

VERBALE COMMISSIONE MENSA DEL 15 GENNAIO 2026

Alle ore 17,40 del giorno di giovedì 15 gennaio 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 primo 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;
- **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;
- **Bernini Angelita** Rappresentante Docenti Infanzia Stacciaburatta Vinci;
- **Valori Elisa** Rappresentante Genitori Primaria G. Galilei Vinci;
- **Bindi Silvia** Rappresentante Docenti Primaria G. Galilei Vinci;
- **Maltinti Caterina** Rappresentante Genitori Primaria S. Aleramo Spicchio;
- **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 in qualità di segretario verbalizzante.

Partecipanti alla commissione:

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

MEMBRI ASSENTI GIUSTICIATI:

- **Dr.ssa Alessandra Corzani** – Responsabile della ditta Cir Food, attuale fornitore della mensa scolastica.

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

- Commissione mensa anno scolastico 2025/2026, presentazione.
- Compiti e funzioni della Commissione mensa;
- Varie ed eventuali.

La Commissione ha raggiunto il numero legale e può deliberare.

In apertura di seduta, **Catia Calugi, responsabile dell'ufficio servizi scolastici**, provvede a distribuire ai componenti della Commissione un opuscolo informativo. Tale documento, curato dalla **Dott.ssa Claudia Lo Conte, nutrizionista incaricata dal Comune di Vinci**, è incentrato sulla refezione scolastica in generale e sullo specifico funzionamento della Commissione Mensa del Comune di Vinci; al suo interno sono riportate informazioni dettagliate riguardanti le caratteristiche del servizio mensa, il ruolo dell'amministrazione comunale, le funzioni della consulente dietista, i compiti della commissione mensa e le responsabilità dell'azienda appaltatrice.

Contestualmente, viene messo a disposizione l'ulteriore opuscolo denominato "Io mangio sano", relativo al progetto di educazione alimentare realizzato in stretta collaborazione con la ASL Toscana Centro. **Catia Calugi, responsabile dell'ufficio servizi scolastici**, tiene a ricordare, inoltre, che in allegato alla convocazione della seduta odierna sono già stati trasmessi il "Regolamento per la composizione ed il funzionamento della Commissione per il servizio di ristorazione scolastica nell'ambito delle scuole dell'infanzia e primarie", completo di tutti i relativi allegati, unitamente al menù invernale attualmente in vigore con le successive rotazioni e al menù colazioni specifico per le scuole dell'infanzia. Informa infine la Commissione che, a partire dalla data odierna, ha preso ufficialmente il via presso i plessi dell'Istituto Comprensivo il progetto ministeriale "Frutta e Verdura".

Prende dunque la parola **l'Assessore Francesco Marzocchini**, il quale porge i saluti ai presenti dando il benvenuto ai membri della nuova Commissione Mensa. L'Assessore sottolinea come, da parte dell'amministrazione e del competente ufficio scuola, vi sia la massima disponibilità al confronto sia nei confronti dei genitori che degli insegnanti. Riferisce inoltre alla commissione che, insieme al Sindaco e alla stessa **Dott.ssa Claudia Lo Conte, nutrizionista incaricata dal Comune di Vinci**, si è recato personalmente in tutte le scuole del territorio, sia allo scopo di verificare la qualità del servizio, sia per osservare direttamente come gli alunni e le alunne si rapportano quotidianamente con il cibo.

Proseguendo nel suo intervento, **l'Assessore Francesco Marzocchini**, evidenzia come l'obiettivo dell'amministrazione comunale di Vinci sia il miglioramento continuo del servizio, inteso non solo come somministrazione di pasti ma come momento educativo. L'Assessore ricorda che la composizione dei menù segue normative e linee guida rigorose che impongono la somministrazione di alimenti sani (legumi, verdure, pesce), i quali non possono essere sostituiti in favore di cibi meno equilibrati solo perché più graditi. Tale rigore rientra pienamente nel percorso educativo del momento mensa, volto ad abituare i ragazzi a un regime alimentare sano, partendo dal presupposto che la mensa rappresenti, prima di tutto, un momento formativo. Viene successivamente affrontato il tema dello spreco alimentare, ribadendo quanto già esposto circa l'impossibilità di decidere in modo discrezionale la non somministrazione di alcuni alimenti previsti dai piani nutrizionali, seppur talvolta poco graditi. Conclude quindi il suo intervento evidenziando come l'obiettivo finale resti quello di garantire un servizio che sia, al contempo, gradevole per l'utenza e di alto valore educativo.

Catia Calugi, responsabile dell'ufficio servizi scolastici, interviene per confermare che l'Assessore e il Sindaco si sono recati nelle scuole per effettuare gli assaggi e che non sono state rilevate criticità o problematiche di sorta. Precisa inoltre che le relative schede di valutazione sono state regolarmente compilate e restano depositate agli atti, a disposizione di chiunque desideri prenderne visione.

Successivamente prende la parola la **Dott.ssa Cecilia Tosti, responsabile P.O. del Settore 1 del Comune di Vinci**, la quale sottolinea l'importante ruolo consultivo e di controllo della commissione mensa. La Dott.ssa invita i membri a effettuare visite sia presso il centro cottura, dove è possibile assaggiare i piatti del giorno, sia presso i refettori scolastici per assistere direttamente alla somministrazione dei pasti. Ciò consente di osservare in prima persona l'operato della Cir Food nel centro di cottura, le modalità di conservazione e l'attenzione prestata a ogni singolo ingrediente, oltre alle cotture e alle temperature di servizio, permettendo di comprendere le oggettive difficoltà gestionali legate a un numero così elevato di pasti, ma al contempo gli elevati standard qualitativi del servizio.

Per quanto concerne l'accesso al centro cottura, la **Dott.ssa Cecilia Tosti, responsabile P.O. del Settore 1 del Comune di Vinci**, specifica che, come previsto dal Regolamento della Commissione

Mensa, è necessario prendere contatto con l'ufficio scuola per organizzare la visita congiuntamente alla Dott.ssa Claudia Lo Conte, nutrizionista incaricata dal Comune di Vinci, e per preavvisare la scuola della propria presenza, data la necessità di un'autorizzazione formale per l'accesso ai locali scolastici durante il pasto. Al contrario, si ricorda che la ditta appaltatrice non viene preventivamente informata, garantendo così controlli sempre effettuati "a sorpresa". Sebbene sia possibile recarsi al centro cottura in autonomia, viene caldamente consigliato di coordinarsi con la Dott.ssa Claudia Lo Conte, affinché la stessa possa fornire le dovute delucidazioni tecniche durante lo svolgimento delle sue funzioni di controllo. Per visionare l'intero ciclo di lavorazione, viene suggerito di presentarsi presso il centro cottura tra le ore 8:30 e le 9:00.

Interviene la **Signora Maltinti Caterina, rappresentante Genitori Primaria S. Aleramo Spicchio**, la quale riferisce della visita effettuata lo scorso anno sia al centro cottura che presso il plesso scolastico durante la somministrazione dei pasti. Ella conferma l'alto valore formativo dell'esperienza, utile a fugare dubbi e dicerie spesso non corrispondenti al vero, riscontrando una grande attenzione sia nelle fasi di lavorazione che nella scelta delle materie prime. Tuttavia, riporta che durante l'osservazione presso il refettorio della scuola Sibilla Aleramo è emersa una problematica legata alle tempistiche e alle temperature del cibo, dovuta alla gestione dei due turni di pasto.

Catia Calugi, responsabile dell'ufficio servizi scolastici, confermando l'attenzione prestata al caso, riferisce che l'interlocuzione con la ditta Cir Food è continua e volta a ricercare costanti miglioramenti. Condivide quindi con la commissione che sono già state attuate alcune misure correttive e che la problematica segnalata risulta attualmente in netta diminuzione.

La **Dott.ssa Claudia Lo Conte, nutrizionista incaricata dal Comune di Vinci**, illustra l'opuscolo tecnico preparato per i commissari, sottolineando come la scelta dell'amministrazione di dotarsi di una figura professionale esterna per il monitoraggio settimanale rappresenti un valore aggiunto volto a incrementare i controlli ufficiali dell'ASL. La Dott.ssa Claudia Lo Conte invita caldamente i membri a partecipare ai sopralluoghi, rendendosi disponibile ad accompagnarli per illustrare i meccanismi aziendali e permettere loro di fornire risposte coerenti alle famiglie. Spiega inoltre che il sopralluogo si sostanzia in una verifica tecnica di tutti gli ambienti — dalle cucine ai magazzini, fino alle celle — e include pesature a campione; l'attività viene poi formalizzata in una relazione inviata all'amministrazione la quale, in presenza di eventuali anomalie, interviene presso la ditta per la risoluzione. Viene dunque raccomandato, sia ai genitori che agli insegnanti, di indirizzare ogni segnalazione o proposta direttamente all'amministrazione e non, ad esempio, alle addette alla sporzionatura, essendo l'amministrazione il fulcro gestionale del servizio. Conclude riportando come i genitori che hanno già effettuato la visita siano rimasti piacevolmente sorpresi dalla qualità complessiva dei cibi e del servizio.

L'Assessore Francesco Marzocchini, interviene per mostrare, attraverso i dati riportati nell'opuscolo della Dott.ssa Claudia Lo Conte, nutrizionista incaricata dal Comune di Vinci, come le percentuali di prodotti biologici impiegati siano, per scelta dell'amministrazione, sensibilmente superiori ai minimi previsti dal ministero, a ulteriore riprova della qualità garantita nelle scuole di Vinci.

Catia Calugi, responsabile dell'ufficio servizi scolastici, riporta l'esperienza molto apprezzata per l'a.s. 2024/2025 del progetto denominato "diario alimentare" ideato dall'insegnante della primaria "G. Galili" di Vinci, Silvia Bindi per l'insegnamento delle frazioni e della statistica agli alunni della classe V, che poi hanno ripreso ed esteso anche le insegnanti della primaria "S. Aleramo" per le classi IV e V.

La **Dott.ssa Claudia Lo Conte, nutrizionista incaricata dal Comune di Vinci**, approfondisce il tema dell'educazione alimentare, sottolineando come il passaggio a una dieta sana necessiti di tempo, specialmente per gli alimenti a cui i ragazzi sono meno abituati, come legumi, pesce, pane e verdure. Ribadisce che si tratta di un lavoro sinergico che deve vedere protagonisti sia la scuola che la famiglia.

Sul punto, **Marco Giannini, rappresentante docenti Primaria S. Aleramo Spicchio**, fa notare come, a suo avviso, l'abbinamento specifico tra finocchi e legumi risulti poco gradito agli alunni.

Prende la parola **Elisa Valori, rappresentante Genitori Primaria G. Galilei Vinci**, la quale propone di incentivare la partecipazione dei genitori alle visite al centro cottura e ai refettori come una sorta di "terapia d'urto", suggerendo una calendarizzazione tramite sorteggio per contrastare le notizie infondate che talvolta circolano all'esterno.

In risposta, la **Dott.ssa Cecilia Tosti, responsabile P.O. del Settore 1 del Comune di Vinci**, pur specificando che non è possibile imporre tale partecipazione, accoglie la proposta suggerendo la redazione di una lettera aperta rivolta a tutti i genitori. In tale comunicazione verranno indicati i contatti dell'ufficio scuola per organizzare le visite in piccoli gruppi, così da garantire il regolare svolgimento delle attività lavorative. Per la diffusione di tale iniziativa si richiederà la collaborazione della dirigente scolastica per un inserimento sul registro elettronico.

Segue una fase di discussione generale. Viene spiegato che ogni pasto deve essere bilanciato e rispondere a normative e linee guida specifiche circa le grammature e la costruzione dei menù.

La **Dott.ssa Claudia Lo Conte, nutrizionista incaricata dal Comune di Vinci**, precisa che esistono indicazioni tecniche precise su pesi e misure. Specifica che la carne rossa e gli affettati non possono essere serviti con frequenze elevate (es. tre volte a settimana), nonostante le richieste di molti. L'ASL monitora costantemente il rispetto di tali parametri e, in caso ciò non avvenisse, i menù non riceverebbero l'approvazione obbligatoria dell'autorità sanitaria. Riguardo alle proteine animali, la dietista rileva come il gusto dei bambini sia spesso orientato verso carne e affettati a causa di una mancanza di abitudine al consumo domestico dei legumi. In merito al pesce, sottolinea come i bastoncini siano stati espressamente esclusi dai CAM (criteri ambientali minimi) in quanto prodotti industriali pre-impanati, eccessivamente processati e non salutari.

Catia Calugi, responsabile dell'ufficio servizi scolastici, riallacciandosi al progetto del diario alimentare proposto dall'insegnante Silvia Bindi, rappresentante dei docenti della scuola primaria G. Galilei Vinci, riferisce che dai report della precedente commissione era emerso come molti alunni affrontino la giornata con una colazione insufficiente o basata su prodotti industriali, consumando poi merende troppo abbondanti che ne compromettono l'appetito al momento del pranzo. Viene inoltre confermato lo scarso consumo di legumi a casa. Tuttavia, la Sig.ra Calugi evidenzia come i bambini più piccoli mostrino una maggiore propensione a sperimentare nuovi sapori (citando l'esempio del cachi mela il quale, quando fu inserito nel menù, all'infanzia fu molto apprezzato mentre alla primaria ci fu difficoltà a fare l'assaggio) ed esprime grande apprezzamento il lavoro delle insegnanti nel motivare i bambini all'assaggio.

L'Assessore Francesco Marzocchini, conferma quanto esposto, avendo osservato personalmente come all'infanzia i bambini mangino volentieri quasi tutto, incentivati da attività ludiche come il "piatto pulito". Egli pone quindi un quesito circa il consumo del pane circa la disposizione per cui all'infanzia viene dato come accompagnamento direttamente nel piatto, mentre alla primaria viene

posto sul tavolo e spesso ignorato. Propone dunque di valutare, limitatamente alle classi prime della primaria, l'adozione del sistema in uso all'infanzia per incentivare l'uso del pane come parte integrante del piatto, fermo restando che negli anni successivi resta doveroso favorire l'autonomia degli alunni.

Angelita Bernini, rappresentante docenti infanzia Stacciaburatta Vinci, entrando nel merito dell'aspetto educativo del pasto, richiede la possibilità di tempi più dilatati. Ella ricorda che nella vecchia sede il rapporto tra sporzionatrici e bambini era più funzionale al lavoro sull'assaggio. Con il trasferimento nel nuovo plesso dotato di refettorio, il rapporto è passato a due sporzionatrici per tre sezioni; pertanto, si richiede di prevedere tempi più lunghi per il personale o l'inserimento di una terza unità.

Daniele Pedretti, responsabile centro cottura di Vinci della ditta Cir Food, interviene per chiedere se la richiesta di tempo aggiuntivo sia finalizzata a favorire la permanenza a tavola e l'aiuto diretto ai bambini. Le insegnanti rispondono affermativamente, spiegando che ciò servirebbe a stimolare l'assaggio, specialmente per quegli alimenti (come le carote) che richiedono una masticazione più lunga.

Marco Giannini, rappresentante docenti Primaria S. Aleramo Spicchio, riporta nuovamente l'attenzione sulla questione dei secondi turni di pasto, che incidono negativamente sulla temperatura del cibo e sulla qualità complessiva del servizio.

Segue una breve discussione. Le insegnanti ribadiscono collettivamente la necessità di tempi più flessibili per venire incontro alle esigenze dei bambini, in particolare per le classi prime che hanno necessità e tempi di reazione diversi rispetto agli alunni più grandi delle quarte e quinte.

Sul punto, **Orlandini Lucia, rappresentante docenti Primaria S. Aleramo Spicchio**, riferisce della difficoltà incontrata dai bambini di prima nel mangiare i finocchi a causa di una pezzatura eccessiva per la loro bocca. Tale inconveniente ha costretto a dover sminuzzare le verdure, causando ritardi che si sono poi ripercossi sul secondo turno. Vengono segnalate difficoltà analoghe per le mele e la carne, che non tutti i bambini riescono a sbucciare o tagliare autonomamente. Viene inoltre fatto presente che talvolta l'eccesso di condimento rende il piatto meno invitante e si rilevano differenze quantitative tra i vari contenitori. Si conferma, dunque, la necessità di tempi più lunghi per assistere i singoli alunni e consentire la pulizia del refettorio prima del turno successivo.

Daniele Pedretti, responsabile centro cottura di Vinci della ditta Cir Food, propone di uniformare la procedura a quella dell'infanzia, dotando le sporzionatrici di apposite forbici e contenitori per agevolare il taglio dei finocchi. Riferisce inoltre che l'introduzione di un nuovo macchinario dovrebbe garantire fin dall'origine una pezzatura più fine. Precisa che se nei primi mesi l'aiuto agli alunni è massimo, l'obiettivo resta lo sviluppo dell'autonomia. Assicura infine che effettuerà dei sopralluoghi personali per monitorare la questione delle tempistiche e trovare soluzioni ottimali.

La **Dott.ssa Claudia Lo Conte, nutrizionista incaricata dal Comune di Vinci**, ricorda che in caso di alunni con esigenze particolari, inclusa la selettività alimentare legata allo spettro autistico, è sempre possibile la presentazione di una certificazione medica per l'elaborazione di una dieta specifica.

Bindi Silvia, rappresentante dei docenti della scuola primaria G. Galilei Vinci, riporta che in alcune occasioni le porzioni di carne sono apparse troppo esigue. Suggestisce che fette più sottili, anziché un pezzo unico massiccio, potrebbero risultare visivamente più adeguate alla grammatura.

Daniele Pedretti, responsabile centro cottura di Vinci della ditta Cir Food, propone in alternativa di sperimentare un diverso metodo di cottura, suggerendo una dadolata.

La **Dott.ssa Claudia Lo Conte, nutrizionista incaricata dal Comune di Vinci**, spiega che le grammature della carne, specialmente quella rossa, sono ridotte per normativa; pertanto, è necessario lavorare su alternative gastronomiche, considerando che culturalmente si tende a privilegiare il secondo piatto a scapito del consumo del pane. Ritiene, inoltre, che la proposta di cambiare pezzatura possa essere una buona strategia anche per rendere più appetibile il piatto.

Segue una discussione sulla presentazione dei piatti e sulla possibilità di proporre tagli diversi quali dadolata o straccetti.

Daniele Pedretti, responsabile centro cottura di Vinci della ditta Cir Food, spiega che modificare il taglio potrebbe essere vantaggioso anche per preparazioni come il pollo arrosto (con dovuta attenzione alle ossa), citando la disponibilità di un nuovo fornitore biologico locale a km 0 (Paoli di Carmignano) che può fornire polli interi già puliti e porzionati, riducendo gli sprechi.

Catia Calugi, responsabile dell'ufficio servizi scolastici, chiede se sia possibile implementare tale cambiamento già per la data del 13 febbraio, sostituendo il petto di pollo con la dadolata. **Daniele Pedretti, responsabile centro cottura di Vinci della ditta Cir Food**, conferma la fattibilità della richiesta, assicurando lo svolgimento delle prove necessarie e informando preventivamente la dietista e l'amministrazione. La proposta riceve il pieno apprezzamento di genitori e insegnanti.

Marco Giannini, rappresentante docenti Primaria S. Aleramo Spicchio, segnala che gli spaghetti aglio e olio talvolta giungono eccessivamente compatti, creando difficoltà di consumo per alcuni bambini. Segue una discussione sulla funzione educativa del pranzo, concordando sull'importanza che gli alunni imparino a gestire formati di pasta più complessi come lo spaghetti, piatto che risulta generalmente molto gradito.

Barbara Romani, rappresentante docenti Infanzia La Barca a Vela Sovigliana, chiede delucidazioni circa il diritto alla colazione per gli insegnanti in servizio al mattino. Viene risposto che tale pasto non è previsto per i docenti. Alla richiesta di poter portare cibo da casa per sopperire al digiuno prolungato, il **Sig. Daniele Pedretti, responsabile centro cottura di Vinci della ditta Cir Food**, e la **Dott.ssa Claudia Lo Conte, nutrizionista incaricata dal Comune di Vinci**, rispondono che ciò è consentito, a condizione che il consumo non avvenga durante la distribuzione della colazione agli alunni, onde evitare rischi di contaminazione allergica. Viene quindi raccomandato di consumare tali alimenti a distribuzione conclusa, ribadendo l'assoluto divieto di somministrare ai bambini cibi non provenienti dalla mensa.

Maltinti Caterina, rappresentante genitori Primaria S. Aleramo Spicchio, ripropone l'idea, già sviluppata in via sperimentale negli anni precedenti, di inserire nel menù dei piatti etnici. Segue una discussione sull'esperimento dell'humus di ceci dell'anno precedente, che non fu gradito a causa del sapore troppo deciso, provocando lamentele tra i genitori, mentre viene ricordato l'ottimo riscontro per il cous cous.

La **Dott.ssa Claudia Lo Conte, nutrizionista incaricata dal Comune di Vinci**, accoglie favorevolmente la proposta dei piatti etnici, suggerendo tuttavia di accompagnare la somministrazione con un progetto di presentazione e contestualizzazione in classe per stimolare la curiosità degli alunni.

Catia Calugi, responsabile dell'ufficio servizi scolastici, richiamando il successo della settimana della celiachia, propone di individuare un giorno specifico per servire un piatto come il riso alla cantonese (scelta che verrà perfezionata dalla Dott.ssa Claudia Lo Conte e dalla Dott.ssa Diletta Ulivelli). Tale iniziativa verrà comunicata per tempo alle scuole per permettere la presentazione anticipata nelle classi. La proposta riscuote unanime approvazione, poiché permette agli alunni con diete speciali di non sentirsi diversi dai compagni e favorisce la conoscenza di culture differenti, in un'ottica di contrasto alle discriminazioni.

In conclusione di seduta, **Catia Calugi, responsabile dell'ufficio servizi scolastici**, procede a riepilogare i punti salienti emersi:

- In accoglimento della richiesta di **Elisa Valori, rappresentante Genitori Primaria G. Galilei Vinci**, si solleciterà la partecipazione dei genitori alle visite. Verrà predisposta una lettera aperta in collaborazione con la dirigente scolastica per il registro elettronico, fornendo i riferimenti dell'ufficio scuola per il coordinamento dei sopralluoghi.
- Verrà effettuato un controllo delle tempistiche di sporzionatura e dei refettori da parte di **Daniele Pedretti, responsabile centro cottura di Vinci della ditta Cir Food**, il quale si recherà personalmente sul posto.
- Si procederà alla sostituzione del petto di pollo con una dadolata a partire dal prossimo 13 febbraio.
- Si ribadisce il principio della rotazione dei menù: tale pratica è fondamentale per la scuola Sibilla Aleramo dove, a causa del tempo modulare, gli alunni frequentano la mensa sempre negli stessi giorni; senza rotazione, essi consumerebbero ciclicamente le medesime pietanze.
- Verrà inserito un piatto etnico preceduto da un percorso educativo in classe. La **Dott.ssa Claudia Lo Conte, nutrizionista incaricata dal Comune di Vinci**, la **Dott.ssa Diletta Ulivelli** e il **Sig. Daniele Pedretti, responsabile centro cottura di Vinci della ditta Cir Food**, studieranno la proposta tecnica e informeranno l'amministrazione circa le tempistiche e il coordinamento scolastico.
- Si prevede una nuova convocazione della commissione mensa per il mese di marzo p.v. per un aggiornamento su quanto emerso.

La commissione conclude i propri lavori alle ore 19:10.

Letto, firmato e sottoscritto:

MEMBRI COMMISSIONE MENSA

Antognetti Melissa Melissa Antognetti

Rappresentante Genitori Scuola dell'Infanzia La Barca a Vela Sovigliana

Romani Barbara Barbara Romani

Rappresentante Docenti Infanzia La Barca a Vela Sovigliana;

Cristofori Davide Davide Cristofori

Rappresentante Genitori Infanzia Stacciaburatta Vinci;

Bernini Angelita Angelita Bernini

Rappresentante Docenti Infanzia Stacciaburatta Vinci;

Valori Elisa Elisa Valori

Rappresentante Genitori Primaria G. Galilei Vinci;

Bindi Silvia Silvia Bindi

Rappresentante Docenti Primaria G. Galilei Vinci;

Maltinti Caterina Caterina Maltinti

Rappresentante Genitori Primaria S. Aleramo Spicchio;

Mendicino Katja Katja Mendicino

Rappresentante Genitori Primaria S. Aleramo Spicchio;

Marco Giannini Marco Giannini

Rappresentante Docenti Primaria S. Aleramo Spicchio;

Orlandini Lucia Lucia Orlandini

Rappresentante Docenti Primaria S. Aleramo Spicchio;

Daniele Pedretti Daniele Pedretti

Responsabile centro cottura di Vinci della ditta Cir Food;

Catia Calugi Catia Calugi

Responsabile ufficio servizi scolastici del Comune di Vinci in qualità di segretario verbalizzante

PRESENTI

Castaldo Raffaella Raffaella Castaldo

Istruttore Amm.vo ufficio servizi scolastici del Comune di Vinci

Dr.ssa Tosti Cecilia Cecilia Tosti

Responsabile P.O. del Settore 1 Affari Generali ed Istituzionali del Comune di Vinci;

Dott.ssa Lo Conte Claudia Claudia Lo Conte

nutrizionista incaricata dal Comune di Vinci;

Dr.ssa Diletta Ulivelli Diletta Ulivelli

Dietista ditta Cir Food, attuale fornitore della mensa scolastica;

Francesco Marzocchini Francesco Marzocchini

Assessore alla Pubblica Istruzione del Comune di Vinci.