



## **VERBALE COMMISSIONE MENSA DEL 7 MAGGIO 2026**

Alle ore 17,45 del giorno giovedì 7 maggio 2026 presso la sede del Palazzo Comunale di Vinci, P.za L. da Vinci n. 29, 1° piano, Ufficio del Segretario generale, si è svolto il quarto 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;
- **Dr.ssa Diletta Ulivelli** – Dietista ditta Cir Food, attuale fornitore della mensa scolastica;

### **MEMBRI COMMISSIONE MENSA PRESENTI:**

- **Romani Barbara** Rappresentante Docenti Infanzia La Barca a Vela Sovigliana;
- **Bernini Angelita** Rappresentante Docenti Infanzia Stacciaburatta Vinci;
- **Bindi Silvia** Rappresentante Docenti Primaria G. Galilei Vinci;
- **Mendicino Katja** 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.

Partecipanti alla commissione:

- **Castaldo Raffaella** Comune di Vinci - Istruttore Amm.vo Ufficio scuola in qualità di segretario verbalizzante.

### **MEMBRI ASSENTI GIUSTICIATI:**

- **Dr.ssa Alessandra Corzani** – Responsabile della ditta Cir Food, attuale fornitore della mensa scolastica;
- **Francesco Marzocchini** - Assessore alla Pubblica Istruzione del Comune di Vinci;
- **Antognetti Melissa** Rappresentante Genitori Scuola dell'Infanzia La Barca a Vela Sovigliana;
- **Cristofori Davide** Rappresentante Genitori Infanzia Stacciaburatta Vinci;
- **Maltinti Caterina** Rappresentante Genitori Primaria S. Aleramo Spicchio.

### **MEMBRI ASSENTI**

- **Valori Elisa** Rappresentante Genitori Primaria G. Galilei Vinci.

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

- Restituzione introduzione piatto etnico "Panino kebab";
- Settimana nazionale della celiachia;
- Proposte merende sane;
- Progetto "Dalle api al miele";
- Varie ed eventuali.

La Commissione ha raggiunto il numero legale e può deliberare.

Si apre quindi la trattazione dei punti iscritti all'ordine del giorno.

**Catia Calugi, Responsabile dell'Ufficio Servizi Scolastici**, introduce il primo punto all'ordine del giorno relativo alla restituzione sull'introduzione del piatto etnico "Panino kebab" nelle scuole.



**La Dott.ssa Claudia Lo Conte, nutrizionista incaricata dal Comune di Vinci,** riferisce che l'iniziativa ha avuto un riscontro molto positivo da parte dei bambini e delle bambine. In particolare evidenzia come il panino kebab sia stato particolarmente apprezzato, tanto che la pasta all'olio prevista come accompagnamento è stata scarsamente consumata, poiché molti bambini hanno richiesto un secondo panino.

**La Dott.ssa Lo Conte** riferisce inoltre che, presso il plesso Sibilla Aleramo, dove erano presenti anche **Daniele Pedretti e Diletta Ulivelli dietista della ditta Cir Food** che confermano, il gradimento è stato alto anche tra bambini generalmente più selettivi nell'alimentazione.

Nel corso della discussione viene riportata l'osservazione di una docente relativa agli alunni che non consumano carne per motivi religiosi, ai quali era stata proposta un'alternativa a base di frittata. In particolare, viene segnalato che per tali bambini il panino con frittata è stato percepito da alcuni come meno corrispondente allo spirito della proposta.

Sul punto la **Dott.ssa Lo Conte** precisa che, pur potendo teoricamente essere valutato l'utilizzo di carne halal, permane la difficoltà legata alla gestione delle diete speciali e alla necessità di attenersi rigorosamente alle richieste formalmente presentate dalle famiglie, nelle quali risulta indicata genericamente l'esclusione della carne. Pertanto non è possibile presupporre automaticamente che un'eventuale alternativa halal possa essere accettata dalle famiglie interessate.

La stessa **Dott.ssa Lo Conte** evidenzia comunque che, salvo casi isolati, i bambini ai quali era stata proposta la frittata hanno partecipato serenamente al pranzo insieme agli altri compagni, consumando il pasto in un clima positivo e di condivisione.

**Diletta Ulivelli, dietista della ditta Cir Food,** riferisce inoltre di aver riscontrato un maggiore gradimento del piatto da parte dei bambini più piccoli, in particolare delle classi prime e seconde della scuola primaria, rispetto agli alunni più grandi. Viene altresì osservato come nei refettori dove il personale docente ha incentivato maggiormente l'assaggio e spiegato la composizione del piatto, il riscontro sia stato più favorevole. Dove invece i bambini sono stati lasciati più autonomi davanti alla novità, il gradimento è risultato meno immediato.

Viene osservato che l'elemento della novità ha inciso molto sull'interesse dei bambini, anche perché nei giorni precedenti si era creata aspettativa intorno alla proposta del kebab. Con riferimento alla scuola dell'infanzia, il personale docente evidenzia che il piatto è stato generalmente gradito, ma che per i bambini più piccoli è stato necessario un aiuto nella composizione del panino. Viene osservato che, per l'infanzia, potrebbe essere più funzionale prevedere una ulteriore assistenza durante il momento di questa tipologia di pasto.

**Daniele Pedretti, responsabile centro cottura della ditta Cir Food,** riferisce che il panino è stato particolarmente richiesto dai bambini, tanto da rendere necessario reperire ulteriore pane rispetto alle quantità inizialmente previste. Viene evidenziato come, diversamente da quanto accade normalmente durante i pasti ordinari, in questa occasione il pane sotto forma di panini morbidi sia stato consumato quasi integralmente.

Nel corso della discussione **alcuni docenti** evidenziano difficoltà, soprattutto per i bambini più grandi, nell'apertura e nel taglio del panino, sottolineando l'importanza di favorire l'autonomia dei bambini anche attraverso l'utilizzo di strumenti adeguati. Sul punto viene richiamata l'attenzione sugli aspetti di sicurezza legati all'utilizzo di coltelli maggiormente funzionali. Si conviene che tale tipologia di panini, come in generale i pasti forniti, siano fruibili con le posate messe a disposizione e che la questione sicurezza debba sempre rimanere centrale



La Commissione concorda nel riproporre stabilmente il “Panino kebab” all’interno del menù scolastico. Viene condivisa la proposta di eliminare la pasta all’olio e prevedere due panini per ciascun/a bambino/a. Si concorda inoltre di modificare leggermente la composizione del panino lasciando l’insalata e sostituendo il cavolo viola con il pomodoro, mantenendo il tacchino come ingrediente principale. Viene individuata come data di riproposizione il giorno 15 maggio p.v.

Si passa quindi al punto relativo alla Settimana Nazionale della Celiachia.

**Catia Calugi, Responsabile dell’Ufficio Servizi Scolastici** comunica che anche per l’anno in corso l’Amministrazione Comunale ha aderito all’iniziativa promossa da AIC – Associazione Italiana Celiachia. Viene precisato che il materiale informativo è già stato trasmesso alla Dirigenza scolastica e che la giornata dedicata sarà quella di lunedì 11 maggio p.v.

Viene specificato che il menù previsto per quella giornata era già compatibile con le esigenze alimentari dei soggetti celiaci e che l’unica variazione riguarderà la sostituzione del pane con gallette di mais. Viene inoltre riferito che la comunicazione è già stata inviata alla Dirigente scolastica e che sarà predisposto apposito comunicato stampa.

**Il personale docente** presente in commissione riferisce che la notizia è già stata diffusa dalla Dirigente scolastica alle insegnanti e alle famiglie tramite registro elettronico.

Il personale docente riporta inoltre che l’iniziativa è stata accolta positivamente anche dai bambini, i quali hanno ricordato con entusiasmo l’esperienza dello scorso anno, in particolar modo in riferimento alle gallette di mais.

Conclusa la trattazione del punto relativo alla Giornata della Celiachia, nel corso della discussione emerge inoltre la proposta, avanzata da **Marco Giannini – Rappresentante Docenti Primaria S. Aleramo Spicchio** – di sperimentare, in occasione della somministrazione dell’hamburger, l’utilizzo del panino in sostituzione delle tradizionali fette di pane, anche alla luce del gradimento riscontrato con il “Panino kebab”. La Commissione concorda nel valutare positivamente tale sperimentazione.

**Daniele Pedretti** evidenzia inoltre come la modalità di distribuzione adottata in occasione del “Panino kebab”, con preparazione dei piatti direttamente sul carrello, abbia comportato un miglioramento delle tempistiche del secondo turno presso il refettorio della scuola Sibilla Aleramo.

Viene pertanto proposta una diversa organizzazione del servizio, prevedendo che una addetta componga i piatti direttamente sul carrello mentre le altre due operatrici si occupino della distribuzione ai tavoli. Secondo quanto riferito e alla luce delle sperimentazioni effettuate direttamente alla presenza del **Sig. Pedretti**, tale modalità consentirebbe una gestione più efficiente del servizio, riducendo i tempi di attesa soprattutto durante il secondo turno e permettendo alle operatrici di lavorare in modo più coordinato.

**Il personale docente** concorda con la proposta avanzata dal gestore del servizio, ritenendola utile per migliorare l’organizzazione del secondo turno e ottimizzare le tempistiche della distribuzione dei pasti.

Nel corso del confronto **Marco Giannini** evidenzia tuttavia come le difficoltà legate ai tempi non dipendano esclusivamente dal servizio mensa, ma siano influenzate anche da fattori organizzativi interni alla scuola. In particolare segnala che, prima dell’accesso al refettorio, i bambini devono necessariamente recarsi ai servizi igienici e lavarsi le mani, operazione che richiede tempi non comprimibili, anche a causa del numero limitato di lavandini disponibili.



Lo stesso rappresentante evidenzia che, nella parte del plesso relativa alle proprie classi, sono presenti due lavandini per i maschi e un solo lavandino per le femmine, poiché uno dei servizi risulta non utilizzabile da tempo. Di conseguenza non è possibile far accedere contemporaneamente un numero elevato di bambini ai bagni, anche per evitare sovraffollamenti e situazioni di rischio negli spazi comuni.

Viene inoltre osservato che non risulta concretamente possibile anticipare ulteriormente l'uscita delle classi per il pranzo, poiché ciò inciderebbe sull'attività didattica. **Marco Giannini** evidenzia altresì che, in passato, la presenza di strutture differenti, dotate di vasconi con più punti acqua contemporaneamente utilizzabili, consentiva una gestione più rapida delle operazioni preliminari al pranzo. Attualmente, soprattutto per le classi più numerose, tali operazioni comportano inevitabili rallentamenti.

Nel corso della discussione viene sottolineata da tutti i presenti l'importanza di mantenere uno spirito collaborativo tra personale scolastico, Amministrazione Comunale e gestore del servizio. **La Commissione Mensa** viene infatti ritenuta uno strumento utile per confrontarsi direttamente sulle criticità concrete del servizio, chiarire reciproche esigenze organizzative e individuare soluzioni condivise attraverso il dialogo.

**Daniele Pedretti** riferisce inoltre di aver seguito direttamente, per diversi giorni, l'organizzazione del servizio presso il refettorio della scuola Sibilla Aleramo, osservando tempistiche, modalità operative e criticità strutturali, evidenziando come negli ultimi mesi siano già stati registrati miglioramenti grazie al confronto costante tra tutte le parti coinvolte.

Nel corso della discussione viene poi affrontato anche un episodio verificatosi nei giorni precedenti relativo alla somministrazione degli gnocchi presso il refettorio della scuola Sibilla Aleramo. Viene riportato che, durante il controllo effettuato dalla **Dott.ssa Claudia Lo Conte**, alcuni contenitori degli gnocchi risultavano ad una temperatura inferiore rispetto ai parametri previsti dalla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare. A seguito della rilevazione, la Dott.ssa Lo Conte ha disposto di non procedere alla somministrazione degli gnocchi fino al ripristino della corretta temperatura.

Nel frattempo la **ditta Cir Food**, tramite il responsabile **Daniele Pedretti**, ha provveduto a predisporre una pasta alternativa per i bambini interessati, procedendo contestualmente al ripristino della temperatura degli gnocchi. Una volta riportati alla temperatura corretta, gli gnocchi sono stati nuovamente distribuiti e, in alcuni casi, i bambini hanno consumato entrambe le preparazioni.

Nel corso della gestione dell'episodio viene riferito che una docente ha acconsentito temporaneamente alla distribuzione anticipata del secondo piatto e del contorno, in attesa della consegna del primo, mentre un'altra insegnante ha ritenuto di non procedere in tal senso.

Nel corso della discussione emerge, da parte di vari componenti della Commissione, la necessità di adottare in situazioni analoghe modalità organizzative improntate alla collaborazione e al buon senso, al fine di limitare il disagio per i bambini, alcuni dei quali sono rimasti temporaneamente senza primo piatto.

Viene inoltre riferito che, durante il confronto, sarebbe stata avanzata l'ipotesi di procedere comunque alla distribuzione degli gnocchi nonostante la temperatura inferiore rispetto ai parametri previsti.

Sul punto sia la **Dott.ssa Lo Conte** sia la **Dott.ssa Diletta Ulivelli** ribadiscono che la temperatura rilevata – pari a circa 48° – non risultava conforme ai limiti minimi previsti per la sicurezza alimentare, individuati in 60°, e che pertanto la somministrazione non poteva avvenire fino al ripristino delle corrette condizioni.



Le stesse richiamano inoltre l'attenzione sul fatto che, negli anni, una delle principali criticità sollevate dalle famiglie abbia riguardato proprio la temperatura dei pasti, evidenziando pertanto la necessità di mantenere alta l'attenzione sul rispetto delle norme igienico-sanitarie e sulla prevenzione dei rischi connessi alla proliferazione batterica.

Viene chiarito che la scelta di non somministrare immediatamente gli gnocchi non è stata determinata da valutazioni di gusto o gradimento, ma esclusivamente da ragioni di sicurezza alimentare. La Commissione prende atto che, una volta ripristinata la temperatura, il servizio è proseguito regolarmente e che il pasto è stato comunque concluso nei tempi del servizio.

Si passa quindi al punto relativo alle proposte di merende sane.

**Catia Calugi, Responsabile dell'Ufficio Servizi Scolastici** distribuisce ai presenti il materiale predisposto dalla Dott.ssa Claudia Lo Conte, contenente esempi di merende equilibrate, ricette e proposte organizzate anche secondo un calendario settimanale. Viene precisato che il materiale viene consegnato ai membri della Commissione come base di lavoro, affinché possa essere visionato, integrato ed eventualmente modificato in vista del prossimo anno scolastico.

La Dott.ssa Lo Conte sottolinea l'importanza di promuovere corrette abitudini alimentari sin dall'infanzia, evidenziando come uno degli elementi fondamentali per favorire il consumo del pasto a scuola sia rappresentato da una merenda mattutina sana, equilibrata e non eccessivamente abbondante. Viene ricordato che merende troppo ricche o confezionate incidono negativamente sull'appetito dei bambini al momento del pranzo.

Nel corso della discussione vengono richiamati alcuni esempi concreti di merende ritenute eccessive o poco adeguate, quali snack confezionati, prodotti salati, formaggi, tè freddo, grissini e salamini. **La Dott.ssa Lo Conte** illustra quindi alcune proposte contenute nel materiale distribuito, tra cui ricette semplici e facilmente realizzabili, quali ciambelloni, barrette, pane con olio e pomodoro e altre preparazioni casalinghe. Viene precisato che l'obiettivo non è solo individuare alimenti più sani, ma anche orientare le famiglie verso quantità adeguate, sottolineando come, anche nel caso di alimenti corretti, sia necessario evitare porzioni eccessive.

Nel corso del dialogo viene inoltre suggerito di favorire, nell'arco della settimana, una maggiore presenza di frutta e verdura nelle merende, possibilmente per più giorni su cinque, alternandole con altre proposte semplici e sane. Si evidenzia che il materiale predisposto potrà costituire una delle iniziative da proporre all'inizio del prossimo anno scolastico, anche attraverso momenti informativi rivolti alle famiglie.

**La Dott.ssa Lo Conte** richiama inoltre recenti studi e aggiornamenti professionali relativi all'aumento dell'obesità, evidenziando come le proiezioni indichino un incremento significativo del fenomeno nei prossimi anni, con importanti conseguenze sia sulla salute individuale sia sul sistema sanitario. Nel corso della discussione viene altresì osservato come, rispetto al passato, i bambini e i ragazzi svolgano meno attività all'aria aperta e meno movimento quotidiano.

**Angelita Bernini - Rappresentante Docenti Infanzia Stacciaburatta Vinci** - propone, con riferimento alla scuola dell'infanzia, dove la colazione è già fornita dall'Amministrazione Comunale, di valutare l'inserimento di verdure crude quali carote e finocchi, anche in alternanza con la frutta già prevista. La proposta viene motivata con l'esigenza di abituare progressivamente i bambini, fin dai primi anni, al consumo di alimenti sani e meno abituali.

Sul punto si apre una riflessione. Viene evidenziato che l'introduzione di alimenti come carote o finocchi potrebbe essere utile anche dal punto di vista educativo, ma deve essere valutata con attenzione in relazione all'età dei bambini, alla capacità di masticazione e alle linee guida in materia di



prevenzione del soffocamento. Viene osservato che alcuni alimenti, come il finocchio, potrebbero risultare più neutri e più facilmente accettabili, mentre altri richiedono maggiore attenzione nella somministrazione.

Si concorda quindi sull'opportunità di approfondire la proposta e di inserirla all'interno di un più ampio percorso di educazione alimentare, da condividere anche con le famiglie. Viene evidenziato che, trattandosi di alimenti forniti dall'Amministrazione Comunale nell'ambito della colazione scolastica, eventuali modifiche dovranno essere preventivamente comunicate e condivise con i genitori.

Si passa quindi alla presentazione del progetto "Dalle api al miele", previsto nell'ambito delle attività educative proposte dalla ditta Cir Food.

Viene spiegato che, nell'ambito della nuova concessione, la ditta Cir Food ha proposto alcune attività educative rivolte alle scuole, tra cui il progetto "Dalle api al miele". L'iniziativa prevede incontri da svolgere direttamente nei plessi scolastici, con modalità differenziate per la scuola dell'infanzia e per la scuola primaria, finalizzati a illustrare ai bambini il percorso che porta dalle api alla produzione del miele.

Viene precisato che il progetto sarà valutato e strutturato in vista del prossimo anno scolastico, anche in raccordo con la programmazione delle attività educative.

Proseguendo con le varie ed eventuali, **Marco Giannini - Rappresentante Docenti Primaria S. Aleramo Spicchio** – avanza una proposta relativa alla modalità di somministrazione delle arance presso la scuola primaria. In particolare propone, almeno per i bambini più grandi, di distribuire il frutto intero anziché già suddiviso in spicchi, così da incentivare l'autonomia dei bambini nello sbucciare e consumare la frutta. Lo stesso evidenzia come l'arancia tagliata a spicchi venga spesso schiacciata dai bambini nei bicchieri, con il risultato di trasformarla quasi in una spremuta, rendendo meno educativo e meno ordinato il momento del consumo.

Nel corso del confronto viene osservato che la proposta potrebbe rappresentare un'occasione utile per favorire l'autonomia personale dei bambini. Viene tuttavia evidenziato che, soprattutto in questo periodo dell'anno, alcune arance risultano più difficili da sbucciare e meno adatte alla consumazione autonoma. Si valuta quindi la possibilità, soprattutto per i bambini più grandi, di accompagnare gradualmente l'attività, eventualmente anche attraverso il taglio iniziale del frutto per facilitarne la sbucciatura.

**Daniele Pedretti - Responsabile centro cottura di Vinci della ditta Cir Food**, precisa che il mese di maggio rappresenta un periodo particolarmente complesso sotto il profilo dell'approvvigionamento della frutta biologica e a km 0, in quanto si tratta di una fase stagionale di passaggio nella quale la disponibilità di alcuni prodotti risulta limitata. Viene spiegato che, dovendo privilegiare prodotti biologici e locali, non potendo ricorrere a frutta di importazione o a prodotti fuori stagione, se non in casi specifici così come previsto dagli atti di gara, in tale periodo, pertanto, la scelta della frutta disponibile può risultare più ristretta.

Successivamente viene riportata, dagli **insegnanti della scuola Sibilla Aleramo**, una segnalazione relativa al comportamento di una addetta alla distribuzione che sarebbe stata vista consumare cibo durante il servizio.

**Daniele Pedretti** evidenzia che, per poter intervenire in modo efficace, eventuali segnalazioni devono essere circostanziate e accompagnate da elementi utili all'identificazione della persona interessata. In assenza di indicazioni precise, risulta infatti difficile procedere con un richiamo individuale o con una verifica puntuale.



Nel corso della discussione viene rilevato, da parte del **personale docente**, che indicare nominativi può risultare imbarazzante. Sul punto viene tuttavia ribadito che una segnalazione generica rischia di coinvolgere indistintamente anche il personale che opera correttamente. Viene pertanto sottolineata l'importanza di effettuare segnalazioni precise, al fine di consentire interventi mirati e rispettosi nei confronti di tutti.

**Daniele Pedretti** riferisce comunque che provvederà a richiamare in via generale tutte le operatrici al rispetto delle corrette modalità di comportamento durante il servizio, ricordando che durante la distribuzione dei pasti non è consentito consumare alimenti.

**Catia Calugi** sottolinea l'importanza di evitare generalizzazioni che possano penalizzare anche il personale che svolge correttamente il proprio lavoro. Viene osservato che, in un servizio complesso, con molte persone coinvolte, possono verificarsi criticità, ma l'obiettivo deve rimanere quello di migliorare costantemente l'organizzazione attraverso segnalazioni corrette e confronti costruttivi.

Nel corso del confronto viene comunque evidenziato, da parte dei rappresentanti dei docenti, il generale apprezzamento per il lavoro svolto dalle addette alla distribuzione, soprattutto nei contesti scolastici più complessi. **Angelita Bernini - Rappresentante Docenti Infanzia Stacciaburatta Vinci** - riferisce in particolare un giudizio molto positivo sulle operatrici che prestano servizio presso il proprio plesso, sottolineandone disponibilità e professionalità.

**Daniele Pedretti** prende atto positivamente delle osservazioni e rileva come le criticità risultino fisiologicamente più frequenti nei plessi di maggiori dimensioni, dove il numero di bambini, classi e personale coinvolto rende più complessa l'organizzazione del servizio. Viene ribadito che l'obiettivo comune resta quello di migliorare progressivamente il servizio, anche attraverso il confronto in Commissione.

In chiusura viene chiesto da **Barbara Romani, rappresentante docenti Infanzia La Barca a Vela Sovigliana** un chiarimento relativo al diritto al pasto per il personale docente con servizio esclusivamente mattutino, ad esempio con orario 9:00-14:00 o 9:30-14:00. Sul punto viene chiarito che il diritto al pranzo sussiste qualora l'orario di servizio comprenda il momento del pasto.

La Commissione conclude i propri lavori alle ore 18.45