



**VERBALE COMMISSIONE MENSA COMUNALE  
DEL 20/04/2023  
presso Sala Consiglio Sede Comunale**

***Partecipanti:***

Dirigente del Settore Servizi alla Persona Pasquini E. (arrivato alle 18:00)  
Responsabile Ufficio Politiche Educative: Giannini L.  
Amministrativo: Di Piero Anna M.  
Team Giubilesi&Associati: Tecnologo Alim. Giubilesi Massimo e Milani Francesca  
Cir Food: Responsabile Area Endrizzi Michela  
Cir Food: Responsabile De Sanctis Clelia  
Cir Food: Biologa Nutrizionista Carnicelli Rachele  
Presidente Comm. Mensa Brizzi Eleonora. IC Lammari-Marlia  
Presidente Comm. Mensa Cenni Elisa IC Capannori  
Segretaria Comm. Mensa Galati Claudia IC Capannori  
Presidente Comm. Mensa Carta Rugiada IC S.Leonardo  
Segretaria Comm. Mensa Dazzi Angela IC S.Leonardo (arrivata alle 17:10)  
Presidente Comm. Mensa Verdinelli Sara IC Camigliano  
Segretaria Comm. Mensa Di Giulio Dania IC Camigliano  
Rappresentante Comm. Mensa Nido Cosimo I. Lenci Francesca  
Rappresentante Comm. Mensa Nido Cosimo I. Santucci Claudia  
Rappresentante Comm. Mensa Nido Grillo P. Marsalli Frediana  
Rappresentante Comm. Mensa Nido Galli S. Pisani Michela

Inizio ore 17:00

Aprè l'incontro il consulente per l'A.C. Giubilesi M. tecnologo alimentare con la richiesta alle c.m. di fare nuove proposte per i menù e non limitarsi a suggerire il singolo alimento da togliere o da inserire.

Il primo maggio parte il nuovo menù estivo, e i prossimi audit saranno effettuati il 17 e 18/05.

La segretaria c.m. S.Leonardo Dazzi interviene ricordando che alla primaria di S.Ginese i pasti risultano arrivare a bassa temperatura ed anche a Pieve S.Paolo il giorno del lunedì; prosegue evidenziando che la pizza senza latte/lattosio appare ricca d'acqua, mentre in quella normale il fondo dell'impasto è risultato crudo. Prosegue segnalando porzioni di lasagne scarse durante l' assaggio effettuato come commissaria e rilevando che i bambini infatti chiedono il bis, inoltre segnala poco olio di condimento sulle verdure.

Anche la segretaria c.m. Camigliano rimarca che il sotto dell'impasto pizza risultato crudo.

Prende la parola Giubilesi: dal punto di vista tecnico la pizza avrà sempre problemi per l'effetto condensa che si accentua con la mozzarella delattosata.

Ricorda l'importanza di rispettare le grammature delle porzioni imposte dalla Regione Toscana.

Riguardo ai problemi segnalati per la pizza e la frittata spugnose (effetto "materasso"), informa che saranno utilizzate le segnalazioni in futuro per modificare o togliere alcuni piatti.



La presidente c.m. Capannori Cenni, prende la parola affermando che sono diversi anni che esiste questo problema sulla frittata, le soluzioni non sono ancora state trovate, chiede se si può introdurre un nuovo alimento.

Giubilesi evidenzia che sono state fatte delle fotografie sulla frittata durante gli assaggi ma non sono giunte all'ufficio competente del Comune né a Cir Food. L'obiettivo è quello di tutelare gli utenti (circa 2500), quindi per la ricetta della frittata occorre fare prove di stress del prodotto perché essendo veicolato assorbe la condensa e fa acqua, inoltre c'è la questione tempo: tra produzione e somministrazione passa almeno trenta minuti. Sono state fatte prove di frittata su brasiera ma non ha ottenuto buoni risultati. Giubilesi continua dicendo che se non viene bene è meglio toglierla. Può essere proposto l'uovo sodo in salamoia, da verificare la risposta dell'utenza. Al fine di aumentare la gradibilità possiamo proporre di accompagnarlo alla maionese monodose termosigillata.

La Presidente Comm. Mensa Cenni segnala i seguenti punti:

- la richiesta di maggior condimento sulle verdure ha dato miglioramenti di gradibilità,
- nel caso invece di abbinamento di due verdure nello stesso contorno, il gradimento è dimezzato;
- nel menù invernale la pasta, ad esclusione dei giorni in cui vengono serviti i ravioli e le lasagne, è presente solo 5 volte, il riso 5 volte, pasta bianca 2 volte, i restanti giorni sono servite le minestre. Chiede pertanto un giorno in più di pasta uno in meno di riso.

Viene evidenziato dai commissari mensa che nelle diete religiose vengono dati bastoncini di merluzzo e ceci al posto della carne ma la gradibilità è bassa, viene proposto l'humus di ceci.

Nelle diete bianche, si richiede la fettina di tacchino al posto del prosciutto cotto.

Giubilesi informa che nel mese di maggio vi saranno gli audit, ricorda che durante gli assaggi da parte dei commissari, si deve rispettare il regolamento quindi indossare il cartellino identificativo, cercare di non essere di intralcio agli addetti ed alle operazioni varie, ecc.

Annuncia che vi sarà un incontro di formazione per tutti i commissari mensa sempre nel mese di maggio p.v. .

Infine fa presente un dato scientifico: laddove i docenti supportano i bambini ad assaggiare il cibo, la gradibilità è molto più elevata e lo spreco è minore.

Non è mai stata fatto un percorso sul corpo docenti ed il loro importante ruolo nell'educazione alimentare, propone di costruire un percorso informativo in futuro.

I commissari mensa di Camigliano segnalano: all'infanzia di Camigliano ridotte porzioni di pasta e di prosciutto cotto, inoltre fanno presente che i docenti non informano l'ufficio scuola del Comune, ma si limitano a dirlo ai commissari mensa.

La responsabile Giannini prende la parola ribadisce che i docenti dei plessi devono far presente le varie criticità all'ufficio scuola del Comune o anche alla segreteria dell'I.C. che provvederà a trasmettere all'amministrazione comunale.



I rappresentanti mensa degli asili nido segnalano: scarsità di porzioni e fanno presente che per 3 giorni consecutivi i bambini hanno mangiato pasta in bianco e prosciutto cotto.

Il dirigente Pasquini interviene evidenziando l'importanza di far circolare le informazioni, una condivisione che parta dal basso e permetta una tracciatura dei fatti per un nuovo modello che funzioni. Altro compito: provare ad innalzare la qualità del cibo al fine di offrire un servizio di qualità.

La riunione termina alle 19:10.