SINTESI VERBALE COMMISSIONE MENSA DEL 29 MAGGIO 2019

PRESENTI:

Team di controllo igienico-sanitario servizio refezione scolastica: Massimo Giubilesi, Francesca Milani, Daniela Iurilli.

Verbalizzante: Alessandro Ristori (ufficio politiche educative)

Responsabile Comune di Capannori: Alessandro Lencioni (dirigente ufficio politiche

educative).

Responsabili Cir Food: Graziano Dal Canto, Mannucci Alice, Catassi Riccardo (cuoco).

Commissari Mensa presenti: Clarissa Dinelli, Cenni Elisa, Mencarini Barbara, Brizzi

Eleonora, Dell'Orfanello Stefano, Menghini Serena, Venchiarutti Giovanni.

Responsabili mensa scuole: Morena Stefani.

Inizio seduta: 17.10.

O.D.G:

- Presentazione nuova Scheda di Valutazione Univoca PASS (Pasto-Ambiente-Servizio-Struttura) con monitoraggio gradibilità e spreco alimentare nel piatto
- Monitoraggio della gradibilità e dello spreco (dati disponibili, metodologia e costanza di raccolta dati, follow up operativo)
- Pianificazione formazione per tutti i membri delle Commissioni Mensa (procedura, calendario, iscrizioni)
- Condivisione criticità e illustrazione modalità di raccolta info documentali e fotografiche nei refettori (coerenti con la Scheda PASS)
- Ottimizzazione tempi e metodi per approvazione menu stagionali in relazione alla loro entrata in vigore
- Varie ed eventuali

Massimo Giubilesi legge l'ordine del giorno ed inizia ad esporre la questione foto nei refettori scolastici; i responsabili del Comune ribadiscono il punto di vista dei Dirigenti Scolastici, che in linea di massima hanno vietato tale pratica;

Giubilesi mette in evidenza l'importanza delle foto a livello di funzionalità dei report, pur nel rispetto della privacy dei bambini; la questione sarà riportata in sede di Patto per la Scuola ai dirigenti scolastici.

Giubilesi illustra il nuovo strumento della rilevazione del consumo pasti, in modo da avere un parametro unico per tutti i soggetti coinvolti. Viene illustrata la nuova scheda nel dettaglio: viene evidenziata la sezione menù e vengono elencati tutti gli elementi oggetto di valutazione, sapore, impatto visivo, consistenza, ecc.

Giubilesi illustra anche la nuova metodologia da mettere in pratica nel prossimo anno scolastico, relativamente agli incontri da realizzare per la definizione/presentazione dei menù: fine agosto per l'estivo, inizio marzo per l'invernale.

Giubilesi riferisce i dati delle rilevazioni, evidenziando le pietanze più gradite e quelle meno.

Giubilesi in questa fase si sofferma su l'evidenziare l'importanza di un percorso formativo di 2 sessioni per i nuovi commissari mensa che verranno, in modo da fornire gli strumenti adeguati per svolgere al meglio il ruolo; si evidenzia da parte dei commissari mensa presenti la necessità di realizzare un manualetto di consultazione relativo al ruolo dei commissari mensa, da consultare in caso di bisogno.

Milani ribadisce l'importanza dei 2 incontri stagionali per la presentazione dei menù: come precedentemente accennato fine agosto per l'invernale e inizio marzo per l'estivo.

Le commissioni mensa, nella persona di Elisa Cenni propongono riguardo alla realizzazione dei menù a tema e delle feste, la possibilità di farne meno ma proporre soluzioni più "festose" ed accattivanti; il Team Giubilesi concorda e anche Cir Food sarebbe d'accordo, nei limiti della fattibilità;

Il dirigente Alessandro Lencioni, si riserva di capire le possibilità che il capitolato possa rendere fattibile tale modifica.

Milani propone un eventuale questionario da proporre ai bambini sui propri gusti e desideri per creare dei menù di festa.

Serena Menghini solleva la questione panierino: fino a che giorno precedente possa essere annullato o meno. Mannucci risponde indicando come, in caso di annullamento della gita possa essere disdetto entro le ore 10.30 della mattina precedente (tale procedura sarebbe utile da inserire nel protocollo di gestione delle criticità relative al servizio ristorazione scolastica).

Cenni evidenzia il problema catini nelle scuole dell'infanzia di Carraia e Colognora, utilizzati per condire alcune pietanze o contenerne altre.

Giubilesi, pur ribadendo, dopo controllo effettuato, che tali catini siano "per alimenti", ribadisce la necessità che siano sostituiti al più presto. Dal Canto dice che verranno immediatamente sostituiti con contenitori più idonei (nuovi).

Giubilesi ribadisce la necessità da parte del Comune di inviare gli audit a tutti gli uffici competenti, ognuno per la propria mansione.

Menghini infine evidenzia il problema del pollo poco cotto e delle crocchette di pollo con una cottura errata. Lo staff di Cir Food presente in seduta prende atto delle criticità evidenziate e si impegnerà a prestare più attenzione alla corretta cottura degli alimenti.

Fine seduta: 19.20.