



**VERBALE COMMISSIONE MENSA COMUNALE**  
**DEL 15/05/2024**  
**presso Sala riunione Coc Comunale**

L'incontro inizia alle 17:00

Il dott. Giubilesi apre l'incontro ricordando il termine della gara d'appalto per l'attuale ditta di ristorazione scolastica Cir Food al 30/06/2024 e l'ingresso di Qualità&Servizi nella ristorazione scolastica già a partire da luglio con i Nidi.

I lavori di ristrutturazione coinvolgeranno parzialmente il centro cottura in estate e le cucine delle Infanzie di Lunata e Lammari saranno utilizzate in estate per cucinare i pasti dei dipendenti comunali e della RSA.

Ieri e oggi, si sono svolti gli audit da parte del Team Giubilesi al centro cottura, in alcune infanzie e primarie, la gradibilità degli utenti è molto variabile: il primo piatto odierno (pasta integrale al pomodoro) era ca. il 50% e il secondo piatto odierno (polpettine del marinaio) era ca. il 50%, il contorno odierno (fagiolini all'olio) era ca. il 30%. Ci si aspettava un riscontro migliore sul primo piatto, ma la pasta integrale è noto che sia meno gradita di quella convenzionale.

L'insegnante referente di Camigliano interviene evidenziando che alla primaria di Camigliano gli alunni dell'ultimo turno (classi quinte) si lamentano con una certa frequenza di porzioni un po' scarse.

Giubilesi precisa che i piatti del menù vengono chiamati con il loro nome, ma nel caso dell'hummus di ceci ci si riferisce più ad una purea di ceci e patate in quanto priva di una sostanza allergene (sesamo) usato nella ricetta tradizionale con la tahina, pertanto, il piatto viene percepito come di scarso sapore ed è stato sostituito dalla scaloppina alla valdostana.

Nel percorso di educazione alimentare è fondamentale l'accompagnamento delle maestre, le quali rappresentano un ruolo cruciale nella sperimentazione alimentare, ma parte dei docenti in refettorio mangiano sul tavolo appartato non dando un segnale educativo volto a favorire nei bambini l'assaggio anche di piatti nuovi.

Giubilesi chiede qualche riscontro sul menù estivo in vigore dal 29/04 u.s.:

- Dazzi commissaria mensa di S.Leonardo, riporta il caso delle pepite di merluzzo percepite all'infanzia di Castelvecchio come insapori.
- Cenni commissaria mensa di Capannori riporta una gradibilità che ha toccato il 90% per le pepite, mentre il riso con i piselli nello stesso giorno ha avuto un riscontro pari al 20% forse perché non rinvigorito mentre era nel contenitore.

Riguardo al "pasto al contrario" i commissari evidenziano che nelle infanzie i bambini mangiano il pane e il secondo, e lasciano il primo piatto, precisando che questo tipo di modalità non ha ricevuto successo, forse proprio perché non accompagnato adeguatamente in fase di somministrazione.

De Sanctis precisa che la somministrazione del pasto al contrario implica un maggior tempo per le addette, inoltre è stato sospeso fino al 30/05 p.v. per necessità di tempo da parte delle sporzionatrici che devono partecipare ai corsi di formazione per la selezione di ingresso a Qualità&Servizi.



All'incontro partecipa la Sig.ra Monica Spartani volontario referente AIC (Associazione Italiana Celiachia) di Lucca che presenta il progetto portato avanti dall'associazione per la divulgazione delle problematiche alimentari inerenti la celiachia.

Tra gli obiettivi dell'associazione è quello di diffondere nelle scuole le adeguate conoscenze sulla problematica della diversità alimentare ed evitare forme di esclusione sociale.

Espone brevemente una brochure rivolta ai docenti e una per i bambini dell'infanzia e della primaria. Al fine di dare maggior divulgazione il prossimo anno scolastico, l'Associazione è stata invitata al tavolo della Piana del Cibo.

Spartani propone una giornata con menù gluten free nel prossimo anno scolastico a cui affiancare materiale divulgativo sulla celiachia.

Giubilesi e le responsabili di Cir Food De Santis e Endrizzi, segnalano che nel menù in vigore (venerdì 11° settimana) è già presente un menù senza glutine, è sufficiente togliere il pane e inserire le gallette di mais/riso.

Viene deciso in accordo tra i partecipanti di effettuare per giovedì 30/05/24 (terza settimana), il menù per la giornata della celiachia, visto che ha già tutte le caratteristiche per essere privo di glutine.

Ovviamente, per evitare qualsiasi contaminazione durante il processo di lavorazione che potrebbe avvenire nella "cucina comune", le diete sanitarie senza glutine, saranno prodotte nella cucinetta delle diete e confezionate singolarmente, come sempre. Il menù, quindi, per tutti, sarà:

- crema di zucchine e patate
- hamburger alla pizzaiola
- fagiolini all'olio.
- Il pane o grissini o gallette saranno forniti da AIC Lucca; Spartani si è fatta carico dell'impegno e manterrà i contatti direttamente con Cir Food.

I commissari mensa chiedono un menù speciale, un po' sfizioso per la fine anno scolastico, viene deciso per i giorni 3 - 4 - 6 giugno, per le infanzie e primarie un menù di fine anno sia per i bambini con pasto normale sia per coloro che hanno una dieta religiosa "no maiale" che sarà il seguente:

- no primo piatto
- wurstel di pollo e tacchino al vapore con foglia di insalata
- ketchup fatto in casa come le volte precedenti che si è fatto
- patatine a spicchio con olio-salvia-rosmarino-sale, cotte in forno
- panino morbido hot dog
- dolce soffice fatto in casa

Negli stessi giorni, solo per i bambini con dieta "no carne" è stato stabilito:

- no primo piatto
- burger vegano con foglia di insalata
- ketchup fatto in casa
- patatine a spicchio (gelo) con olio-salvia-rosmarino-sale, cotte in forno
- panino morbido hamburger
- dolce soffice fatto in casa

Per i nidi invece, è stato richiesto dai commissari mensa e accolta da Cir Food e Giubilesi, la richiesta di preparare per il martedì 4 giugno p.v. il seguente menù:

- pasta olio e parmigiano
-



- wurstel di pollo e tacchino a tocchetti, cotto in forno insieme alle patate fresche aromatizzate con salvia, rosmarino, olio evo
- dolce soffice fatto in casa

I suddetti menù per questa giornata di festa di fine anno scolastico sono stati approvati all'unanimità dai commissari mensa e da Giubilesi.

Cir Food, precisa che si prende l'impegno, al fine di confermare per intero le proposte e renderle attuabili e definitive, di verificare le schede tecniche dei seguenti prodotti: wurstel, burger vegano, panini morbidi, che siano garantite le caratteristiche necessarie all'utilizzo.

A conclusione della riunione, la Cenni, a nome suo e dei vari Commissari degli I.C., esprime ringraziamento per il lavoro professionale eseguito in questi anni da Cir food e dal Team Giubilesi sia dal punto di vista tecnico che di disponibilità ed ottemperanza alle richieste e soluzioni delle problematiche incontrate durante il percorso, nell'ottica di un miglioramento continuo all'interno di un servizio complesso come quello di Capannori. L'incontro termina alle 19:00.

Capannori, 15/05/2024

Ufficio Politiche Culturali  
Educativa e Scolastiche