SINTESI RIUNIONE COMMISSIONE MENSA CITTADINA DEL 26/01/2023

ORE 17:00-19:00, sala Conferenze 2° piano Biblioteca dei Bottini dell'Olio

Il giorno 26 gennaio 2023 alle ore 17:00 si è tenuta nei locali della sala Congressi della Biblioteca dei Bottini dell'Olio, la seconda seduta della Commissione Mensa Cittadina per l'anno scolastico 2022/2023.

Sono presenti :
Per il Comune : Responsabile Ufficio Ristorazione e servizi scolastici
Per Cirfood : Resp. Uff. Prodotto e Qualità , Resp. CPP Ospedaletto, Resp. Di zona
Per Multiline Service : Responsabile consulenza-formazione-controllo qualità Per Multiline Consulting S.R.L.
Per Consorzio Leonardo : Responsabile HCCP
Per Sloow Food : Fiduciaria di Sloow food, segretaria di Sloow Food
Istituto Comprensivo "Bartolena" : 1 Ins. deleg. Rappres., 1 Rappres. genitori (Primaria)
Istituto Comprensivo "De Amicis": 1 Ins. deleg. (Primaria) , 1 genitore deleg. (primaria)
Istituto Comprensivo "Brin":1 Ins. deleg. (Primaria)
Istituto Comprensivo "Don Angeli": 1 Ins. deleg. (Primaria)
Istituto Comprensivo "Carducci":1 Ins. deleg. (Primaria), 1 genitori deleg. (Primaria)
Istituto Comprensivo "Borsi-Benci": 1 Ins. deleg. (Primaria)
Istituto Comprensivo "Micheli-Bolognesi":1 Ins.delegata (Infanzia), 1 rapp. Delegati dei genitori
Istituto Comprensivo "Micali": 1 Ins. deleg. (Primaria), 1 genitore deleg. (Infanzia)
Istituto Comprensivo "Mazzini": 1 Ins. deleg. (Primaria)

Apre la riunione la Responsabile dell'ufficio Ristorazione Scolastica, la Dottoressa Benetti la quale evidenzia che il nuovo disciplinare della Commissione Mensa Cittadina approvato con la Deliberazione di Giunta Comunale n. 836 del 28/12/2022 prevede degli impegni specifici per tutte e tutti i componenti della commissione mensa cittadina tra cui l'obbligo di frequentare dei corsi di formazione tenuti dai referenti della ditta Cirfood (che gestisce il servizio di risotrazione) e della ditta Multiline Consulting (incaricata dal Comune per il controllo di qualità della mensa) al fine di possedere competenze specifiche sul servizio.
In quest'ottica di formazione, i delegati dovranno prendere visione del capitolato d'appalto, del piano nutrizionale in atto, conoscere le Linee Guida Nazionali sulla refezione scolastica e quelli regionali, conoscere i CAM, le schede dei prodotti etc…
Poiché il nuovo disciplinare contempla la figura di un Presidente e di un vice, la Dottoressa Benetti invita i presenti a candidarsi per il ruolo di Vice Presidente, avallando poi la sua candidatura di Presidente visto le molte attività che questo ultimo ruolo comporta, ma chiedendo sempre l'unanimità di tutti e tutte i presenti. Il ruolo del vice è quello di fare le veci del Presidente in sua assenza.
Compito importante da qui in poi per la CMC, sarà quello della costruzione del nuovo piano nutrizionale e del nuovo menù, al quale viene chiesta una partecipazione diretta proprio ai delegati della Commissione Mensa Cittadina. Sono già stati presi contatti con l'Asl Toscana Nord-Ovest, per la vidimazione del piano nutrizionale al quale incontro potrà partecipare anche l'individuato Vice Presidente della CMC.
La progettazione del nuovo menù, che sicuramente avrà come riferimento le Linee Guida Nazionali sulla refezione scolastica, verrà strutturata oltre che sulla partecipazione dei delegati della CMC, anche chiedendo la partecipazione da parte delle scuole, una partecipazione condivisa e attiva. Come è stato fatto con la nuova ricetta delle polpettine di pesce azzurro proveniente dalla Cittadella di Viareggio.
Sono stati coinvolti gli alunni e le alunne della Scuola Primaria Dal Borro, dove 2 classi avevano già seguito il corso di educazione alimentare condotto dalle responsabili e referenti di Sloow Food, percorso che li ha portati a conoscere pescatori e pescato, quindi ad interessarsi e conoscere visivamente di cosa si compone ciò che mangeranno. Ecco che le polpettine di pesce azzurro della Cittadella del pesce di Viareggio, sono state proposte da Cirfood per tutta la scuola Dal Borro con la richiesta agli alunni ed alle alunne della scuola, di votare la gradibilità del piatto che a dirla tutta, ha avuto un gran successo.
Agendo sempre in quest'ottica, sempre in collaborazione con Sloow Food, per la giornata dei legumi che sarà il 10 febbraio, verrà sperimentato un nuovo piatto e saranno coinvolte tutte le scuole che aderiscono al

progetto “Orto in Condotta”, affinché vengano scritte delle ricette che comprendano qualsiasi tipo di legumi, anche ricette di tradizione di altri paesi, per poi votare la ricetta vincitrice. Sicuramente non sarà possibile a causa del poco tempo cucinare la ricetta più votata per il giorno 10 febbraio, ma sicuramente ne verrà tenuto conto per la redazione del nuovo menù.
Nel frattempo viene raccomandato ai docenti presenti di farsi portavoce coi colleghi al fine di "preparare" i bambini all'assaggio delle nuove ricette a base di legumi Intanto sarà importante che le insegnanti parlino in classe dei legumi e della loro importanza nell’alimentazione. La ricetta preferita sarà somministrata a tutti i bambini e una delle classi che hanno partecipato all'iniziativa di raccolta delle ricette sarà sorteggiata per fare l’esperienza laboratoriale di cucina della ricetta all’interno della Cucina del Piccolo Principe.
Altra novità importante da menzionare che è presente sul nuovo disciplinare della CMC, è il progetto “Genitori in Mensa”, l’opportunità che l’amministrazione da a tutti i genitori, non solo ai delegati della CMC, di andare a scuola a fare degli assaggi e di restituire un feed-back con una scheda che verrà fornita da questi uffici.
Si tratta di un’occasione che il Comune di Livorno offre a tutti i genitori che vorranno partecipare, quindi assaggi a sorpresa, senza nessun preavviso. Il genitore può recarsi all’ora del pranzo alla scuola del figlio o della figlia, chiedere di fare l’assaggio, compilare la scheda e poi restituisce un rimando di quello che ha avuto modo di vivere a mensa.
Le insegnanti chiedono come fare per preparare gli alunni e le alunne all’arrivo del nuovo menù mediante una strategia condivisa. A tale proposito emergono varie proposte: preannunciare le nuove ricette con delle locandine "invitanti", fare attività preparatoria nei giorni precedenti, far fare anche dei cartelloni colorati etc
Un insegnante chiede se sia giusto che la quantità del cibo data alle insegnanti sia uguale a quella degli alunni ; la Dottoressa Benetti risponde dicendo che la scelta dell’amministrazione di dare la stessa quantità agli adulti come ai bambini ed alle bambine, è data dalla riflessione che essendo il pasto per gli adulti comunque un momento educativo e di vigilanza, non sembra eticamente corretto che allo stesso tavolo un bambino o una bambina vedano che nel piatto degli adulti ci siano delle quantità maggiori rispetto ai loro piatti, magari perché sono anche più affamati degli adulti. Non sembrerebbe un buon esempio di educazione alimentare.
La seduta viene conclusa con la definizione delle date per i prossimi incontri e per la giornata della formazione, la Dottoressa Benetti rinnova il suo impegno a rivolgere adesso il suo impegno sopratutto all’approvazione del nuovo piano nutrizionale, salutando e ringraziando tutti e tutte quante.