in alcune giornate, si registrino scarti elevati anche per preparazioni di qualità e come ciò possa essere collegato al tipo di merende consumate dai bambini nel corso della mattinata.

Segue discussione sul tema con riflessioni su possibili soluzioni, soprattutto per la salute stessa dei bambini e dunque sull'educazione alla corretta alimentazione.

Viene proposta l'elaborazione di un calendario settimanale di merende sane da suggerire alle famiglie, al fine di fornire indicazioni pratiche e contribuire a ridurre gli sprechi durante il pasto in mensa.

**Melissa Antognetti, rappresentante Genitori Scuola dell'Infanzia La Barca a Vela Sovigliana** suggerisce un supporto più concreto nell'individuazione di proposte di merende sane, gustose e facilmente gestibili dalle famiglie.

In risposta, in modo concorde da parte dei membri della commissione, vengono avanzate varie ipotesi, tra cui la predisposizione di materiali informativi e indicazioni pratiche da mettere a disposizione dei genitori.

Viene inoltre richiamata una proposta emersa a seguito delle visite al centro cottura, relativa all'introduzione di primi piatti con condimenti alternativi, compresi sughi a base di pesce. Sul punto si evidenzia la necessità di procedere gradualmente, tenendo conto dell'accettabilità da parte dei bambini.

In riferimento alla varietà dei pasti proposti all'interno dei menù, **sia la Dott.ssa Claudia Lo Conte sia il Sig. Daniele Pedretti**, a titolo di esempio riportano una sperimentazione di lasagne con sugo di pesce che, pur risultando inizialmente gradite, hanno registrato un calo di accettazione nel momento in cui i bambini hanno riconosciuto l'ingrediente principale, evidenziando la necessità di un'introduzione graduale. Stessa cosa è accaduto con il ragù di lenticchie. Particolarmente apprezzato invece è stato il Burger di Pesce.

Si discute anche della possibilità di sperimentare anche paste integrali o a base di farine differenti. Viene osservato che anche in questo caso occorre considerare con attenzione il profilo gustativo e il grado di accettazione da parte dell'utenza, pur ritenendo utile una valutazione in tal senso.

**Marco Giannini, rappresentante dei docenti della Primaria S. Aleramo Spicchio**, chiede l'introduzione dello yogurt a fine pasto anche per la scuola primaria.

**Catia Calugi, responsabile dell'ufficio servizi scolastici** spiega che nel menù estivo è previsto l'inserimento dello yogurt a fine pasto anche per la scuola primaria.

Ritornando sul tema dell'educazione alimentare, interviene **l'Assessore Marzocchini**, il quale sottolinea come tale tema debba necessariamente coinvolgere anche le famiglie, in quanto molte delle criticità riscontrate a mensa traggono origine da abitudini consolidate nel contesto domestico. Viene pertanto prospettata l'opportunità di riproporre, a partire dal prossimo anno scolastico, iniziative e incontri rivolti ai genitori, maggiormente strutturati e accompagnati da un più efficace passaparola, ritenuto indispensabile per favorire una partecipazione più ampia.

Nel corso del medesimo intervento viene ribadita anche l'opportunità di inserire in maniera più strutturata e non occasionale piatti etnici all'interno del menù, da individuare progressivamente anche sulla base della composizione della comunità scolastica e territoriale. Parallelamente, viene richiamata la possibilità di valorizzare anche piatti tipici del territorio toscano, in un'ottica educativa e culturale.

Viene altresì ricordata la volontà di riproporre nel mese di maggio la Giornata della celiachia.

Segue confronto sull'introduzione e la valorizzazione di piatti tipici della tradizione toscana. In particolare, viene avanzata **dall'Assessore Marzocchini** l'ipotesi di inserire preparazioni quali la "pappa al pomodoro", anche in un'ottica educativa e culturale, collegandola a percorsi didattici (ad esempio attraverso riferimenti al "Giornalino di Gian Burrasca" e ad attività correlate), al fine di rendere il momento del pasto occasione di apprendimento e scoperta.

Anche **Marco Giannini, rappresentante dei docenti della Primaria S. Aleramo Spicchio**, interviene proponendo, oltre ai piatti etnici, altre ricette per variare ulteriormente il menù con piatti tipici, come la polenta.

**La Dott.ssa Lo Conte** evidenzia che anche i piatti della tradizione, seppur appartenenti al territorio, richiedono un percorso di introduzione graduale, in quanto non sempre risultano immediatamente familiari ai bambini, poiché in famiglia, così come risulta da molteplici studi, non vi è più l'abitudine così frequente a proporli. Sottolinea pertanto l'importanza della collaborazione del personale docente nel favorire l'accettazione di tali preparazioni, anche attraverso attività di accompagnamento e sensibilizzazione.

Nel prosieguo del confronto emerge da parte **Davide Cristofori, rappresentante Genitori Infanzia Stacciaburatta Vinci**, la proposta di costruire incontri ad hoc in favore delle le famiglie con carattere formativo ed informativo sull'educazione alimentare e accompagnandoli con assaggi o piccole degustazioni di merende sane o di preparazioni simili oltre che cogliere l'occasione per degli assaggi delle preparazioni della Cirfood. Quest'ultima parte di proposta sempre nell'ottica di smontare i pregiudizi verso la mensa scolastica.

Interviene la **Dott.ssa Cecilia Tosti, Responsabile P.O. del Settore 1 del Comune di Vinci**, la quale sottolinea come il tema degli scarti e, più in generale, delle difficoltà riscontrate nell'accettazione dei pasti in mensa, sia strettamente connesso alle abitudini alimentari adottate in ambito familiare. Evidenzia come, in particolare, il consumo di merende poco salutari e spesso eccessivamente abbondanti durante la mattinata incida negativamente sull'appetito dei bambini al momento del pranzo. La stessa richiama l'esperienza di precedenti iniziative di educazione alimentare rivolte alle famiglie, le quali, pur ritenute valide nei contenuti, non hanno registrato una partecipazione significativa da parte dei genitori. Alla luce di ciò, viene ribadita la necessità di ripensare tali interventi, rendendoli maggiormente efficaci e partecipati. Conclude evidenziando come sia fondamentale veicolare un messaggio chiaro alle famiglie, volto a promuovere l'importanza di merende mattutine più sane, equilibrate e di quantità adeguata, quale elemento essenziale per favorire un corretto approccio al pasto in mensa. Per fare ciò è necessario anche un lavoro dei rappresentati della commissione mensa per fare da cassa di risonanza e mezzo di informazione.

**Daniele Pedretti, responsabile centro cottura di Vinci della ditta Cir Food** si rende disponibile ad organizzare **insieme alla Dott.ssa Claudia Lo Conte, nutrizionista incaricata dal Comune di Vinci e all'Amministrazione Comunale**, per il prossimo anno scolastico, iniziative rivolte ai genitori con queste finalità cogliendo l'opportunità anche di predisporre, all'inizio dell'anno scolastico, materiale informativo sintetico (ad esempio brochure o depliant) contenente indicazioni sul funzionamento del servizio mensa, suggerimenti per una corretta alimentazione (tra cui l'importanza della colazione a casa) e proposte di merende sane.

Segue discussione sul tema e la commissione concorda con la possibilità di predisporre ulteriore materiale informativo (ad esempio pieghevoli), ribadendo la necessità di contrastare eventuali pregiudizi nei confronti del servizio mensa, onde evitare merende troppo grandi per paura di un pranzo poco gradevole. Viene infine sottolineato come iniziative quali le visite al centro cottura abbiano rappresentato un passo importante anche sul tema della consapevolezza e lotta ai pregiudizi nei confronti della mensa, evidenziando tuttavia che lo strumento più efficace resta il passaparola tra le famiglie.

Viene inoltre proposto dai rappresentanti dei genitori e da alcuni rappresentati dei docenti, di organizzare ciclicamente la somministrazione di merende "sane" all'interno delle scuole.

**Catia Calugi, responsabile dell'ufficio servizi scolastici**, memore di quanto accaduto in anni passati, quando già tali progetti furono promossi, evidenzia che eventuali iniziative strutturate rivolte direttamente alle classi devono tenere conto dell'organizzazione scolastica e della disponibilità del personale docente, considerato che in passato non sempre vi è stata piena adesione a proposte di carattere obbligatorio. Si ritiene pertanto più opportuno, in questa fase, orientarsi verso la formulazione di proposte e strumenti informativi destinati alle famiglie, favorendone una partecipazione consapevole e volontaria.

Sul tema dello spreco alimentare, inoltre, **Daniele Pedretti, responsabile centro cottura di Vinci della ditta Cir Food** riferisce che sono già in atto azioni di monitoraggio degli scarti e iniziative volte alla loro riduzione, anche attraverso l'osservazione diretta dei consumi e l'adattamento progressivo delle preparazioni.

Segue riflessione condivisa da parte di tutti i membri della commissione in cui si sottolinea l'importanza di continuare a promuovere la conoscenza del servizio mensa attraverso strumenti divulgativi semplici e chiari, da diffondere possibilmente anche all'inizio dell'anno scolastico, comprendenti informazioni sul funzionamento del servizio, sulla qualità delle materie prime, sulle buone pratiche alimentari, a partire dalle merende e sull'importanza della colazione a casa.

La commissione conclude i propri lavori alle ore 19.35.