

COMUNE DI BUSSERO

PROVINCIA DI MILANO

VERBALE RIUNIONE COMMISSIONE MENSA

L'anno duemilaquindici, addì cinque del mese di marzo, alle ore 15:00 presso la sala giunta del Comune in piazza Diritti dei Bambini 1 si sono riunite le sotto elencate persone, nominate membri della commissione mensa con decreto sindacale numero 20 del 20/12/2012:

L'anno, del Comune in piazza Diritti dei Bambini 1 si sono riunite le sotto elencate persone, nominate membri della commissione mensa con decreto sindacale numero 20 del 20/12/2012:

- Sig.ra DE MARCHI CHIARA, rappresentante genitori scuola primaria
- Sig.ra PRISCO ANNAMARIA, rappresentante genitori scuola primaria
- Sig. PREVIATO ALESSANDRO ENRICO, rappresentante genitori scuola secondaria di I[^] grado
- Sig.ra RIVA VALERIA, rappresentante genitori asilo nido
- Sig.ra DE CESAREI STEFANIA, rappresentante genitori asilo nido
- Sig.ra ROGNONI LAURA, rappresentante genitori scuola primaria
- Sig. DE RUVO ANDREA, rappresentante genitori scuola dell'infanzia
- Sig.ra RUSNATI MARICA, rappresentante educatrici asilo nido
- Sig.ra SELERI BARBARA, rappresentante docenti scuola primaria
- Sig.ra MONACHESE LUCIA, rappresentante docenti scuola secondaria di I[^] grado
- Sig. FRATUS MATTEO, direttore mensa ditta Gemeaz Elior gestore del servizio
- Sig.ra CAMPO SIMONA, dietista ditta Gemeaz Elior gestore del servizio
- Sig. BOBI TIZIANO, cuoco ditta Gemeaz Elior gestore del servizio
- Sig.ra IODICE SAVERIA, cuoca ditta Gemeaz Elior gestore del servizio
- Sig.ra PASSAMONTI MARIA, consigliere delegato all'Istruzione del Comune di Bussero
- Sig.ra TESTA GISELLA, Responsabile del Servizio istruzione cultura e sport del Comune di Bussero

ORDINE DEL GIORNO

1. Menù estivo
2. Varie ed eventuali

Sono presenti 6 genitori uditori.

La riunione ha inizio alle ore 15:15, si parte discutendo le modifiche da apportare al menù estivo:

1. MENU' ESTIVO

Tenendo conto che i piatti proposti lo scorso anno sono risultati quasi tutti graditi ai bambini, viene apportata qualche modifica con la collaborazione delle insegnanti, dei cuochi e della dietista per conciliare il gusto dei bambini e il fabbisogno nutrizionale:

1^ settimana:

- lunedì, la lattuga viene sostituita dai pomodori
- martedì, solo per primaria si sostituisce la lonza al forno con scaloppine di pollo
- giovedì, i bocconcini di tacchino vengono sostituiti dalla crocchetta di legumi, e lattuga al posto dei pomodori

2^ settimana:

- vengono invertiti il menu del lunedì e del giovedì
- si sostituisce la crescenza con il primosale, in quanto risulta più gradito
- il petto di pollo verrà sostituito da hamburger di lonza

3^ settimana:

- lunedì, per asilo nido e infanzia il piatto unico riso e piselli sostituirà riso alla parmigiana e tortino vegetale; per primaria e secondaria sarà servito cous cous alle verdure seguito da tortino ricotta e spinaci
- mercoledì, sarà servito pane ai cereali al posto del pane bianco

4^ settimana

- vengono invertiti il menu del martedì e del giovedì
- venerdì, solo per la scuola dell'infanzia si sostituiscono gli agnolotti, il primosale e i pomodori con insalata di pasta (con pomodori, mozzarella, olive, piselli)

Si fa notare che la ditta decide di servire una volta in più al mese il pane speciale perché la pasta integrale prevista nel menù invernale non è mai stata servita: il signor Fratus informa che il fornitore non è stato in grado di reperire il prodotto, i genitori non erano comunque stati informati della difformità né dal Comune né da Gemeaz.

La dr.ssa Campo preparerà i menù delle diete speciali, appena pronti saranno tutti valutati dall'ASL contestualmente ai menù standard e quindi pubblicati sul sito del Comune.

La data di inizio del menù estivo è fissata al 13/04/15.

Si ribadisce che, come previsto dall'art. 49 del Capitolato, le diete blande (in bianco) sono ammesse per 5 giorni consecutivi al massimo, oltre tale periodo bisognerà presentare un certificato medico, ciò per evitare che i bambini seguano una dieta sbilanciata per motivi di gusto e non per reali necessità mediche.

Viene anche concordata la procedura corretta per la richiesta di dieta blanda: non sarà più accettata l'indicazione sul buono pasto, ma sarà necessario un avviso sul diario firmato da un genitore, a garanzia di una reale necessità e per evitare le diete blande richieste direttamente dai bambini (alcuni bambini nelle classi quarte e quinte scrivono personalmente la richiesta sul buono pasto senza l'autorizzazione del genitore). Ci si riserva di chiedere cortesemente alla scuola di informare tutte le famiglie in merito a tale procedura tramite apposita circolare.

Si ricorda che la dieta blanda, come da capitolato, è costituita da pasta o riso in bianco o in brodo, carne o pesce al vapore o lessata, carote al vapore o lessate.

2. ESITO VISITA ISPETTIVA ASL

La sig.ra Passamonti comunica che in data 26/02/15 la ASL ha effettuato una visita presso la scuola primaria alla presenza della sig.ra G. Testa: il giudizio sulla visita è stato positivo e il Comune si è impegnato a pubblicare il verbale sul sito.

I rappresentanti dei genitori fanno presente che, durante le numerose visite effettuate, spesso sono state rilevate delle difformità sulle grammature degli ingredienti (sia nella fase preparativa- pesi a crudo- sia sulle quantità delle pietanze presenti nei vassoi) rispetto alle tabelle di riferimento dell'ASL (aggiornate) pertanto, per una valutazione più obiettiva, le porzioni dovrebbero essere controllate quando i piatti stanno per essere consumati dai bambini, cioè andrebbe fatta una campionatura sui vassoi e non direttamente in cucina su richiesta dell'ispettore.

Il sig. Fratus risponde che le grammature adottate da Gemeaz sono conformi a quelle indicate sul capitolato, che però sono inferiori a quelle riportate dalle tabelle ASL aggiornate, la dr.ssa Campo aggiunge che ha effettuato lei stessa dei sopralluoghi in mensa constatando che le stesse porzioni sono state servite in sua presenza ed in presenza degli ispettori ASL.

La rappresentanza dei genitori concorda con la Gemeaz che il Capitolato venga rispettato ma che lo stesso non sia in linea con gli ultimi aggiornamenti Asl, pertanto per essere sicuri che tutti i bambini siano soddisfatti alla fine del pranzo viene chiesto di preparare delle porzioni più abbondanti che si avvicinino a quelle previste dall'ASL, la sig.ra Passamonti e i docenti presenti concordano con i genitori che la qualità e la quantità del pasto consumato deve essere uguale dal primo all'ultimo bambino servito

La rappresentanza dei genitori si riserva di continuare il monitoraggio su questo punto.

La rappresentanza dei genitori porta all'attenzione della CM altri argomenti, frutto dei sopralluoghi delle ultime settimane, delle segnalazioni degli insegnanti e delle segnalazioni delle famiglie:

1. temperatura piatti serviti non conforme / differenze tra primo e secondo turno:

il cuoco fa presente che ci sono problemi con lo scaldavivande in quanto una parte scalda correttamente mentre l'altra no. Questo, soprattutto a fine turno, porta ad avere alcune teglie fredde (quelle posizionate sulla parte che non scalda), il sig. Fratus chiede al cuoco un controllo più approfondito in merito,

2. grado di maturazione della frutta:

in alcuni giorni è capitato che venisse servita frutta acerba o troppo matura, non gradita dai bambini. Il sig. Fratus chiede di effettuare un controllo più approfondito sugli ordini effettuati e sulla merce in arrivo, dà disposizioni al cuoco affinché venga tenuta in dispensa una scorta di confezioni "polpa di frutta" (senza zuccheri e conservanti come concordato in riunione il 12/6/14) da servire qualora il frutto previsto non sia adeguato.

3. incongruenze tra menù primaria e secondaria:

il sig. Fratus afferma che possono capitare dei cambi di menù in corso d'opera in cucina per svariati motivi (mancata consegna di una materia prima, qualità non adeguata della stessa...), il cuoco è tenuto a comunicarlo al gestore che prende atto, nonostante tutto il sig. Fratus invita il cuoco a evitare, quando possibile, iniziative personali che si discostino dal menù del giorno previsto.

I genitori segnalano anche che le ricette vengono talvolta alterate, andando a modificare sostanzialmente le caratteristiche organolettiche del pasto (per esempio le lasagne con la mozzarella), il sig. Fratus risponde che non ci deve essere promiscuità di proteine e invita il cuoco ad attenersi al ricettario. La sig.ra Testa ricorda che sul sito del comune è pubblicato il parere nutrizionale che la Asl aveva dato sul menù estivo del 2014, su questo documento la ASL al punto 4 sottolinea che deve essere presente un ricettario chiaro e rispondente al menù. I genitori fanno presente che il ricettario è presente anche da capitolato pertanto si richiede a Gemeaz di fornirlo.

4. quantitativo delle derrate in magazzino a volte appena sufficiente al fabbisogno settimanale:

il sig. Fratus e la sig.ra Passamonti concordano che gli ordini prevedano un quantitativo “di scorta” per far fronte a casi imprevisti

5. orari di consegna dei corrieri:

la rappresentanza dei genitori chiede che vengano imposti degli orari più rigidi ai corrieri per le consegne, evitando le ore in cui i bambini si trovano in cortile per l’intervallo per evidenti motivi di sicurezza; la ditta Gemeaz e il cuoco concordano pienamente ma spesso i corrieri non rispettano comunque gli orari. Si suggerisce di affiggere un cartello sul cancello carrabile che avvisi in merito agli orari e si invita Gemeaz a NON APRIRE il cancello negli orari non concordati.

Il sig. Bobi (cuoco) solleva un’importante questione già considerata dai rappresentanti dei genitori: l’area raccolta differenziata. Quest’area non è separata né delimitata dal resto del cortile e i cassonetti essendo vecchi non assicurano una chiusura adeguata, può capitare che i bambini si trovino a giocare nelle vicinanze (la nuova area pavimentata a ridosso dei cassonetti è assegnata alle classi seconde e terze come area-gioco), condizione non ideale dal punto di vista igienico, si chiede inoltre di invitare il personale addetto al servizio di ritiro dei rifiuti ad una maggiore attenzione.

Il cuoco riferisce inoltre che a volte capita di trovare nel cortile oggetti pericolosi (es. siringhe, trovate in mano ad alcuni bambini) probabilmente lasciati da estranei che si introducono nelle ore notturne*.

La sig.ra Passamonti anticipa che è già previsto un intervento sullo spazio antistante la scuola.

**da una verifica successiva è emerso che le siringhe trovate (prive di ago) facevano parte di un kit di “pronto soccorso” inutilizzato, gettato incautamente da qualcuno in terra, in prossimità dei cassonetti. Verrà fatta opportuna verifica per chiarire le dinamiche.*

6. segnalazioni da parte dei genitori:

sono state raccolte le diverse segnalazioni dei genitori che verranno consegnate alla sig.ra Passamonti al fine di condividere le informazioni con Comune e successivamente con Gemeaz.

Alla luce delle numerose segnalazioni effettuate dalle famiglie e dalle considerazioni condivise con la ditta Gemeaz e l’amministrazione comunale, la sig.ra Seleri, rappresentante dei docenti della scuola primaria, intende precisare che il contributo del corpo docente e suo in particolare è sempre stato collaborativo sia con i genitori che con il personale della cucina e mai ha fomentato i genitori contro la ditta Gemeaz come la stessa ha sostenuto inviando una comunicazione sia all’Amministrazione Comunale che alla Dirigenza scolastica.

3. SCHEDA DI VALUTAZIONE DIGITALE

La rappresentanza dei genitori ha implementato e proposto una scheda di valutazione digitale al posto di quella cartacea, più comoda per i sopralluoghi in mensa in quanto fruibile anche via smartphone e che restituisce la statistica sugli indici di gradimento e sui diversi parametri valutati durante i sopralluoghi: la sig.ra Passamonti e il sig. Fratus manifestano interesse per la proposta, si conviene che la scheda digitale dovrà essere ottimizzata allo scopo di renderla non modificabile e facilmente leggibile da chi la riceve.

4. SERATA “GENITORI IN MENSA”

Durante la riunione dello scorso 24/10/2015, i genitori avevano proposto una “serata in mensa”, allo scopo di permettere a un numero consistente di genitori di assaggiare un pasto identico a quello dei bambini e valutare personalmente l’ambiente e il servizio offerto. Il Sindaco aveva manifestato consenso all’iniziativa, pertanto si passa ora all’organizzazione dell’evento.

Si decide una data di riferimento (venerdì 22 maggio) e il numero indicativo dei partecipanti, i genitori si impegnano a presentare una pianificazione dettagliata della serata all’amministrazione nel più breve tempo possibile.

I genitori informano che si stanno occupando di organizzare anche altre iniziative, allo scopo di fornire a tutte le famiglie dei momenti di formazione in tema di salute alimentare e relazione tra alimentazione e prevenzione. I dettagli dei prossimi eventi verranno forniti quanto prima.

L’assemblea si conclude alle 17:45.

Letto, confermato e sottoscritto.

Il Presidente

I membri

Il segretario verbalizzante

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Stefania De Cesarei". The signature is fluid and cursive, with the first name being the most prominent part.

Stefania De Cesarei

