

VERBALE COMMISSIONE MENSA IC CAMIGLIANO 18/02/2019

Il giorno 18/02/2019 alle ore 17:30 presso i locali della Scuola Secondaria di primo grado di Camigliano si è riunita la commissione mensa dell'I.C. di Camigliano 2018/2019.

Sono presenti:

- ▶ Presidente Barbara Mencarini
- ▶ Referente dell'Istituto docente
- ▶ Rappresentanti eletti nei plessi dell'Istituto:
 - Clarissa Dinelli (Scuola Primaria di Segromigno in Monte)
 - Elisabetta Venturelli (Scuola Primaria di Segromigno in Monte)
 - Antonella Bozzoli (Scuola Primaria di Camigliano)
 - Francesca Papucci (Scuola Primaria di Camigliano)
 - Orlandini Enrica (Scuola Primaria di Gragnano)
 - Gessica Alessandri (Scuola Primaria di San Colombano e Scuola dell'infanzia di Camigliano)

Assenti:

- ▶ Segreterio Francesco Giardina
- ▶ Rappresentanti eletti nei plessi dell'Istituto:
 - Elisa Morini (Scuola Primaria di Camigliano)
 - Concetta Sibio (Scuola dell'Infanzia di Camigliano)
 - Francesca Borelli (Scuola dell'Infanzia di Borgonuovo)
 - Daniela Pezzullo (Scuola dell'Infanzia di Borgonuovo)
 - Minhaj Farah (Scuola dell'Infanzia di Lappato)

ORDINE DEL GIORNO

1. Approvazione verbale precedente riunione del 17 dicembre 2018;
2. Novità dal Comune di Capannori (risposta quesiti commissioni);
3. Relazione Incontri fine gennaio 2019;
4. Progetto trofeo della Frutta;
5. Condivisione andamento assaggi;
6. Organizzazione incontri della nostra Commissione per questo anno scolastico;
7. Varie ed eventuali.

1. Viene letto e approvato il verbale della seduta precedente.

2. La commissione prende visione delle risposte del Comune e di CIR Food ai quesiti posti dalle Commissioni mensa:

- Dall'ufficio Politiche Educative e da CIR Food è stato espresso parere favorevole all'introduzione del merluzzo come alternativa al pesce azzurro in via sperimentale. Le commissioni mensa hanno già potuto assaggiare le ricette proposte da Cir.
- Non sono state accolte le richieste di modifica al "Protocollo di Intesa" da parte dei Dirigenti Scolastici, poiché secondo loro non esistono elementi di criticità tali che possano portare ad una revisione del documento.
- L'ufficio Politiche Educative si rende disponibile ad una collaborazione con un commissario mensa per l'inserimento sul sito del Comune delle etichette dei prodotti,

Giubilesi propone di inserire invece le schede tecniche delle materie prime visto che sono più esaustive e complete

- Per la durata e il numero degli incontri della Commissione mensa l'ufficio considera adeguato il tempo dedicato e rispettoso del Protocollo
- Non è possibile incaricare un referente specifico della mensa che collabori con le commissioni al controllo e alla realizzazione delle richieste per l'organico in essere.
- Per quanto riguarda le modalità di informazione e comunicazione dell'ufficio, sono considerate ottimali ed adeguate nei limiti dei carichi di lavoro del personale addetto.

3. La Commissione prende visione delle proposte di lavoro del team Giubilesi:

- Il 2° Mercoledì di ogni mese alle ore 14:00 vengono programmati assaggi di nuovi prodotti, nuove ricette o ricette modificate da parte di un gruppo di lavoro formato da: Comune, Cir Food, Team Giubilesi e 2 commissari per ogni commissione mensa.
- Inizio di una procedura organizzata per la verifica degli sprechi riferiti al cibo servito: verranno scelte 10 scuole a campione (4 primarie e 4 infanzie), verranno forniti bidoni da 60 lt, con evidenziate 3 tacche di recepimento corrispondenti a 1/3 del totale. Il cibo buttato sarà suddiviso in PRIMO/SECONDO/CONTORNO/PANE. La rilevazione verrà effettuata dalle sporzionatrici.
- Rivedere le modalità del servizio mensa alla Scuola Primaria di San Colombano.
- Verrà rivista e incrementata la gestione delle eccedenze a favore di organizzazioni caritatevoli.

4. La presidente aggiorna sui temi trattati nelle occasioni formative verificatesi alla fine di febbraio, L'incontro con l'Assessore Cecchetti e il corso sul Galateo tenuto dalla Dott.ssa Barzanò: gli argomenti considerati di maggior rilievo da parte della Presidente sono stati:

- L'attenzione allo spreco come valore: non è corretto che i bambini assistano o partecipino alla procedura dello smaltimento del cibo non consumato: i bidoni sono nei refettori e in molte scuole sono proprio gli alunni che si occupano di sparecchiare e buttare il cibo.
- La Barzanò sottolinea sempre il diritto di ogni bambino a mangiare il cibo nella forma che preferisce: ad esempio la Frutta, integra, sbucciata, a pezzi ma nelle nostre mense questo non è possibile: CIR può consegnare la frutta solo intera con buccia, non è nel ruolo delle insegnanti sbucciare la frutta per gli alunni, non vengono procurati i coltelli perché considerati pericolosi, quindi nemmeno i bambini possono imparare a gestirsela da soli.

La commissione decide di portare questi temi nella prossima Commissione mensa Comunale, chiedendo a tutti gli attori di pensare un modo diverso delle procedure di pulizia delle mense dal cibo non consumato e trovare modi in cui rendere i bambini autonomi nel consumare il cibo non nel buttarlo.

5. Il dotto. Giubilesi ha annunciato che durante questo nuovo anno di incarico intende concentrare il suo lavoro sull'analisi della gradevolezza dei pasti, visto che dai dati raccolti fino ad oggi dalle commissioni e dagli Audit (valutazioni più specificamente tecniche) che il solito cibo è gradito in una scuola e non è gradito in una scuola distante pochi KM dalla prima.

6. La Presidente ricorda che è già stato proposto di proporre nuovi MENU' SPECIALI, vista la ripetitività degli ultimi anni, e la commissione prende atto della risposta di CIR sull'impossibilità di lavorare a delle polpette o hamburger di legumi come richiesto. Visto che specificamente CIR ha risposto sull'impossibilità di realizzare la ricetta proposta da noi chiederemo a loro di proporre qualcosa.

7. La commissione prende visione del "documento di sintesi degli assaggi" aggiornato. Si prende atto che in linea generale il menù ha un buon andamento: unici piatti al di sotto del 50% di gradibilità sono la frittata agli aromi 44% (mai assaggiata in questo anno), minestra di ceci con paternostro 48%, tutti i contorni. Prendiamo atto che i bambini non mangiano verdure e non sono abituati a mangiarle. I commissari assaggeranno nei prossimi due mesi i piatti poco graditi e quelli mai assaggiati.

8. La Commissione di Camigliano riguardo agli articoli usciti sul giornale "La Nazione" relativamente alla giornata a tema "Farro IGP della Garfagnana" ritiene opportuno ricordare che tutti i menù speciali vengono serviti eccezionalmente una volta all'anno e sono utili proprio per effettuare sperimentazioni relativamente a nuovi piatti da proporre nel menù standard. Se non sono graditi dai bambini non saranno mai introdotti nel menù standard e anche non saranno più riproposti nell'anno successivo. Il monitoraggio sul gradimento dei menù viene effettuato costantemente dalle Commissioni mensa e dai tecnici incaricati dal Comune di Capannori. Vogliamo pertanto tranquillizzare tutti i genitori e cerchiamo di evitare di creare situazioni di panico verso qualche variazione nella proposta dei cibi. Lasciamo liberi i bambini, aiutati dal lavoro dei docenti sul cibo e sull'alimentazione del territorio, di scegliere se un piatto è gradito o meno.

9. La commissione mensa decide di creare un indirizzo e-mail della Commissione mensa di Camigliano commissione.mensa.camigliano@gmail.com a disposizione di tutti i genitori e docenti per segnalare anomalie, proposte, ecc..
Qualsiasi comunicazione, dal momento della pubblicazione di questo verbale, dovrà pervenire a questo indirizzo mail.

La riunione termina alle ore 20:00.

In fede.

La Verbalista
Gessica Alessandri

La Presidente
Barbara Mencarini