



**VERBALE COMMISSIONE MENSA COMUNALE
DEL 11/12/2023
presso Sala Consiglio Sede Comunale**

L'incontro inizia alle 17:13.

L'ass. Cecchetti, apre l'incontro e ringrazia tutti i presenti, l'obiettivo di oggi e' partire dalle osservazioni pervenute sul menù invernale 23/24, affrontando anche altre questioni.

Team G&A riporta che dagli audit non ci sono grosse problematiche, affrontiamo la questione menù invernale in corso.

Cenni - Capannori, riporta che all'ultima commissione mensa comunale si era giunti alla conclusione che le lasagne come piatto unico potevano essere soddisfacenti ma non erano gradite a molti bambini che di conseguenza digiunavano. Era stato chiesto di aggiungere una pasta al pomodoro.

In questo nuovo menù con la nuova ricetta rivista dal Team G&A la grammatura è invariata, ma vi è poco condimento.

Di Giulio - Camigliano, riporta il caso della primaria di S.Colombano che ha avuto le lasagne in un giorno non previsto dal menù (ma concordato per precedenti motivi) ed erano ben condite e sono risultate molto gradite.

Le commissarie Cenni e Di Giulio mostrano le fotografie fatte alle lasagne durante i loro sopralluoghi.

Cenni - Capannori fa presente che vi è un problema di continuità del prodotto, è stato rilevato tra i vari assaggi nell'arco di più mesi che le porzioni hanno un taglio ed una presentazione diversa, non sempre ben gradibile agli occhi.

Le lasagne hanno una realizzazione non soddisfacente, propongono di inserire una pasta al ragù.

Team G&A, riporta che è un problema di procedura tecnica, la lasagna è un piatto bilanciato di carboidrati e proteine, le grammature devono essere rispettate tenendo conto delle Linee Guida della Regione Toscana, è noto che dopo la cottura la quantità di carne si riduce di peso.

Dobbiamo decidere, se tutti siamo d'accordo, se proporre il piatto unico e migliorare la resa di cucina, e se risulta sostenibile l'aumento del quantitativo di condimento.

Ribadiamo che in una mensa scolastica non arriverà mai una lasagna come quella fatta a casa.

Inoltre, si precisa che la questione grammatura è una cosa, un altro è produrre 2500 porzioni di besciamella. Per Cir Food è importante rivedere le accortezze produttive del condimento delle lasagne.

Infine ricordiamo che il problema del taglio e della presentazione nel piatto è lasciata alla mano dell'addetta in servizio all'interno della scuola, che pertanto deve porre attenzione. Viene fatto presente che il menù è stato appiattito, negli ultimi anni è stato respinto tutto ciò che poteva essere un po' differente, la lasagna è rimasto l'unico piatto bilanciato e creativo.

Richiedere la pasta al ragù significa riproporre un piatto già presente diverse volte, anche i risotti negli anni sono stati respinti.

La commissione propone di fare un ultimo tentativo, quindi mantenere la lasagna ma migliorarla, aumentando le grammature.



L'ass. Cecchetti interviene ribadendo che durante i sopralluoghi dei commissari mensa nelle scuole per effettuare gli assaggi non si possono fare fotografie, il "Protocollo d'Intesa firmato tra l'amministrazione comunale e gli Istituti Comprensivi per l'istituzione e il funzionamento delle commissioni mensa" prevede all'art. 7 "Norme di comportamento da tenere durante le visite di assaggio", al punto 2 "...non è permesso l'effettuazione di fotografie".

Il suddetto protocollo è stato firmato dai Dirigenti scolastici di tutti e quattro gli istituti Comprensivi in data 13/02/2020.

Il team, in merito agli audit continua dicendo: viene comunicata all'A.C. i plessi che vengono visitati volta volta, si fa presente che ogni scuola viene visitata in media una volta o anche una volta e mezzo durante un anno scolastico. Domani, 12 dicembre, saranno svolti audit per esempio al Galli, Guamo, Colle.

Carta - S.Leonardo, richiede una verifica all'infanzia di Badia di C. per assaggiare l'acqua del rubinetto percepita come "pesante".

Rappresentante del nido Galli, Pisani - fa presente di aver chiesto di fare un assaggio, ma il personale del nido non ha dato risposta. Chiedono di trovare una soluzione per avere uno spazio interno o esterno alla struttura.

Team G&A riguardo al nido Galli precisa che non è presente l'addetta di Cir Food, è il personale della cooperativa che sporziona, il pasto è veicolato, la tempistica operativa dell'addetta è più lenta nell'esecuzione.

Per i nidi è consigliabile mantenere le lasagne, mentre per infanzie e primarie chiediamo una modifica procedurale.

In merito alla gradibilità delle lasagne, è stato rilevato che la percentuale media si attesta sul 55%, possiamo considerarlo un dato accettabile.

Di Giulio - Camigliano segnala che in data 28/11/2023 la pizza alla primaria di S.Colombano è arrivata cruda. Si chiede di attenzionare il prodotto.

Cenni - Capannori, segnala che i bastoncini di merluzzo del martedì non piacciono ai bambini, la gradibilità è sotto il 30%, tutte le commissioni sono d'accordo per una modifica.

Carta - S.Leonardo, segnala che per le diete religiose vi sono abbinamenti di fagiolini e ceci percepite dai commissari mensa come un abbinamento "triste", la commissaria afferma che nelle diete religiose chiedono di non mangiare carne di maiale ma altri tipi sarebbe possibile. Si propone di inserire, come precedentemente accaduto, di abbinare humus o polpette di pollo.

Cenni - Capannori, propone una giornata a tema per inserire l'humus, come tentativo.

Team G&A riassume in sintesi:

- oggi durante il nostro Audit verificheremo per l'ultima volta la buona riuscita del piatto unico LASAGNE prendendo in considerazione tutti gli aspetti sia oggettivi che soggettivi, interni ed esterni, legati alla valutazione del piatto per decidere insieme l'eventuale sostituzione; in caso di sostituzione è stato concordato con le CM di inserire al suo posto la pasta al ragù e di diversificare il menù dei Nidi rispetto al



Menù delle Infanzie e delle Scuole: nei Nidi rimarranno le lasagne visto che sono gradite e vengono preparate in loco.

- i "bastoncini di merluzzo" del martedì della seconda settimana sono poco graditi, verrà valutata da Cir la possibilità di invertire questo piatto con le polpette del marinaio servite il mercoledì della prima settimana; nel frattempo rimane aperta la possibilità di pensare ad altra ricetta per proporre il merluzzo oppure introdurre un'altra tipologia di pesce per superare la criticità.

- tema "diete speciali" abbinamento "triste" diete "no carne" fagiolini/ceci interi: proveremo ad inserire la preparazione dell'humus di ceci in un MENU' a TEMA (etnico, ceci del territorio ecc) in modo che possa essere sperimentato in tutte le scuole con l'idea, se fosse gradito, di inserirlo nel menù ordinario come secondo piatto ed estenderlo di conseguenza più agevolmente anche alle diete "no carne".

- attenzionare la preparazione "pizza" su San Colombano, nell'ultimo servizio era risultata "cruda" (da verificare in quanto la base pizza arriva al centro cottura già cotta).

- presentata dal Team G&A la possibilità di reintrodurre il pasto "al contrario" selezionando le realtà scolastiche dove il servizio è a portata ed è supportato dalla scuola tramite vari progetti (vedi "il bambino cameriere" ecc) e dalle insegnanti che partecipano già attivamente al momento pasto facilitando l'assaggio e promuovendo l'educazione alimentare (WORKING IN PROGRESS) con lo scopo di ridurre lo spreco alimentare e facilitare l'assaggio e il consumo della verdura di stagione.

Viene fatto presente che tutte le segnalazioni inerenti la refezione scolastica devono essere inviate per scritto all'indirizzo email: scuola@comune.capannori.lu.it

L'incontro termina alle 18:40