



COMUNE DI LIVORNO

COMMISSIONE MENSA – NIDO, INFANZIA, PRIMARIE COMUNE DI LIVORNO

VERBALE DELLA RIUNIONE DEL 18 APRILE 2024 ORE 17.00 C/O AULA RIUNIONI VIA DELLE ACCIUGHE, 5, LIVORNO

Presenti per il comune di Livorno:

- Micaela Benetti – Responsabile Ufficio Ristorazione Scolastica
- Simona Grassi – Istruttore amministrativo Ufficio Ristorazione Scolastica
- Elisabetta Nesi – Istruttore amministrativo Ufficio Ristorazione Scolastica
- Elena Raiola – Istruttore amministrativo Ufficio Ristorazione Scolastica

Presenti per la ditta Cirfood:

- Alessandra Corzani
- Michela Endrizzi
- Veronica Benvenuti

La Dott.ssa Benetti apre l'incontro presentando la ditta specializzata affidataria del nuovo incarico del monitoraggio della qualità relativa al servizio di ristorazione e ausiliario del Comune di Livorno, presente alla Commissione. Annuncia che è stato già effettuato il sopralluogo a sorpresa del Centro Cottura "Mimosa" utilizzato da Cirfood per la preparazione dei pasti e che dal giorno successivo sarebbero iniziati i sopralluoghi nei refettori e nelle cucine comunali dei Nidi. Una volta ricevuti gli esiti degli stessi, verranno condivisi con la Commissione. La ditta in seguito provvederà a fare formazione a genitori e insegnanti partecipanti alla Commissione mensa del prossimo anno educativo.

La Dott.ssa Benetti presenta il Consiglio del Cibo, la cui significatività viene esplicitata anche dalla presidente di Slow Food Livorno APS Valentina Guicciardo, e sottolinea l'importanza fondamentale di una politica del cibo che vada di pari passo ad una riduzione degli sprechi alimentari. Nell'occasione viene sottolineata l'importanza di Slow Food nei progetti di educazione alimentare nelle scuole e anche all'interno dei laboratori culinari effettuati all'interno dello spazio apposito adibito al Centro Infanzia Piccolo Principe. Viene manifestata la volontà dell'Ufficio Ristorazione di ampliare l'utilizzo di tale lab-cucina ad una platea più vasta. Dal prossimo anno infatti verranno proposti laboratori a tutti gli istituti comprensivi, che potranno aderire con un massimo di 3 classi a scelta tra i propri plessi.

Benetti introduce le novità della web App di Cirfood "Menu Chiaro", con i report di gradimento misurato in stelline che settimanalmente invia la ditta all'Ufficio Ristorazione ai fini di analizzare i gusti dei bambini e il gradimento dei piatti. Alcuni insegnanti fanno presente che sarebbe

importante poter inserire la scuola di provenienza e la classe dei bambini per poter effettuare una educazione alimentare mirata.

La docente Vittorina Cervetti porta ad esempio il proprio utilizzo del gradimento delle stelline, che effettua assieme alla classe e solo a determinate condizioni (ad esempio solo se viene assaggiato effettivamente il piatto). Viene anche richiesto di migliorare all'interno della app la parte relativa ai report a torta.

La Dott.ssa Corzani di Cirfood accoglie la proposta di lavorare sull'inserimento della classe e della scuola nel sistema di gradimento.

Benetti fa presente che è stato ulteriormente pubblicizzato attraverso Simeal la possibilità per i genitori di andare a mensa ed assaggiare i piatti attraverso il progetto "Genitori assaggiatori", constatando che, a differenza dei membri della Commissione Mensa, per i quali è prevista una formazione in merito all'assaggio, i genitori partecipanti al progetto spesso riparametrano il giudizio in base a gusti personali oppure non conosce le grammature che devono essere somministrate per fascia di età.

La docente delle Micheli chiede se ancora necessaria la compilazione delle schede di rilevamento da parte dei docenti. L'ufficio ristorazione conferma l'importanza dato che le insegnanti hanno il polso della situazione soprattutto relativamente agli scarti alimentari.

La Dott.ssa Benetti presenta i lavori di educazione alimentare effettuati da Cirfood in particolare attraverso il lavoro prezioso di educazione alimentare della dietista Cirfood Carla Ticciati, che quest'anno ha fortemente voluto assieme all'Ufficio Ristorazione, una parte del percorso rivolto anche alle insegnanti, attraverso attività formative. Il riscontro sui corsi di Ticciati è fortemente positivo.

Alcuni insegnanti fanno presenti alcuni problemi relativi ai turni di refezione al Polo Coltellini, soprattutto relativo all'approvvigionamento del secondo turno.

Altri insegnanti fanno presente che il pesciolino somministrato nel giorno non è stato molto gradito, forse perché contenente poca patata. Un'altra insegnante afferma che la sua classe lo ha gradito di più del solito proprio perché aveva un sapore di pesce più marcato rispetto al solito. La ditta Cirfood assicura che le ricette sono sempre le stesse, così come la grammatura di patate e pesce all'interno, ma questa volta il lotto del pesce aveva un sapore più marcato.

Una insegnante chiede se possibile inserire menu per cattolici in determinati giorni. L'ufficio ristorazione e la ditta Cirfood si rende disponibile a sostituzione se richieste anche tramite mail.

Una insegnante chiede il motivo dei tanti piatti sostituivi presenti a Menu. Viene spiegato che i menu sono stati soltanto scambiati durante la settimana, per rendere agevole il giorno di sciopero previsto, ma che purtroppo, da un lato non tutte le Direzioni scolastiche hanno avvisato i genitori, dall'altro lato Cirfood si impegna a trovare una diversa specifica per definire i cambi menu concordati.

Vengono richieste le disponibilità per diventare membri del Consiglio del Cibo, si rendono disponibili due genitori e un insegnante.

Carla Ticciati (Cirfood) presenta i laboratori che vengono effettuati attraverso delle slide esplicative e ricche di fotografie.

A seguito della presentazione dei laboratori, fra questi uno dedicato al pane, si apre la riflessione della scarsa consumazione del pane a mensa, mentre alcuni docenti affermano che nei loro refettori avviene l'esatto contrario.

L'Ufficio ristorazione coglie l'occasione per ribadire ancora una volta come una analisi attenta e differenziata dello scarto possa permettere di sprecare il meno possibile il cibo.

Cirfood e alcune docenti fanno presente che uno dei motivi per cui i bambini non hanno fame è anche la merenda che portano da casa, spesso comparata a livello calorico ad un vero e proprio pranzo. Una docente ricorda che è sempre possibile attivare il progetto "Frutta mattutina" dove la quantità di frutta del pranzo può essere spostata alla colazione, introducendo giusto apporto di calorie, vitamine, senza appesantire e i bambini arrivano a pranzo affamati e non si spreca nemmeno la frutta.

Sempre sul tema dello spreco alimentare e della necessaria educazione dei genitori alla corretta alimentazione, si esprimono le consulenti della ditta Giubilesi, che raccontano le loro esperienze nelle scuole di tutta Italia, con progetti legati al coinvolgimento dei genitori nell'alimentazione sana per i figli.

Ticciati riporta che spesso nei laboratori di Cirfood è necessario anche un supporto dei genitori, quindi un coinvolgimento è previsto.

Emerge dalla maggior parte dei presenti che spesso viene percepita una certa resistenza alla partecipazione e all'educazione alimentare da parte dei genitori, ma purtroppo anche da parte di alcune insegnanti.

L'ultimo tema affrontato è quello relativo all'acqua, sollevato da un genitore del Cave Bondi. Viene confermato che la somministrazione dell'acqua è solamente relativa al servizio mensa. L'Ufficio Ristorazione sottolinea con la Dott.ssa Benetti che per il periodo più caldo, ha autorizzato la somministrazione di più acqua rispetto alla quantità prevista da capitolato, qualora venisse richiesta.

La riunione si conclude alle ore 19.40.