

COMUNE DI BUSSERO

PROVINCIA DI MILANO

VERBALE RIUNIONE COMMISSIONE MENSA

L'anno duemiladiciotto, addì dodici del mese di aprile, alle ore 15.00 presso la sala giunta del Comune in piazza Diritti dei Bambini 1 si sono riunite le seguenti persone, nominate membri della Commissione Mensa con decreto sindacale numero 20 del 20/12/2012:

- Sig.ra LOPES VANESSA, rappresentante genitori scuola primaria
- Sig. DE RUVO ANDREA, rappresentante genitori scuola primaria
- Sig.ra CARLUCCI ALESSANDRA, rappresentante genitori scuola primaria
- Sig.ra DE CESAREI STEFANIA, rappresentante genitori scuola dell'infanzia
- Sig.ra RIVA VALERIA, rappresentante genitori scuola dell'infanzia
- Sig.ra RUSNATI MARICA, coordinatrice e rappresentante educatrici asilo nido
- Sig.ra CALLEDDA FRANCA, rappresentante docenti scuola dell'infanzia
- Sig.ra VIMERCATI ROBERTA, rappresentante docenti scuola primaria
- Sig.ra SOLERA MADDALENA, rappresentante docenti scuola secondaria di I^a grado
- Sig. RUSNATI CURZIO AIMO, Sindaco del Comune di Bussero
- Sig.ra PONZELLINI ORNELLA, Consigliere Istruzione e Cultura del Comune di Bussero
- Sig.ra TESTA GISELLA, responsabile del Servizio Istruzione, Cultura e Sport del Comune di Bussero
- Sig.ra COSTA ANGELA, Consigliere del Comune di Bussero, rappresentante delle minoranze
- Sig.ra CHIARO RITA, Direttrice centro cottura per VIVENDA
- Sig. TORCHI MANUELA, Direttrice centro cottura per VIVENDA

Genitori uditori presenti alla riunione: 8.

La riunione si apre alle ore 15:10, il Sindaco saluta i presenti e viene fatto un giro di presentazioni delle persone partecipanti al tavolo e degli uditori.

Il Sindaco chiarisce che la Commissione Mensa presente in riunione non è ancora ufficialmente stata nominata e che per i primi di maggio è previsto il prossimo Consiglio Comunale dove verrà approvato il nuovo regolamento. Poiché sono rimasti in carica i vecchi rappresentanti, la presente riunione è in ogni caso considerata ufficiale.

Il Sindaco parla della complessità del passaggio tra le aziende ristoratrici, la precedente azienda Elior Gemeaz e la nuova azienda Vivenda. Nell'arco di tre giorni la nuova azienda ha dovuto organizzarsi, trovando il modo di lavorare con la situazione in essere.

Ricorda ai presenti che il ricorso al Tar si concluderà ai primi di maggio e per il Comune di Bussero le spese legali ammonterebbero a circa €10.000.

Contestualmente all'ingresso nelle cucine di Vivenda, l'amministrazione comunale ha fatto fare una perizia tecnica esterna nei due centri cottura per verificare lo stato delle attrezzature e strumentazioni e pianificare riparazioni e/o sostituzioni delle stesse, in modo particolare per le attrezzature del centro cottura della scuola primaria, che non versavano in situazione ottimale.

All'interno del progetto presentato sull'offerta tecnica di Vivenda c'era già una lista di migliorie che sarebbero state realizzate nell'arco dei 5 anni del contratto, alla luce dei risultati della perizia tecnica, una buona parte di queste migliorie dovranno essere anticipate.

Il Comune prevede inoltre più di 100 mila euro di attrezzature sostanzialmente nuove da inserire nei centri cottura. La lista delle azioni e miglioramenti sarà comunicata dall'amministrazione comunale a breve.

Alcune attrezzature sono di proprietà dell'amministrazione comunale, come ad esempio le celle frigorifere e l'abbattitore che hanno più di 20 anni di utilizzo, su queste attrezzature il Sindaco dichiara che ha delle riparazioni in programma.

Il Sindaco informa che durante il periodo estivo la mensa della scuola primaria verrà occupata da un intervento strutturale importante che richiederà un minimo di 45 giorni di lavori. Per tale periodo si dovrà trovare una soluzione alternativa per il pranzo del centro estivo (centro cottura della scuola dell'infanzia, refettorio della scuola media, da definire).

Per quanto riguarda le stoviglie in plastica usa e getta utilizzate nel primo ciclo (classi prime e seconde) della scuola primaria verranno sostituite da piatti in melamina e bicchieri in PVC lavabili in lavastoviglie, inoltre i vassoi saranno normali e non più sagomati.

I genitori della CM chiedono che i materiali di melamina vengano garantiti da Vivenda: la melamina non deve essere utilizzata quando la superficie inizia a perdere lucentezza o risulta anche minimamente danneggiata. I genitori della CM chiedono una verifica sulla fattibilità di acquistare in alternativa stoviglie in materiale biodegradabile/compostabile, il che rappresenterebbe una soluzione ugualmente sostenibile ma più sicura.

Vivenda conferma che tutte le stoviglie in ceramica del secondo ciclo della scuola primaria (classi terze, quarte e quinte) saranno sostituite integralmente. I genitori della CM chiedono che tale sostituzione avvenga in tempi brevi in quanto le stoviglie attuali sono molto usurate e iniziano a generare malcontento e lamentele generali soprattutto tra i bambini. Vivenda risponde che nell'arco di 10/15 giorni dovrebbero arrivare e in funzione di questa tempistica verranno gradualmente sostituite.

Riguardo alle segnalazioni sui bicchieri sporchi pervenute da famiglie e insegnanti, i genitori della CM affermano, dopo verifica effettuata direttamente in mensa, che i bicchieri non sono sporchi ma semplicemente molto usurati e con segni di calcare. Nelle prossime settimane Vivenda farà un controllo visivo di verifica per evitare di mettere in uso i bicchieri molto segnati.

L'insegnante Rusnati rappresentante dell'asilo nido segnala che sono da sostituire anche tutte le stoviglie in ceramica utilizzate dal nido in quanto usurate e parzialmente rotte.

Dopo varie verifiche effettuate nelle dispense dei due centri cottura nelle ultime settimane, i genitori della CM dichiarano che: le derrate sono di buona qualità e corrispondono a quanto è stato richiesto a capitolato, la pulizia dei locali e delle attrezzature è buona, inoltre che il personale si è sempre dimostrato disponibile e collaborativo durante le visite.

L'insegnante Calleda rappresentante della scuola dell'infanzia conferma che rispetto alle prime due/tre settimane è migliorata notevolmente la qualità della frutta e della verdura. Si richiede comunque sempre la massima attenzione nel valutare il giusto grado di maturazione della frutta prima di servirla ai bambini.

Per quanto riguarda le richieste di chiarimenti pervenute da parte di genitori, i genitori della CM affermano che non sono utilizzate nella mensa scolastica le uova fresche (non consentite sul capitolato d'appalto) ma soltanto uova pastorizzate in contenitori tetra pack.

I genitori della CM espongono che ci sono state diverse lamentele da parte dei genitori (secondo quanto riportato dai bambini) e confermate dalle insegnanti, riguardo alla scarsa quantità delle porzioni servite. L'amministrazione comunale richiede al gestore di essere più flessibile e considerare un piccolo margine in più che permetta di accontentare i bambini.

I genitori in audiance presenti, rappresentanti delle classi di terza elementare chiedono chiarimenti a proposito della questione porzioni, ipotizzando che essendo aumentata la qualità dei prodotti automaticamente è diminuita la quantità. La sig.ra Torchi risponde che la quantità degli ingredienti utilizzati non cambia a seconda del costo della materia prima. Sempre gli stessi genitori richiedono una certa tolleranza sulle grammature utilizzate e sul pane servito, in modo tale che qualche bambino che ne faccia ulteriore richiesta possa essere accontentato.

Le rappresentanti delle classi terze fanno presente che c'è stata della disinformazione riguardo alla gara d'appalto, ai menù e alle riunioni della commissione.

I genitori della CM fanno presente che tutto ciò che ha riguardato la gara d'appalto è sempre stato disponibile sul sito del Comune, che la Scuola ha puntualmente emanato circolari per informare sull'esito della gara e l'avvicendamento dei gestori per la refezione scolastica e che i membri della CM hanno sempre comunicato ai rappresentanti delle classi, tramite INS, il menù in vigore e gli inviti sia alle riunioni della commissione che alle riunioni dei rappresentanti dei genitori della commissione.

Il sig. Sindaco porta l'attenzione sulle scelte fatte dalla Commissione Mensa nel corso degli anni, scelte che hanno portato a stilare un menù riconosciuto come 10 e lode dall'ATS, ma che di fronte alle lamentele ed alle perplessità espresse dai genitori nell'ultimo periodo fa sorgere in lui, presidente della Commissione, qualche dubbio sulle scelte effettuate finora.

I genitori e gli insegnanti della CM dissentono fermamente. Sono molto orgogliosi delle scelte e dei traguardi raggiunti, non perché il menù abbia ricevuto premi ed elogi ma perché sono stati garantiti i requisiti di qualità-genuinità-salubrità-prevenzione nonché i principi di una corretta educazione alimentare. L'interesse comune dei membri della CM è quello di garantire ad ogni bambino un piatto salutare ma anche buono! Ed è su questo che bisognerà lavorare: ricette e preparazioni.

I genitori della Commissione Mensa riportano alcune segnalazioni raccolte dopo le 9 visite ispettive realizzate nelle ultime settimane:

- _ nei medaglioni di pesce sono state trovate delle spine perciò si richiede verifica/cambio sul fornitore in tempi molto brevi
- _ in generale la consistenza e il sapore sciapo di brodi e minestre
- _ in generale le verdure troppo cotte
- _ in generale scarso e/o disomogeneo condimento (olio, sale, erbe aromatiche) dei piatti, soprattutto contorni e verdure

Riassumendo: i piatti dovrebbero essere resi più appetibili ai bambini, apportando cambiamenti sui metodi di preparazione e/o cottura.

Il Sindaco chiede aiuto alla Commissione per individuare i problemi relativi alle varie ricette e chiede la disponibilità di Vivenda per risolvere queste segnalazioni e aumentare il gradimento dei bambini. Vivenda è disponibile ad apportare correzioni e aggiustamenti sul processo di preparazione delle varie ricette per rendere gli alimenti più gustosi.

Tutti gli integranti della commissione mensa concordano che sarà comunque necessario un periodo di transizione per trovare la modalità di preparazione delle ricette più vicina al gradimento dei bambini.

L'educatrice Rusnati dell'asilo nido dichiara che, dopo un primo periodo di assestamento, i bambini mangiano molto bene e non ci sono problemi di gradimento.

L'insegnante Vimercati della scuola primaria richiede maggiore attenzione all'orario della consegna della frutta di metà mattina (entro le 10.20).

L'insegnante Solera della scuola secondaria riferisce che non ci sono state polemiche o richieste particolari, i piatti però sono stati trovati meno saporiti rispetto a prima, concordando con quanto già riportato dai genitori della CM.

Riguardo alle quantità, dichiara che hanno trovato disponibilità da parte dei dipendenti. La richiesta, trattandosi di ragazzi più grandi, è quella di avere dei piatti più consistenti, dunque si cercherà di adattare i menù per avere nei tre giorni della mensa le ricette più indicate.

I genitori della CM chiariscono che l'attuale capitolato d'appalto è stato realizzato in presenza di un tecnologo alimentare ed è allineato alle raccomandazioni dell'ATS della regione Lombardia (comprese le grammature utilizzate). Ricordano inoltre che il menù non è cambiato rispetto alla gestione precedente, ma le modalità di preparazione dipendono dai cuochi.

Vivenda spiega che mentre alla scuola materna il team in cucina è ben coordinato e tutto funziona bene, il team della scuola primaria presenta delle problematiche che saranno risolte internamente all'azienda.

Vivenda spiega che in generale il personale ha molti anni di esperienza ma è carente riguardo l'aspetto formativo, a tal proposito ha predisposto una serie di corsi di aggiornamento per il personale.

Vivenda richiede, a fronte di alcuni spiacevoli episodi avvenuti, che le docenti presenti in mensa durante la somministrazione del pasto mantengano un comportamento più adeguato nei confronti del personale. Se nel corso del pranzo dovessero rilevare qualche problema, possono farlo presente in modo rispettoso e tenendo presente il loro ruolo educativo.

Il Sindaco comunica che il Comune sta preparando un bando per individuare una persona terza che farà delle verifiche in cucina e refettorio (indicativamente 15 visite all'anno). Questo professionista sarà un tecnologo alimentare esperto in mense scolastiche.

La Sig.ra Ponzellini esprime il suo desiderio di creare un'iniziativa indirizzata alle famiglie sul tema dell'educazione alimentare, genitori ed insegnanti accolgono la proposta con entusiasmo.

Gli integranti della CM concordano che per le prossime riunioni sarebbe utile avere la presenza della dietista di Vivenda e anche la presenza dei cuochi, per risolvere in tempo reale i vari dubbi e valutare gli interventi sulle ricette.

L'assemblea si conclude alle ore 17:00

Letto, confermato e sottoscritto.

Il Presidente

I membri

Il segretario verbalizzante