Sintesi Commissione Mensa – 19 Gennaio 2017

In data *19 Gennaio 2017* alle ore *17.00* si è riunito presso la sede del Centro Cottura Cir Food a Capannori il Tavolo Tecnico Commissione Mensa Comunale nidi d'infanzia - scuole d'infanzia e primarie alla presenza dei docenti referenti, dei presidenti, dei segretari della Commissione Mensa Scolastica e Comunale, dei Commissari mensa dei nidi d'infanzia.
Sono presenti inoltre per il Comune di Capannori:
- P.O. Politiche educative Dott.ssa Ilaria Bacciri;
- Francesca Finocchietti Ufficio Politiche educative;
- Paolo Simonelli e Paola Petrini, cuochi del nido d'infanzia comunale;
- Dott. Massimo Giubilesi presidente della Ditta Giubilesi & Associati affidatario del servizio di consulenza specializzata per il controllo qualità e sicurezza alimentare col suo Team: Valeria Annunziata e Daniela Iurilli;
- Dott. Milani Francesca, biologa nutrizionista;
per Cir food:
- Veronica Benvenuti, Alice Mennucci e Riccardo, lo chef del Centro Cottura.

Prende la parola la Dott.ssa Ilaria Bacciri, che accoglie i nuovi presidenti e segretari della Commissione Mensa, i docenti presenti e sottolinea l'importanza di questo incontro aperto per la prima volta anche ai cuochi sia di Cir che del nido comunale, presenza importante per poter migliorare le ricette, la qualità, la bontà e l'appetibilità del cibo presentato ai bambini. Viene presentata la biologa nutrizionista Dott.ssa Francesca Milani.
Prende la parola il Dott. Massimo Giubilesi che sottolinea l'importanza di offrire un servizio di controllo qualità e sicurezza alimentare adeguati e garanti del buon pasto e della salute degli utenti del servizio, partendo dal presupposto che i bambini mangiano prima con gli occhi, poi con il naso e per ultimo con la bocca. Da qui la necessità di puntare in alto offrendo un pasto che partendo già da buone materie prime deve essere portato sulla tavola dei bambini con caratteristiche di gradevolezza, profumo, colore e presentazioni molto buone e tali da invogliare il bambino ad assaggiare e poi assaporare il pasto. Di notevole importanza riscoprire quei piccoli gesti familiari, tradizionali e domestici come la spruzzatina di prezzemolo od un filo d'olio versato sulla pietanza davanti ai bambini per creare quella magia ai loro occhi che li porta ad apprezzare di più quello che le sporzionatrici gli stanno offrendo. Il Dott. Giubilesi continua con l'elencare le prossime azioni che verranno messe in campo e di seguito riportate:
- corso di formazione rivolto a tutti i Commissari Mensa, ai dipendenti dell'Ufficio Politiche educative e ad altri addetti Cir e non, con tanto di rilascio di valido attestato, da svolgersi nel mese di Marzo (durata due ore, nel pomeriggio dalle 17.30 alle 19.30). L'Ufficio Politiche educative dovrà prenotare la stanza riunioni accanto alla farmacia comunale, dotata di videoproiettore, per tale incontro;
- dalla prossima settimana presenza nelle scuole di Riccardo, il cuoco di Cir, per conoscere i bambini, presentarsi a loro, raccontando un po' di sé e di quello che prepara per loro ogni giorno, perché dietro il pasto c'è una storia. Si presenterà vestito da cuoco e parlando con i bambini potrà verificare cosa non va e quale piatto è di maggiore o minore gradimento nei bambini. Entro tre mesi avrà così modo di girare tutte le scuole ed interagire con tutti i bambini a cui prepara il pranzo. Anche la dietista e Veronica Benvenuti di Cir food si recheranno nelle scuole al momento del pasto per controllare le temperature dei pasti, l'arrivo dei pasti,...;
- creare una Commissione Mensa bambini per coinvolgerli nel progetto e soprattutto per ascoltare proprio loro che sono i beneficiari dei pasti (su questo punto un CM interviene

sottolineando di cercare di coinvolgere il maggior numero di bambini e non solo dei meri rappresentanti);
- corsi di cucina con e per i genitori presso il Centro cottura per imparare a cucinare le ricette del cuoco Cir;
- report fotografici dei Commissari Mensa da condividere via mail con l'Ufficio Politiche Educative come traccia di quello che è stato visto durante gli assaggi. Le foto dovranno riguardare il cibo nelle gastronorm e/o nei piatti o vassoi del self non ancora mangiati per comprenderne il gioco di colori, la presentabilità, la quantità,... accompagnati dalla scheda assaggi che ogni Commissario Mensa compilerà. Per quanto riguarda tale scheda la Ditta Giubilesi sta modificando in parte il modello per renderlo più oggettivo e più utile per il lavoro da svolgersi.
Dott. Giubilesi continua sottolineando che il cibo deve avere un'identità ed un'anima, che è opportuno lavorare sui colori considerando che il giallo ed il rosso stimolano l'appetito (a differenza degli spinaci neri che sanno di fieno e ciò è dovuto da un problema tecnico e non di materia prima), che è necessario presentare piatti più curati. Inoltre enuncia le tre parole chiave da tenere in considerazione: GESTO, CREATIVITA' ed INNOVAZIONE.
Inizia il confronto con i Commissari Mensa, con il team Giubilesi e con la biologa nutrizionista; vengono condivise le seguenti proposte, sulla base anche di quanto richiesto dai C.M. dell'Istituto Comprensivo di San Leonardo:
- le lasagne possono essere considerate un pasto unico se è rispettata la ricetta, quindi, se viene utilizzata una giusta quantità di ragù e non una sovrabbondanza di besciamella come invece emerge dai racconti di alcuni C.M.;
- pasta e ceci e/o farro e fagioli (punto 7 verbale C.M. San Leonardo) potrebbero essere un buon pasto unico da proporre due volte ogni quattro settimane come inizio, considerando che le linee guida lo prevedono una volta alla settimana. La Dott.ssa Milani ribadisce che sul piatto unico sarà importante far comprendere ai bambini ed ai genitori che per non sbilanciare la dieta non potranno essere previsti altri alimenti, dunque la proposta avanzata dalla C.M. di San Leonardo punto 9 del verbale non viene accolta. Riguardo alle zuppe e creme con i legumi i C.M. chiedono che vengano tolte le bucce del legume dal passato e che possa essere servito a corredo del pane tostato;
- per evitare lo spreco del pane che viene presentato in confezioni di plastica (filoni pretagliati) che a detta del Dott. Giubilesi sono la morte del pane, viene consigliato di toglierlo dalla confezione, metterlo in sacchetti di carta aperti a mò di cestino e serviti al tavolo al momento opportuno;
- riguardo al pane semi-integrale visto che la qualità e la bontà, anche se da migliorare, è più buona di quello bianco viene proposto di introdurlo più volte alla settimana, almeno una volta in più;
- riguardo al pesce azzurro è stato deciso di proporre una volta le polpettine e una volta il tortino (a partire già dalla prossima settimana) creando l'impasto con la nuova ricetta che verrà sperimentata la mattina del 20 Gennaio con gli chef, il team Giubilesi e la biologa nutrizionista;
- riguardo al piatto unico viene deciso di proporlo nel giorno in cui è previsto il formaggio;
- riguardo al menù speciale ed a tema viene chiesto di continuare ad intervallare le date tenendo in considerazione i rientri del Martedì, Mercoledì e Giovedì così che a turno tutti possano usufruirne;
- riguardo alle diete speciali viene richiesto dai C.M. di proporre delle alternative alla carne sostituendola con i legumi.
Riguardo al verbale presentato dalla C.M. dell'Istituto Comprensivo Scolastico “Don Aldo Mei”, l'Ufficio Politiche educative provvede a rispondere ai vari punti presentati nel modo che segue:

1- riguardo alla rumorosità l'Ufficio Politiche educative provvederà a mandare una mail all'Ufficio Edilizia scolastica;
2- riguardo alla sintesi relativa ai verbali della Ditta Optima, la Ditta Giubilesi presenterà entro la prima quindicina di Febbraio l'elaborato all'Ufficio Politiche educative; coloro che sono interessati potranno visionare il documento presso l'Ufficio s.c.;
3- riguardo alla pulizia dei locali alla primaria di Massa Macinaia da parte degli addetti alla refezione tra un turno e l'altro, non è fattibile una pulizia approfondita perché non ci sono i tempi; la priorità viene data al fornire ai bambini camerieri la possibilità di apparecchiare per far mangiare i bimbi del secondo turno in tempi contenuti;
4- la D.d. 1534/2016 si riferisce al ricevimento dei pasti;
5- la modifica grafica del menù verrà realizzata una volta definito il calendario del menù dopo che sono state elaborate ed approvate le proposte presentate;
6- verrà ricontattata la Ditta fornitrice del pesce azzurro per organizzare dei laboratori con i bambini;
7- in merito all'introduzione di proteine vegetali vengono proposte le polpettine di miglio e lenticchie,farro e legumi... punto già sviluppato in precedenza;
8- Cir food provvederà a sostituire le caraffe rovinate presso l'infanzia di San Leonardo;
9- riguardo al piatto unico (lasagne), punto già sviluppato in precedenza;
10- riguardo all'apertura delle cucine interne alle scuole al 100%, ad oggi la situazione rimane stazionaria;
11- riguardo alla gradibilità della salsa di pomodoro viene fatto presente che proprio nel giorno stesso i bambini hanno mangiato gli gnocchetti sardi col pomodoro gradendo la salsa;
12- riguardo alla torta mensile di compleanno, essendoci n.400 diete speciali con intolleranze diversificate tra loro, viene deciso di non reintrodurla perché sarebbe discriminante nei confronti di bambini che non la potrebbero mangiare;
13- riguardo alle giornate a tema viene deciso di mantenerle migliorandole;
14- riguardo al pane Cir food provvederà tramite l'Ufficio acquisti di migliorare il prodotto fornito;
15- si prende atto delle caratteristiche della bietola molto acquosa, non scolata e non saltata;
16- riguardo al menù intermedio la Ditta Giubilesi e la biologa nutrizionista ci stanno lavorando in collaborazione con Cir food;
17- riguardo al pasto da casa i C.M. chiedono un incontro per definire insieme linee comuni in merito all'organizzazione e gestione per evitare che ogni Istituto comprensivo abbia una propria modalità;
18- riguardo alle polpette di pesce azzurro, punto già discusso in precedenza;
19- riguardo al “Patto sul cibo”, quando verranno comunicati all'Ufficio Politiche educative i nominativi dei nuovi membri verrà convocata una riunione;
20- Cir food da Ottobre si è resa disponibile a visite concordate presso il Centro Cottura, anche con i bambini, ma non è stato possibile da parte delle scuole organizzarle in quanto i Dirigenti in questi primi mesi di scuola si sono ritrovati a corto di personale;
21- riguardo ai corsi di formazione per i C.M. viene accettata la proposta di chiedere la collaborazione della Asl.
La docente Fenili interviene chiedendo di riprestinare le precedenti regole in merito al pasto in bianco. A tale riguardo l'Ufficio si confronterà in merito e darà una risposta.

Il tavolo tecnico è sciolto alle ore *20.*

In fede

Francesca Finocchietti