



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 13/04/2022

Partecipanti:

Ente: amministrativo Di Piero Am.

Team Giubilesi&Associati: Tecnologo A. Giubilesi M, Nutrizioniste Iurilli D., e Milani F.

D.S. Giuilani G. - Camigliano

Presidente Comm. Mensa Capannori Cenni E. e segretario Girolami B.

Presidente Comm. Mensa S.Leonardo Venchiarutti G. e segretario Caputo R. Presidente Comm. Mensa Dell'Orfanello S, Segretario Comm. Mensa Brizzi E.

Presidente Comm. Mensa Di Giulio D., Segretario Betti G.

Cir Food: Responsabili De Sanctis C., Endrizzi M., Nutrizionista Carnicelli R.

Riunione in Videocall su piattaforma Google Meet, inizio alle 17.25 e fine alle 18.45.

ARGOMENTI AFFRONTATI:

Il tecnologo Dott. Massimo A. Giubilesi presenta il Team di specialisti G&A (Dott.sse Daniela Iurilli e Francesca Milani) ai partecipanti e informa che il programma di audit e sopralluoghi è partito dal mese di marzo e che a breve invieranno all'Ufficio Scuola del Comune i report effettuati che poi verranno inoltrati dal Comune alle commissioni mensa, alle segreterie degli I.C., alla ditta Cir Food. L'obiettivo degli audit è quello di osservare, raccogliere dati al fine di migliorare il servizio, superare le criticità evidenziate, attivare azioni di miglioramento continuo del servizio, il tutto nell'ottica di collaborazione ed impegno tra tutti i soggetti coinvolti.

Le Dott.sse Iurilli e Milani espongono alcune osservazioni emerse dagli audit:

- è stata visitata l'infanzia e primaria di Capannori, l'infanzia e primaria di Camigliano, quasi tutte le scuole iniziano il servizio alle 12.10-12.15, la criticità maggiore è quella delle temperature, già in partenza al centro cottura al di sotto dei 65°C che poi in fase di veicolazione e di distribuzione determina una caduta termica degli alimenti prossima ai 40°C;
- si espone la procedura osservata durante la somministrazione nella primaria di Capannori e viene riportato sinteticamente quanto osservato in una classe: mentre le addette consegnano i piatti, i bambini possono iniziare a mangiare solo quando l'ultimo compagno di classe ha ricevuto il piatto, pertanto il momento del pasto non genera un momento socializzante e di gioia alimentare;
- al nido Cosimo di Marlia in virtù della presenza della cucina in loco e del fatto che le addette sono sempre le stesse, la situazione è ottimale e si conoscono bene gli utenti sapendo gestire il menù rendendo la gradibilità più elevata rispetto alle stesse preparazioni preparate dal centro cottura e veicolate sulle scuole;
- all'infanzia di Colognora il forno è fuori uso da Natale, pertanto il pasto viene veicolato dal
 centro cottura evidenziando un calo di gradibilità delle preparazioni; ultimamente si è arrivati
 ad avere una parte del pasto veicolato e l'altra parte cucinata in loco per quelle preparazioni
 che possono essere cucinate sui fuochi; inoltre si segnala la presenza della lancia superiore
 della lavastoviglie guasta (viene utilizzata ugualmente con un numero di lavaggi superiori al
 suo normale funzionamento questo comporta lo spreco di acqua e detersivo); alcune cose
 segnalate dagli audit sono state risolte, anche se lentamente, come per esempio la presenza
 di muffa sui muri;
- alla primaria di Lammari la zona di ricevimento e preparazione del pasto è stata ricavata con pannelli di compensato all'interno del corridoio principale della struttura; è stata rilevata una situazione più complessa legata al mantenimento delle temperature di servizio in particolare







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

dovuto all'errata successione delle fasi di sanificazione e servizio del pasto: il carrello con le gastronorm fuori dai contenitori polibox è stato lasciato nel corridoio in attesa della sanificazione delle aule pregiudicando il mantenimento delle temperature degli alimenti.

Il Team Giubilesi chiede a chi spetta la sostituzione/riparazione delle attrezzature non funzionanti o mal funzionanti, evitando di confondere la manutenzione ordinaria delle attrezzatture con quella straordinaria di sostituzione delle stesse di parti delle stesse dovute a carenze di intervento durante l'esercizio.

Inoltre chiede di conoscere l'elenco e l'ubicazione delle attrezzature da sostituire/riparare.

Michela Endrizzi della Cir Food evidenzia che è compito del Gestore effettuare la manutenzione ordinaria mentre al Comune spetta la sostituzione delle attrezzature non funzionanti o non riparabili. Da novembre 2021 l'Ufficio Tecnico del Comune è in possesso di un elenco delle attrezzature che devono essere sostituite. Al nido Cosimo sono stati risolti problemi di funzionamento di alcune attrezzature pochi giorni prima dell'audit di marzo.

Viene evidenziato che il menù di transizione rimarrà in corso fino al 2 maggio, in modo da poter lavorare, condividere e migliorare il menù estivo con le Commissioni Mensa, al fine di effettuare un nuovo tentativo di proposizione della cecina (visto il fallimento del piatto a causa delle modalità di cottura) previsto per il giorno venerdì (giornata scelta per la minor presenza di utenti a scuola per agevolare la cucina sul numero di forni da utilizzare per la cottura e la riuscita ottimale della ricetta). Lo scopo sarebbe quello di avere un ulteriore piatto a base di legumi, vista la loro bassa frequenza, che possa essere introdotto all'interno del menù in abbinamento ad un primo e un contorno.

I dati raccolti sulla gradibilità dei piatti unici evidenziano:

- 1º settimana: la pizza = piatto gradito (nonostante il notevole ritardo del servizio);
- 2º settimana: cecina = non gradito (errori tecnici della cucina nella cottura: la cecina era cruda);
- 3º settimana: lasagne alla bolognese = il più gradito;
- 4º settimana: timballo di pasta = gradito.

Il Team G&A chiede alla Commissione di Capannori i motivi per cui non sostiene i piatti unici (es: lasagne alla bolognese) che comunque hanno gli stessi valori nutrizionali rispetto ad un primo+secondo ed i componenti fanno presente che:

- nelle classi prime e seconde della primaria la lasagna non è andata bene, in altre scuole le porzioni non sono sufficienti, quindi docenti e genitori chiedono di tornare alla lasagna al pomodoro;
- il 30% dei bimbi non mangia niente (dato storico);
- alla primaria di Capannori le lamentele sono molte, pertanto si chiede quali sono le azioni prossime e le soluzioni a breve termine, i genitori stanno parlando di organizzarsi con una merenda alternativa;
- per mesi ci sono stati variazioni con piatti freddi, sostituzioni di personale continuo, un servizio altalenante, un tipo di servizio da parte delle addette svolto in modo poco adeguato;
- alimenti come il pollo che piaceva non ci sono più, anche l'arista che piaceva è rimasta una sola volta alla settimana.

Michela Endrizzi della Cir Food ricorda che oltre al problema della indisponibilità nel settore avicolo di pollo e tacchino dovute all'influenza aviaria, si è aggiunto il problema della "Peste suina africana".







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

Le altre commissioni mensa riportano:

- la commissione di Lammari riferisce che la problematica dei piatti unici resta per quei bimbi che non mangiano e restano a stomaco vuoto e suggerisce di fare solo piatti graditi;
- la commissione di S. Leonardo riferisce che la lasagna e la pizza sono state molto gradite e ribadisce che durante l'anno scolastico in corso ci sono state molte variazioni di menù.

Il Team G&A evidenzia l'importanza di confermare i piatti graditi e di limitare le variazioni di piatti in corso d'opera se non strettamente necessarie, anche per evitare problemi di approvvigionamento delle materie prime, vista la situazione del mercato e la necessità organizzativa di fare gli ordini con almeno due settimane di anticipo.

In alternativa alle carni suine si possono inserire nuovi alimenti come per esempio il tonno, ma bisogna avere la scheda tecnica per escludere la presenza di alcune sostanze e la zona di cattura FAO, inoltre la sua introduzione nel menù deve essere attenzionata per la potenziale presenza di istamina che potrebbe generare una maggiore richiesta di diete alternative o speciali.

La D.S. Giuliani, chiede la parola e fa presente che per il secondo anno consecutivo la scuola soffre ancora di uno stato di emergenza ed anche il momento mensa ha avuto ripercussioni, per esempio la disposizione dei banchi non favorisce un clima festoso nel momento del pasto, inoltre la normativa è molto stringente e continua ad esserlo con l'uso della mascherina. I docenti hanno sempre dato il loro contributo per l'educazione alimentare anche in questo periodo delicato e sono sempre stati collaborativi e pronti ad accogliere nuove proposte da esperti.

Il Team G&A, viste le criticità evidenziate nella primaria di Capannori, suggerisce un piccolo gruppo di lavoro specifico per questa scuola, magari anche coinvolgendo il corpo docente per fare educazione al cibo.

In occasione dell'entrata in vigore del nuovo menù primavera - estate 2022 prevista il 2 maggio, è stata organizzato per martedi 19 aprile alle ore. 19.00 un'ulteriore videocall con le commissioni mensa per condividere e scegliere insieme quali piatti mantenere, confermare o eliminare, sempre con l'intento di soddisfare le esigenze degli utentie diminuire lo spreco alimentare, mantenendo un equilibro nutrizionale e di varietà degli alimenti proposti.