



**VERBALE COMMISSIONE MENSA COMUNALE  
DEL 05/12/2022  
presso Sala Consiglio Sede Comunale**

***Partecipanti:***

Responsabile Ufficio Politiche Educative: Giannini Loredana  
Amministrativo: Di Piero Anna M.  
Team Giubilesi&Associati: Tecnologo Alim. Giubilesi Massimo e Milani Francesca  
Presidente Comm. Mensa Brizzi Eleonora. IC Lammari-Marlia  
Segretaria Comm. Mensa Dazzi Angela IC S.Leonardo (arrivata alle 17:10)  
Rappresentante Comm. Mensa Nido Cosimo Montesi Carolina  
Comm. Mensa Di Giulio Dania, Verdinelli Sara delegati da IC Camigliano  
Vice segretaria Comm. Mensa Federighi Valentina IC Capannori  
Cir Food: Responsabile Area Endrizzi Michela  
Cir Food: Responsabile De Sanctis Clelia  
Cir Food: Biologa Nutrizionista Carnicelli Rachele

In Videocall su piattaforma GoTo:  
Assessore Cecchetti Francesco  
Presidente Comm. Mensa Capannori Cenni Elisa

Riunione inizio alle 17.05

Apri l'incontro il tecnologo alimentare Giubilesi, accennando all'importanza di avere il sito web dell'amministrazione nella sezione mensa sempre aggiornato, in modo che gli utenti possano trovare menù, diete, elenco dei fornitori ecc.  
Accenna all'importanza che hanno le commissioni mensa nel collaborare, nel rispetto dei ruoli, come in un gioco di squadra.

Prende la parola l'assessore Cecchetti espone che da questo anno scolastico è possibile ricominciare gli assaggi nelle scuole da parte dei commissari mensa, questa è la prima commissione mensa comunale in presenza. Nella giornata odierna la Commissione Consiliare nr 7 ha effettuato al centro cottura gli assaggi del menù previsto nella refezione scolastica, ha visitato i locali del centro e le spiegazioni ricevute dal tecnologo alimentare sui menù nelle scuole.

Il commissario mensa Di Giulio, dichiara di aver fatto l'assaggio alla primaria di S.Colombano per due volte, evidenziando l'ottima qualità delle lasagne ma le porzioni risultano un po' scarse, inoltre nel menù del 15/11 come contorno c'erano le carote erano diventate nere, mostrando una foto fatta in quell'occasione. Inoltre, prosegue esponendo che la frutta non viene mangiata aumentando lo spreco.

La responsabile di Cir Food Endrizzi, riguardo alle carote, dà come possibile causa del colore scuro il calore assorbito durante la sigillatura del piatto visto che a S.Colombano hanno le monoporzioni.

Prende la parola Giubilesi in merito allo spreco della frutta, spiega che viene colta da acerba, subisce diverse temperature nei vari passaggi della distribuzione, ciò determina una veloce maturazione. Sono da favorire frutti tipici del periodo come le clementine, mentre è preferibile evitare kiwi e pesca causano maggiori sensibilità allergiche.



Piazza Aldo Moro , 1-55012 Capannori.Lu [www.comune.capannori.lu.it](http://www.comune.capannori.lu.it)

Alle 17:34 entra Federighi V. dell'IC Capannori, vice segretaria della comm. Mensa di Capannori, deve farci pervenire la delega dalla segreteria, non c'è stato comunicato dall'I.C. di questo ruolo di vice segretaria.

La commissaria Dazzi, ha riferito che durante un assaggio ha osservato che sulla pizza delle diete "no lattosio" non viene messa la mozzarella (quindi rimane la base della pizza rossa con a fianco Prosciutto cotto e finocchietti mandolina), è stato dunque domandato perché non fosse utilizzata la mozzarella senza lattosio per farcire la pizza delle diete, chiedendo cortesemente di poterla includere nelle preparazioni.

La nutrizionista di Cir Food Carnicelli, riporta che le procedura aziendali richiedono di assimilare le diete NO LATTOSIO alle diete NO LATTE (che non possono consumare nessun tipo di latticino o suo derivato), per tale ragione per entrambe le diete viene servita la pizza rossa senza mozzarella. In ogni modo Cir Food si è reso disponibile a controllare la presenza della mozzarella senza lattosio all'interno del lor quaderno ordini, valutando insieme all'Ufficio qualità e sicurezza di Cir se tale procedura potrà essere attuabile o meno.

Dazzi riporta che alla primaria di Massa Macinaia c'è un self, gli alunni si lamentano del poco cibo per quelli del secondo turno.  
Continua Dazzi dicendo che alla primaria di S.Ginese le temperature del cibo ad inizio e fine sporzionamento erano adeguate.

La responsabile di Cir Food Endrizzi, risponde che il cibo inviato è calcolato in base al numero dei pasti/alunni presenti e alle grammature previste. In quel plesso Cir sta inviando una gastronom in più rispetto a quelle previste.

La nutrizionista Milani interviene sul plesso di Massa Macinaia riportando l'esito di un audit effettuato a fine ottobre e mostra le foto di piatti "spolverati" dagli alunni, e conferma che le grammature dei piatti erano state rispettate.

Il Team Giubilesi effettua 4 audit l'anno, in ogni plesso ne viene svolto almeno uno, in altre scuole perché più numerose o per altre motivazioni vengono fatte anche due audit nell'arco di un anno.

Brizzi, commissario mensa su Lammari-Marlia, espone come all'infanzia di Lammari la mensa è un momento di grande confusione, i bambini sono molti, vi sono solo due addette allo sporzionamento, richiede di abbreviare i tempi di sporzionamento tra il primo piatto e il secondo. Stessa cosa all'infanzia di Marlia, sono presenti solo due addette. L'uso del vassoio alle infanzia appare la soluzione migliore per velocizzare il servizio e avere minor spreco alimentare.

Prende la parola, la commissaria Cenni connessa online, riporta che su Capannori sono state fatte tre riunioni, 14 commissari hanno effettuato 28 assaggi coinvolgendo tutti i plessi dell'I.C., anche su richiesta dei rappresentanti e docenti.

Riporta la criticità della primaria di Lunata, organizzata su tre turni, ogni turno ha a disposizione circa 25 minuti per mangiare e 5 minuti sono impiegati dalle addette per sanificare. L'ultima classe deve mangiare in un tempo che va da otto a dodici minuti.

Le classi arrivano in refettorio in ritardo, si creano file che creano ritardi. Propone un bancone self o la creazione di un ulteriore turno.

Per quanto riguarda l'infanzia di Capannori sono classi miste, i bambini di tre anni si addormentano tra il primo e il secondo piatto. Richiedono l'uso del vassoio .



La nutrizionista Milani, interviene riportando che le addette di Cir Food sono veloci ma il refettorio di Lunata ha una finestra stretta, una sorta di pertugio, in cui viene consegnato il pasto ad ogni alunno, uno per volta, ciò crea rallentamento di tempo; si formano due file: uno per il pasto normale e l'altra, per le diete.

Inoltre, se le classi di ogni turno entrano in refettorio con un ritardo di soli cinque minuti, l'ultimo turno subisce un ritardo cumulativo di 10-15 minuti.

Prende la parola il Cecchetti, dichiarando che l'Amministrazione si può muovere nell'ambito di normative e di un capitolato che scade il 30/06/24. In questo contesto l'intervento è su situazioni particolari, l'Ente ha investito parecchio economicamente perché la normativa lo imponeva impegnando ulteriori centomila euro all'anno su una gara pluriennale di milioni di euro.

Oggi, l'amministrazione deve fronteggiare un adeguamento istat dell'8,78%, inoltre abbiamo richieste di scuole sulla mensa che comportano aumenti che vanno da 20.000€ a 70.000€ l'anno per ogni plesso.

Alla luce di tutto si riporta che il costo del pasto per le famiglie capannoresi è del 25% in meno rispetto ad altri Comuni limitrofi. Le richieste pervenute sull'aumento dei giorni di mensa saranno valutate se fattibili.

Cecchetti continua riguardo al recuperare il cibo, fa presente che ci sono stati vari progetti in questo senso come "Pani e pesci", ma è stato constatato che alla fine è solo un progetto simbolico, in quanto si recupera solo una minima quantità.

E' fondamentale trovare una soluzione fattibile in questo periodo di aumento dei costi, oggi modificare dei servizi comporta costi di centinaia di migliaia di euro.

L'assessore chiede a Cir Food, i motivi dei tempi ristretti.

Endrizzi, fa presente che Cir Food non ha problemi ad anticipare i tempi, ma bisogna trovare un accordo con gli orari delle attività didattiche e relativo corpo docente.

Montesi, rappresentante per il nido Cosimo afferma che vi sono dei piatti senza verdure, vengono per esempio preferiti i piselli.

La nutrizionista Carnicelli dice che i piselli sono legumi nel gruppo alimentare e non sono considerati verdure ma sono inseriti come contorno al posto delle verdure.

Giubilesi pone ai commissari una domanda: i docenti sono dei facilitatori? La ristorazione è in un contesto che per sua natura fa didattica è importante avere un orientamento educativo corretto; durante un audit la collega Iurilli è stata "assalita" dai docenti che si lamentavano della mensa. Alla ripresa delle attività è stato fatto un gran lavoro per migliorare diversi aspetti, ma nonostante gli sforzi sembra che non ci sia corrispondenza, il nostro giudice è l'utenza e sembra non troviamo un riscontro.

Giubilesi continua esponendo sinteticamente l'audit fatto alla primaria di Gragnano in data odierna, ha osservato che i bambini della prima elementare non hanno mangiato ne assaggiato la polenta, i docenti non erano facilitatori di assaggio. Se nella ristorazione scolastica proponiamo i soliti cinque o sei piatti, quelli classici, abbiamo spreco zero, ma non facciamo educazione alimentare.

Brizzi, commissario mensa su Lammari-Marlia, afferma che non c'è collaborazione tra docenti e con i docenti.



Cenni commissario su Capannori, espone che hanno due docenti referenti per le infanzie e le primarie con cui collaborano, insieme chiedono la situazioni porzioni per quegli alunni che vogliono per la seconda volta la pasta.

Dazzi, commissario su S.Leonardo, fa presente che alla primaria di S.Ginese mangiano due volte, il lunedì e il mercoledì, nella giornata del lunedì hanno piatti freddi (la frittata), chiede se possibile di modificare il menù.

Endrizzi di Cir Food, risponde su Capannori confermando che per le verdure il secondo ripasso può essere fatto. Mentre per la richiesta su S.Ginese ne prendono nota e valutano come inserire nel menù estivo nuovi piatti.

La riunione termina alle 19:05