COMUNE di CAPANNORI

SETTORE SERVIZIO ALLA PERSONA
Ufficio POLITICHE CULTURALI-EDUCATIVE E SCOLASTICHE
Tel. 0583 428422/30/31/32/33
Fax 0583-428416
scuola @comune.capannori.lu.it

Piazza Aldo Moro ,1-55012 Capannori.Lu www.comune.capannori.lu.it

VERBALE COMMISSIONE MENSA COMUNALE DEL 03/03/2022

Partecipanti:
Ente: Funzionario Responsabile Giannini L., amministrativo Di Piero Am.
Team Giubilesi&Associati: Tecnologo A. Giubilesi M, Nutrizioniste Iurilli D., e Milani F.
D.S. Fagni E. - Capannori (collegata dalle 10:10 alle 10:40)
D.S. Giuilani G. - Camigliano (collegata dalle 10:15 alle 10:40)
Presidente Comm. Mensa Capannori Cenni E. e segretario Girolami B.
Presidente Comm. Mensa S.Leonardo Venchiarutti G.
Segretario Comm. Mensa Eleonora Moretti
Cir Food: Responsabili De Sanctis C., Endrizzi M., Nutrizionista Carnicelli R.

Inizio riunione ore 10.00 in Videocall su piattaforma Meet

ARGOMENTI AFFRONTATI:
1) Procedura per le convocazioni e programmazione date
2) Nuovo menù di transizione, scheda valutazione gradibilità menù di transizione
3) Resoconto assaggi

1) Si evidenzia la necessità di seguire una linea comune per procedere nei prossimi step visti i numerosi soggetti partecipanti alle Comm. Mensa comunali:
- Il link per le videocall viene inviato dal Team G&A all'Ente – uff. scuola, quest'ultimo, ha il compito di inviare per mail la convocazione ufficiale ai partecipanti;
- In programma:
    - nr 2 Audit da svolgersi nei gg 24 e 25 marzo p.v.
    - comm. mensa comunale il gg 13 aprile dalle ore 17.30 alle 18.30 in videocall
    - assaggi per i commissari mensa il gg 22 marzo p.v. ore 11.00 – 12.00 presso il centro cottura di Capannori

2) Dal 07 marzo p.v. (3°settimana nel menù) partirà il nuovo menù di transizione, avrà durata di 4 settimane (fino al 1 Aprile), nel menù sono stati inseriti quattro piatti unici, sono:

Lunedì 2° sett. focaccina toscana con cecina	Martedì 1° sett. pizza 2 tipi classica e saporita
Martedì 3° sett. lasagne alla bolognese	Venerdì 4° sett. timballo di pasta al ragù

l'obiettivo di questi nuovi piatti è alzare la gradibilità, ridurre lo spreco, affrontare le difficoltà di reperimento delle materie prime (farine, cereali, aviaria per pollo e tacchino, peste suina attualmente circoscritta in Piemonte) e mantenere il servizio di ristorazione più stabile possibile nonostante le criticità e difficoltà quotidiane che potrebbero emergere durante l'anno scolastico.

I piatti unici sono il frutto di un lavoro di gruppo, dal punto di vista nutrizionale rispetteranno le grammature previste per le singole componenti del pasto e saranno bilanciati in energia, micro/macronutrienti e fibra alimentare. Sarà prestata particolare attenzione oltre all'aspetto organolettico anche alla presentazione del piatto.

Il menù di transizione verrà affiancato da una scheda di valutazione della gradibilità che sarà compilata a cura delle addette di Cir Food giornalmente, per 4 settimane, con l'obiettivo di valutare la percentuale di alimento consumato rispetto al servito di ogni portata (primo piatto, secondo piatto e contorno) del menù in toto. Il dato rilevato sarà elaborato settimanalmente per avere un riscontro diretto sul gradimento dei piatti ed, in particolare, il dato sui nuovi piatti unici verrà acquisito tempestivamente per pianificare, nel caso di non gradibilità, una proposta di modifica repentina del pasto da comunicare tempestivamente per approvazione anche alle Commissioni Mensa. Rimane centrale il ruolo della collaborazione fra Cir-Food, Team G&A e Commissione Mensa.

La scheda di gradibilità rappresenta uno strumento di valutazione che aiuterà a creare uno spirito di collaborazione per una nuova modalità alimentare e capire nel nostro percorso *"dove stiamo andando e come stiamo andando"* attraverso l'acquisizione e la valutazione e l'elaborazione di un dato oggettivo di gradibilità.

La compilazione delle schede sarà un servizio semplice da fare per quei plessi in cui la mensa si svolge nei refettori, avrà maggior lentezza nelle scuole dove i bambini mangiano in aula, per questo motivo sarà importante la collaborazione dei D.S. e dei loro docenti, sarà inviata una comunicazione ufficiale da parte del Comune agli Istituti Comprensivi.

3) I piatti unici sono stati assaggiati nel mese di febbraio dai commissari mensa, il resoconto ha avuto parere positivo per le lasagne alla bolognese e il timballo di pasta, la focaccina alla cecina risulta buona ma non soddisfa l'occhio, in futuro c'è bisogno di proporla diversamente, infine per la pizza è stato chiesta di inserire due pezzi a testa perché nonostante la grammatura fosse idonea come resa appariva come una porzione da merenda.

PROGRAMMAZIONI FUTURE:
Il prossimo assaggio sarà previsto per il 22/03 h 11.00-12.00 e saranno valutati i seguenti nuovi piatti che, se riceveranno un riscontro positivo, potranno andare ad implementare il menù di transizione:

- menù Cow-Boy,
- Menù Stelle & Strisce,
- Piadina arista crema di carote,
- Pasta pasticciata pisellini e cotto,
- polpettine di ceci eventualmente anche al pomodoro

Durante l'Assaggio sarà data particolare attenzione all'impiattamento e alla resa organolettica "reale" del piatto, ricreando le stesse condizioni subite dalle preparazioni alimentari in veicolazione.

Il Team G&A sta pianificando un corso di formazione rivolto ai Commissari suddiviso in due parti da svolgersi nei mesi di aprile e luglio, obiettivo del corso è migliorare la cultura della sicurezza e della qualità alimentare.

Il Comune avviserà sui cambiamenti apportati al Menù per varie necessità, in modo che i genitori in generale e soprattutto i genitori dei bambini che presentano particolari necessità anche sanitarie possano organizzarsi adeguatamente.

Importante da subito consolidare il canale Comunicativo da parte del Comune con le Scuole informandole adeguatamente sul percorso che ci porterà all'introduzione del menù di transizione e all'introduzione dei nuovi piatti unici.

Alle 11.20 termina la riunione e si chiude il collegamento.