

SINTESI DELLA RIUNIONE DELLA "COMMISSIONE MENSA" DEL 30/11/2023  
( Ore 17:00- 19:00 ) In presenza, sala Riunioni 1° piano Via dell'Acciughe n.5

Il giorno 30 novembre 2023 alle ore 17 si è tenuta nei locali della sala riunioni al primo piano di Via dell'Acciughe n. 5, la prima seduta della Commissione Mensa Cittadina dell'anno scolastico 2023/2024.

Sono presenti :

Per il Comune : Responsabile Ufficio Ristorazione e servizi scolastici

Per Cirfood : Resp. Uff. Prodotto e Qualità, Resp. Di zona, Resp. Corsi educazione alimentare

Per Sloow Food : Fiduciaria di Sloow food, segretaria di Sloow Food

Istituto Comprensivo "**Bartolena**" : 1 Ins. deleg. primaria

Istituto Comprensivo "**De Amicis**": 1 Ins. deleg. (Primaria)

Istituto Comprensivo "**Brin**":1 Ins. deleg. Infanzia, 1 Gen. deleg.

Istituto Comprensivo "**Micheli-Bolognesi**" 2 Gen. deleg. (Primaria), 1 Ins. deleg. primaria

Istituto Comprensivo "**Micali**": 1 Ins. deleg. Primaria, 1 Ins.deleg. Infanzia

Istituto Comprensivo "**Don Angeli**" 1 Ins.deleg. primaria, 1 Ins. deleg. infanzia, 1 Gen. deleg.

Istituto Comprensivo "**Borsi-Benci**" 1 Ins. deleg. Infanzia, 1 Gen. deleg.

Istituto Comprensivo "**Mazzini**"1 Ins. deleg. Infanzia, 1 Gen. deleg.

Istituto Comprensivo "**Carducci**" 1 Gen. deleg.

Aprire la seduta, la Dottoressa Benetti Responsabile dell'ufficio ristorazione scolastica, ricordando ai nuovi componenti della C.M.C. quali sono i compiti e gli adempimenti che competono ai genitori e ai docenti.

In seguito la responsabile comunica le nuove modalità di partecipazione ai laboratori di cucina dell'ex LudoNido presso il Centro Infanzia Piccolo Principe evidenziando che saranno organizzati con una programmazione anticipata e resa nota a tutti gli istituti. Ogni laboratorio sarà preceduto da un percorso di educazione alimentare in collaborazione con Slow Food e/o con la ditta Cirfood rivolto alle scuole sia primarie che dell'infanzia, Statali e Comunali, favorendo la rotazione delle classi.

In merito ai moduli formativi organizzati da esteri percorsi e dopo la formazione che da quest'anno verrà fatta alle insegnanti, il percorso si concluderà con un laboratorio di cucina, nel quale i bambini e le bambine potranno mettere in pratica le nozioni apprese e cucinare davvero delle ricette nuove.

La responsabile ricorda inoltre alle docenti delegate presenti alla riunione l'importanza della compilazione delle schede di gradimento dei pasti e della segnalazione degli scarti, in quanto rappresentano entrambe validi strumenti per il monitoraggio e l'aggiustamento dei menù.

Di seguito comunica anche che durante l'anno scolastico, verranno organizzate giornate con menù speciali, giornate che verranno preannunciate in modo che le insegnanti facciano focus in classe con i bambini e le bambine sugli alimenti che verranno usati in questi menù speciali, in modo da poterli preparare alla conoscenza degli ingredienti presenti nelle ricette, così che sappiano già quello che andranno a mangiare conoscendo almeno un po' le qualità organolettiche di quello che troveranno nel piatto.

Di seguito prende la parola la Dottoressa Ticiati, responsabile della formazione e conduttrice dei laboratori di Cirfood, la quale spiega che quest'anno prima di fare i veri laboratori nelle scuole, organizzerà appunto 2 giornate di formazione per le insegnanti che hanno aderito al progetto, incontri di formazione rivolti al superamento da parte delle docenti di alcune resistenze pregresse che spesso hanno nei confronti dei menù. Sottolinea anche che per individuare i temi dei menù speciali di cui sopra, le insegnanti sono fondamentali per suggerire i criteri di scelta, visto che lavorano direttamente con i bambini e le bambine.

Interviene l'insegnante della Primaria Lambruschini la quale, partendo dal presupposto che il pasto a scuola è un momento educativo, propone di predisporre un vademecum generale di regole di comportamento/buone abitudini a tavola da poter affiggere in ogni refettorio scolastico.

Un'altra proposta che viene formulata è quella di creare un piccolo opuscolo da distribuire ai genitori, per spiegare sinteticamente l'importanza e la validità di un sana alimentazione, fornire nozioni elementari di ristorazione scolastica, descrivere il menu del giorno.

La seduta si chiude con la richiesta e l'invito alle insegnanti di lavorare per la preparazione e l'individuazione di ricette ed ingredienti per l'organizzazione dei menù speciali da presentare e l'invito al prossimo incontro con data da definire ma che verrà comunicata al più presto.