

SINTESI DELLA RIUNIONE DELLA “COMMISSIONE MENSA” DEL 22/02/2024
(Ore 17:00- 19:00) In presenza, sala Riunioni 1° piano Via dell'Acciughe n.5

Il giorno 08 febbraio 2024 alle ore 17 si è tenuta nei locali della sala riunioni al primo piano di Via dell'Acciughe n.5, la seduta della Commissione Mensa Cittadina dell'anno scolastico 2023/2024.

Sono presenti :

Per il Comune : Responsabile Ufficio Ristorazione e servizi scolastici ,1 Coordinatrice dei serv. Comunali

Per Cirfood : Resp. Di zona, Resp.

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

Istituto Comprensivo “**De Amicis**”: 1 Ins. deleg. (Primaria), 1 Gen. delegato

Istituto Comprensivo “**Brin**”: 2 Ins. deleg. Infanzia

Istituto Comprensivo “**Micali**”: 1 Ins. deleg. Primaria, 1 Ins.deleg. Infanzia, 2 Gen. delegato

Istituto Comprensivo “**Don Angeli**” 1 Ins.deleg. Primaria, 1 Gen. deleg.

Istituto Comprensivo “**Borsi-Benci**” 1 Ins. deleg. Infanzia

Istituto Comprensivo “**Mazzini**”1 Ins. deleg. Infanzia

Istituto Comprensivo “**Carducci**” 3 Gen. deleg.

Apri la seduta la Dottoressa Benetti, Responsabile dell'ufficio ristorazione scolastica, riprendendo alcune argomentazioni rimaste in sospeso nella precedente riunione prima tra tutte quella relativa al vigente piano nutrizionale.

L'amministrazione infatti dopo una breve sperimentazione a inizio anno scolastico con numerose ricette a base di legumi che non ha riscosso apprezzamento da parte degli utenti ha deciso di proporre un menù più vicino ai gusti dei bambini e delle bambine quindi con meno spreco di cibo.

Le schede di gradimento compilate dalle insegnanti, per quanto in numero piuttosto esiguo, evidenziano appunto che i bambini e le bambine mangiano di più e gli scarti sono diminuiti.

Successivamente la responsabile comunica che è in fase di conclusione la procedura di affidamento del servizio di monitoraggio sulla qualità della mensa scolastica, che per il principio di rotazione, è stata assegnata ad un altro operatore economico che sarà presentato nel corso della prossima seduta della CMC e ricorda a tutti che come previsto nel disciplinare della commissione mensa sarà cura della ditta organizzare un corso di formazione per i nuovi componenti che sono stati nominati nel vigente anno scolastico ma sarebbe auspicabile che anche chi ha già frequentato il corso lo scorso anno partecipasse nuovamente al fine di arricchire ulteriormente le proprie competenze.

La responsabile conclude il suo intervento informando che è intenzione dell'amministrazione implementare le modalità di rilevazione del gradimento dei pasti e degli scarti alimentari anche attraverso l'utilizzo di un'apposita app predisposta da una società specializzata che peraltro ha presentato una demo con modalità di gestione che si possono personalizzare in base alle esigenze dell'ufficio e che utilizzano il cellulare come strumento di rilevazione.

Intervengono alcune insegnanti che evidenziano lo scarso gradimento del pesce anche quando viene presentato sotto forma di impasto a forma di pesce e propongono di usare stampi a forma di bastoncino e di fare una panatura alla polpetta di pesce per invogliare i bambini all'assaggio.

La responsabile riprende la parola evidenziando che quest'anno il numero dei genitori assaggiatori nei refettori è sensibilmente diminuito e chiede ai componenti della CMC (docenti e genitori) di dare ampia diffusione di tale opportunità in quanto permette loro di verificare direttamente la qualità dei servizi mensa.

Viene poi affrontato il tema delle segnalazioni di disservizi della mensa da parte delle insegnanti e viene ribadita la necessità della tempestività di comunicazione all'ufficio Ristorazione di ogni disfunzione o problematica al fine non soltanto, laddove possibile, di porre rimedio nell'immediatezza ma anche di avere elementi certi e incontrovertibili per avanzare le contestazioni alla ditta di ristorazione..

Interviene una docente che evidenzia una certa monotonia del menù e conseguentemente la difficoltà a invogliare i bambini a consumare interamente il pasto.

Interviene nuovamente la responsabile che informa i componenti della CMC che è in procinto di essere adottato il menu primavera estate ed è intenzione dell'ufficio in accordo con la ditta Cirfood proporre menù a tema con ricette innovative che dovranno essere accompagnate dalle docenti creando aspettative e curiosità da parte dei bambini e delle bambine.