COMUNE di CAPANNORI

SETTORE Servizi alla Persona

Piazza Aldo Moro n. 1- 55012 Capannori
P.IVA 00170780464
Tel. 0583 428431
Fax 0583 428416
e-mail scuola@comune.capannori.lu.it
PEC: **pg.comune.capannori.lu.it@cert.legalmail.it**
Sito: www.comune.capannori.lu.it

VERBALE COMMISSIONE MENSA COMUNALE – 18 MARZO 2021

ORDINE DEL GIORNO:

- andamento generale sul servizio ristorazione scolastica;

- valutazione delle azioni di miglioramento apportate nei plessi dove si sono verificate criticità in merito alle temperature dei cibi;

- varie ed eventuali;

- si aggiunge all'ordine del giorno la comunicazione pervenuta via mail all'Ufficio il giorno 17 marzo 2021 da parte di Elisa Cenni, come portavoce delle Commissioni Mensa.

PARTECIPANTI:

Ufficio politiche culturali educative e scolastiche: Alessandro Ristori, Loredana Giannini (P.O.), Cecchetti Francesco (assessore competente);

Cir Food: Clelia De Santis.

Istituti comprensivi: Pantani Silvia (infanzia Capannori), Gioia Giuliani (Dirigente Scolastico Camigliano), Ivana Lanza.

Commissari mensa: Cenni Elisa, Brizzi Eleonora, Serena Menghini, Giada Betti, Venchiarutti Giovanni, Raffaella Caputo.

ORA INIZIO su piattaforma online: 17.00

Ristori legge l'ordine del giorno, poi Cecchetti prende la parola commentando positivamente l'andamento del servizio di questo anno, precisando un trend di miglioramento nell'adeguare il servizio alle nuove esigenze di questo anno scolastico difficile a livello generale.

Clelia De Santis si riallaccia a quanto detto dall'assessore Cecchetti, ribadendo il trend positivo dell'organizzazione del servizio ristorazione scolastica.

Si procede con il secondo punto dell'ordine del giorno che riguarda la criticità delle temperature; uno dei plessi più critici resta la primaria di Capannori; Cenni mette in evidenza che ci siano alcune lacune organizzative che portano ad un raffreddamento anomalo del cibo; De Santis conferma che anche a Capannori vengano utilizzati sia contenitori termici che gastronorm più piccole che garantiscano una

Piazza Aldo Moro n. 1- 55012 Capannori
P.IVA 00170780464
Tel. 0583 428431
Fax 0583 428416
e-mail scuola@comune.capannori.lu.it
PEC: **pg.comune.capannori.lu.it@cert.legalmail.it**
Sito: www.comune.capannori.lu.it

maggiore tenuta termica; Cenni informa che la procedura corretta forse venga messa in atto dalle sporzionatrici solo quando le responsabili Cir Food sono presenti per i sopralluoghi; Cenni mette in evidenza che spesso il personale che opera a scuola cambia e magari ciò sfocia in un servizio non troppo costante; tale segnalazione è confermata anche per il plesso della primaria di Guamo da parte di Raffaella Caputo.

Elisa Cenni introduce la richiesta inoltrata dalle Commissioni Mensa relativamente alle variazioni del menù che Cir ha messo in atto per problemi/esigenze/politiche aziendali di approvvigionamento. Cenni spiega quanto confermato da Cir durante la giornata di assaggi del 15 marzo scorso, cioè la difficoltà nell'effettuare ordini da parte di Cir, per il rischio di spreco alla luce di un'eventuale zona rossa imminente.

Clelia De Santis precisa che Cir Food a Capannori si giova dell'acquisto di prodotti dai fornitori su una "piattaforma" di acquisto dove si mira ad evitare sprechi, con una visione di ampio raggio territoriale; ribadisce che la scelta di Cir Food non ha natura di risparmio, ma semplicemente mira ad ottimizzare le risorse e le materie prime disponibili; si precisa che a partire dalla prossima settimana (22 marzo) il menù verrà rispettato, ma con una cadenza diversa da quella prevista; Cenni evidenzia che i giorni più critici sono il lunedì ed il martedì, per problemi appunto di approvvigionamento e preparazione; Cenni evidenzia che ci sarebbero 2 giorni molto critici e "carenti", mentre altri d'eccellenza. De Santis informa che poi, dal giorno 29 marzo prossimo riprenderà il menù originario, con la cadenza utilizzata regolarmente.

Loredana Giannini sulle questioni sviscerate in precedenza precisa che la scelta di Cir Food riguardava anche una funzione etica relativa allo spreco; precisa inoltre che ci sono buone possibilità che la nostra zona torni "rossa" a breve, quindi potremmo andare incontro a nuovi disagi, dovuti all'impossibilità di approvvigionamento.

Cenni aggiunge a tal proposito che la scelta di Cir era comprensibile, però è importante tutelare, oltre alle aziende, anche i consumatori, in questo caso gli alunni delle scuole; soprattutto si presenta anche un problema di natura economica, ad esempio per le famiglie con 2 o più bambini a scuola. Raffaella Caputo si allaccia a tale considerazione evidenziando un servizio meno variato nella qualità quest'anno e meno soddisfacente nelle quantità.

Giannini interviene ribadendo che le grammature sono corrette, da previe verifiche effettuate, quindi forse si tratta solo di una questione di percezione delle quantità da parte degli alunni, dovuta ai recipienti utilizzati questo anno scolastico.

Cecchetti interviene sulla questione del rapporto qualità-prezzo del pasto, ribadendo che risulta essere tra i più bassi nella provincia di Lucca, quindi con orgoglio rivendica lo sforzo dell'Amministrazione nel tenere bassa tale tariffa e nello sforzo economico dell'Amministrazione per sostenere i costi di adeguamento al "nuovo" servizio classe per classe.

Viene chiesto di dare informazione sulla eventuale possibilità da parte dei commissari mensa a riprendere con gli assaggi nelle scuole; sulla questione prende la parola Gioia Giuliani, la quale ribadisce che il sistema scuola per l'anno scolastico in corso necessita di rimanere più protetto possibile; confida in una grande attenzione da parte del corpo docenti, il quale si possa sostituire momentaneamente ai genitori, nel

Piazza Aldo Moro n. 1- 55012 Capannori
P.IVA 00170780464
Tel. 0583 428431
Fax 0583 428416
e-mail scuola@comune.capannori.lu.it
PEC: **pg.comune.capannori.lu.it@cert.legalmail.it**
Sito: www.comune.capannori.lu.it

monitorare il sistema ristorazione scolastica (sia per le eventuali criticità, sia per garantire la qualità del servizio generale).

Cenni conferma che le insegnanti quest'anno stiano facendo un lavoro importante ed essenziale nel fornire le informazioni relative al servizio mensa; evidenzia che ora come ora solo Cir Food sta eseguendo i controlli nelle scuole , essendo anche momentaneamente sospeso il servizio di consulenza /controllo del Team Giubilesi, auspicherebbe quindi l'organizzazione di un sistema di assaggi presso le scuole, magari nei cortili esterni.

Giuliani sulla questione esprime perplessità, per ovvie ragioni organizzative; Ivana Lanza sposa e conferma la linea della Dirigente Giuliani, ribadendo che questo anno scolastico si sono sacrificati tanti ingressi nelle scuole, anche a scapito della realizzazione di progetti con esperti esterni.

Giannini puntualizza che l'Ufficio sta lavorando alla messa in atto di una gara d'appalto per individuare un soggetto che si occuperà della consulenza e controllo di qualità della ristorazione scolastica.

Caputo fa presente una criticità nelle tempistiche del consumo del pasto in alcune scuole dell'infanzia, dove i tempi risultano un po' troppo stretti; la scuola scriverà al Comune che farà da tramite con Cir Food per cercare di ovviare al problema.

Cenni e Menghini evidenziano una criticità nella cottura di alcuni cibi, tipo le frittate (primaria Pieve San Paolo) e le lasagne (primaria Lunata), le quali risultano o poco cotte o bruciate; Clelia De Santis presume che sia un problema di disposizione nel forno e cercherà di ovviare confrontandosi con la cucina. Venchiarutti conferma che anche alla primaria di Massa Macinaia e infanzia di San Leonardo ci sono stati problemi di lasagne bruciate.

Cenni richiede da parte di Cir Food una maggiore frequenza nel servizio delle banane, che sono le più richieste; Menghini conferma e ribadisce tale richiesta.

ORA FINE su piattaforma online: 18.50