

COMUNE DI BUSSERO

PROVINCIA DI MILANO

VERBALE RIUNIONE COMMISSIONE MENSA

L'anno duemilasedici, addì ventisei del mese di maggio, alle ore 17 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:

- Sig.ra DE MARCHI CHIARA, rappresentante genitori scuola primaria
- Sig.ra LOPES VANESSA, rappresentante genitori scuola dell'infanzia
- Sig. DE RUVO ANDREA, rappresentante genitori scuola dell'infanzia
- Sig.ra ZIBONI LAURA, rappresentante genitori scuola primaria
- Sig.ra PRISCO ANNAMARIA, rappresentante genitori scuola primaria
- Sig.ra CALLEDDA FRANCA, rappresentante docenti scuola dell'infanzia
- Sig.ra RUSNATI MARICA, rappresentante docenti asilo nido
- Sig.ra PASSAMONTI MARIA, consigliere delegato all'Istruzione del Comune di Bussero
- Sig.ra GIORDIANO GRAZIELLA, cuoca ditta Gemeaz Elior, gestore del servizio
- Sig. FRATUS MATTEO, direttore mensa ditta Gemeaz Elior, gestore del servizio
- Sig.ra CAMPO SIMONA, dietista ditta Gemeaz Elior, gestore del servizio
- Sig. MASTROMATTEO DOMENICO, cuoco della ditta Gemeaz Elior, gestore del servizio
- Sig.ra TESTA GISELLA, responsabile del Servizio Istruzione, Cultura e Sport del Comune di Bussero

Nessun rappresentante delle minoranze politiche è presente alla riunione.

Genitori uditori presenti alla riunione: 1

Si apre l'assemblea alle ore 17

Ordine del Giorno:

1. aggiornamenti e verifica menu' estivo
2. serata speciale
3. varie ed eventuali

Aprire la riunione la Signora Franca Calledda, insegnante scuola dell'infanzia; il cambio orario della riunione rispetto a quello concordato (14.30), si accavalla con un altro impegno già preso in precedenza, pertanto chiede di poter esporre subito le proprie osservazioni per poi lasciare l'assemblea.

Anche i genitori manifestano il medesimo problema: la metà della componente genitori è assente a causa del cambio orario.

Di seguito si riepilogano le osservazioni dell'insegnante Calledda:

- Farinata di ceci: non ha riscontrato per nulla il gradimento dei bambini.
- Si richiede più attenzione relativamente agli ingredienti del menù regionale: alcune proposte risultano, secondo l'insegnante, troppo particolari per i bambini più piccoli.
- Riscontro negativo sulla pizza: il fornitore è stato cambiato e il gradimento è diminuito. La pizza è troppo alta e collosa.
- Richiede la sostituzione delle minestre calde con l'alternativa fredda a seconda del clima

- Si richiede attenzione alla qualità delle noci: sono state servite noci amare e poco appetibili.
- Frutta: l'insegnante lamenta scarsa varietà, frutta per lo più non di stagione (mele, arance, pere), di qualità scarsa. Si chiede, ancora una volta, di offrire frutta di stagione e al giusto grado di maturazione.

Il cuoco della primaria ritiene, invece, che la varietà offerta sia ampia e informa che i prezzi all'ingrosso dei fornitori Gemeaz-Elior sono più alti rispetto ai prezzi al consumo (supermercato). I genitori riferiscono di aver effettuato una rilevazione dei prezzi al chilo delle albicocche (che non sono mai state offerte ai bambini), trovando prezzi decisamente inferiori rispetto a quelli indicati da Gemeaz-Elior. Si suggerisce pertanto una valutazione sui fornitori.

COMUNICAZIONE GITE SCOLASTICHE

Fratus chiede di essere avvisato tempestivamente in caso di assenza delle classi, Maria Passamonti risponde che è compito della segreteria scolastica.

CONDIMENTO INSALATA

I genitori chiedono di tenere a disposizione una parte di insalata senza condimento: alcuni bambini non gradiscono l'insalata a causa dell'eccessivo condimento.

PARMIGIANO

Si richiede a Gemeaz di offrire il parmigiano a richiesta, da aggiungere durante il servizio; attualmente il parmigiano viene aggiunto al condimento della pasta prima del servizio, ma molti bambini non lo gradiscono.

RICHIESTA DIETE ALTERNATIVE INSEGNANTI

Si ribadisce che le maestre debbano attenersi al menù realizzato per i bambini, senza avanzare richieste alternative per motivi di gusto: l'insegnante, al momento del pasto, svolge il suo ruolo di educatrice e rappresenta un modello per i bambini (l'osservazione riguarda il centro cottura della scuola primaria).

Fanno eccezione esclusivamente le diete speciali motivate da certificato medico presentato con le stesse modalità delle famiglie.

DIETE SPECIALI

Emerge, ancora una volta, la necessità di chiarire con la direzione didattica la procedura per la segnalazione delle diete speciali.

Gemeaz suggerisce una riunione con i rappresentanti della commissione mensa, le insegnanti e la dirigenza scolastica all'inizio dell'anno scolastico 2016-2017, per definire come veicolare le richieste: è necessario, per tutelare la salute dei bambini, che sia la dietista che la direzione didattica siano sempre aggiornate e in possesso della documentazione relativa.

SERATA IN MENSA

Non è stata realizzata la serata prevista per il corrente mese di maggio, per mancanza di riscontri in tempi utili da parte dell'amministrazione comunale.

Si delibera che il comune provveda a richiedere formalmente a Gemeaz la disponibilità per realizzare l'evento.

Si ipotizza la data di venerdì 14 ottobre.

I genitori provvederanno ad invitare (anche a nome dell'amministrazione comunale) le dietiste della nostra ATS (ex ASL) di competenza.

RAPPORTO DI FINE ANNO

Matteo Fratus legge il rapporto di fine anno, che però non viene distribuito ai presenti in quanto non "protocollato" dall'azienda.

I genitori fanno presente che il rapporto di fine anno costituisce parte integrante del presente verbale, pertanto invitano Fratus a inviare tempestivamente il documento per non creare ritardi nella pubblicazione dello stesso.

CAMBI MENU'

Martedì della 3^a settimana

Si sostituisce la farinata di ceci (bassissimo gradimento) con la frittata, per tutti i plessi. Solo per la materna si inverte il martedì con il lunedì.

Venerdì della 4^a settimana

Si decide di aggiungere un contorno di insalata verde per tutti i plessi.

Mercoledì della 4^a settimana

Si sostituiscono i cannellini lessati con cannellini in umido al sugo di pomodoro.

BUONI PASTO

Il cambio del sistema buoni non è previsto nel contratto attuale con Gemeaz, tuttavia le nuove direttive, che permettono da quest'anno la detraibilità dei buoni pasto, hanno portato all'attenzione di tutte le famiglie la necessità di avere garanzie in merito alla validità del sistema "cartaceo" per fini fiscali. Attualmente infatti, a fronte dell'acquisto dei buoni pasto, non viene rilasciata alcuna ricevuta.

I genitori propongono l'introduzione di un sistema informatizzato di buoni pasto "elettronici", ma Fratus scarta la proposta, che ritiene possa dare poche garanzie di solvenza all'azienda.

Vengono valutate diverse alternative, Fratus propone di attivare un "corner" per l'acquisto dei buoni pasto presso gli uffici comunali o presso la scuola, con l'installazione di un POS dedicato, in grado di fornire una ricevuta nominale che attesti l'acquisto dei buoni. I genitori accolgono con favore la proposta, chiedendo però di proporre alle cartolerie presenti sul territorio di attivarsi come "corner", per permettere l'acquisto dei buoni pasto 7/7 giorni negli orari di esercizio.

MANUTENZIONE

La lavastoviglie della materna-nido si è nuovamente guastata.

Si tratta di una macchina vecchia di 30 anni, certamente da sostituire anche per motivi di consumi energetici. Fratus non prende un impegno formale per una sostituzione entro una data specifica, ma informa che procederà ad una "valutazione dei costi".

TOVAGLIETTE IDENTIFICATIVE PER DIETE SPECIALI

I genitori riferiscono di aver ricevuto segnalazioni in merito all'effetto "discriminatorio" generato dall'utilizzo di tovagliette identificative per chi segue una dieta speciale.

La dietista Gemeaz, Simona Campo, spiega che il provvedimento è necessario per la tutela dei bambini con patologie, in quanto può capitare che non sia presente in mensa l'insegnante di sezione e i bimbi siano affidati, durante il pasto, ad un supplente, che potrebbe non essere al corrente delle patologie di tutti i bambini.

I genitori concordano in tal senso, ma invitano, nel caso soprattutto di bambini con diete per motivi "etici", a un atteggiamento orientato a non mettere in evidenza le differenze del pasto consumato dal bimbo/a con dieta speciale.

Si ribadisce che comunque la responsabilità, durante la somministrazione dei pasti, è anche delle insegnanti.

TEST TORTE PER MERENDA

Le cucine hanno proposto, in un'occasione particolare, una torta preparata dai cuochi offerta a metà mattina. Si valutano ricette più varie per il prossimo a.s., con aggiunta di frutta. La torta, al posto del frutto, potrebbe essere proposta con cadenza mensile.

VERIFICHE ACQUA CALDA

Il cuoco della primaria fa presente che nelle cucine (ma in tutto il plesso in generale) non è presente l'acqua calda.

Questo crea problemi di igiene e pulitura di attrezzature e pentolame.

CALENDARIZZAZIONE A.S 2016/2017

Si fissa la prossima riunione di Commissione Mensa 15 ottobre alle ore 14.30.

Si ipotizza la riunione CM - Gemeaz - Scuola - Insegnanti per giovedì 22 settembre.

Si delibera che, per rendere più rapida la distribuzione del verbale, lo stesso possa essere condiviso anche in assenza della firma del Presidente della CM.

L'assemblea si conclude alle 19:20

Letto, confermato e sottoscritto.

Il Presidente

Il segretario verbalizzante
Chiara de Marchi

SEGUE ALLEGATO "Relazione Andamento Bussero 2016"

Spettabile
COMUNE DI BUSSERO provincia di Milano
C.A.P 20060-P.ZA DIRITTI DEI BAMBINI,1-
Cortese responsabile ufficio scolastico
Gisella Testa
Maria Passamonti

Milano 24 Maggio 2016

OGGETTO: relazione sull'andamento del servizio art 97. Capitolato d'appalto AS 15-16

In riferimento all'oggetto, l'impresa aggiudicataria del servizio di ristorazione nel vostro spettabile Comune, riporta un sunto delle dinamiche riscontrate in questo anno scolastico 15-16.

RICETTE-MENU:

L'I.A. in considerazione delle richieste ricevute, ha integrato il ricettario con le grammature presenti in capitolato, in linea con le indicazioni asl locali.

(Seguirà il dettaglio delle grammature di alcuni piatti finiti e complessi es. lasagne)

L'I.A ha proposto un iter di educazione alimentare che includeva una piccola collaborazione degli insegnanti.

Lo stesso percorso non ha trovato accoglimento e si rimanda al futuro AS l'eventuale valutazione.

L'I.A come già avvenuto in passato, ha accolto la richiesta di alcune insegnanti di creare per un numero ristretto un breakfast all'inglese.

Iniziativa che raccoglie consensi e apprezzamenti con menù colazione che propone diverse alternative (da uova con bacon, a succhi di frutta, yogurt con cereali, latte caldo etc)

L'I.A in accordo con i vostri uffici e la commissione mensa, ha inserito menù regionali mensili.

Gli inserimenti di nuove ricette, hanno dato riscontri più o meno positivi che si rimandano a confronto.

L'I.A in seguito a sopra-luoghi nei refettori e confronti con il personale di cucina, conferma la criticità di alcuni piatti (sfarinata di ceci-fagioli cannellini-pasta integrale).

In ottica di collaborazione, preme evidenziare l'importanza di una collaborazione unisona, tra tutti gli attori coinvolti.

Si evidenzia che il ruolo docente è fondamentale.

Di fatto l'insegnante può stimolare i propri alunni almeno all'assaggio delle pietanze.

Ogni commento negativo di fronte alla scolaresca, ne condiziona il consumo.

(abbiamo assistito ad insegnante che lamentava palesemente la sfarinata di ceci, condizionando gli studenti al seguito).

L'I.A promuove la torta artigianale prodotta in loco con ingredienti essenziali.

A riscontro positivo si valuta l'inserimento costante, con riserva di modificare la ricetta per aumentarne l'appetibilità (aggiunta mele-cacao) etc.

L'I.A segnala che i bis vengono prevalentemente gestiti come da indicazioni e si riscontra un aumento nel consumo delle verdure.

L'I.A conferma che non sta più utilizzando preparato per brodo, a fronte delle richieste avanzate.

STRUTTURE-ATTREZZATURE

L'I.A conferma che il forno della cucina di via santi è stato sostituito con uno nuovo perché non più riparabile.

L'I.A conferma che la caldaia della cucina di via Santi è stata sostituita con una nuova,

perché non più riparabile.

□ L'I.A ha provveduto e sta provvedendo al ripristino di quelle attrezzature che si sono guastate.

□ L'I.A, in seguito ad alcune infiltrazioni presenti sul plafone della cucina di via Santi, ha avvistato il comune.

Si conferma intervento manutentori e si richiede formale riscontro per procedere alle tinteggiature previste.

□ L'I.A ribadisce che il cancello elettrico della cucina di Via santi, è fuori uso da diversi mesi. Il personale di cucina ha esigenze operative che questi venga riparato nel breve periodo e si invita a risoluzione.

Attualmente provvede ad aprire e chiudere lucchetto manualmente ad ogni necessità.

□ L'I.A evidenzia il ripetersi di problematiche strutturali legati alla fossa biologica della cucina di via Santi.

Di fatto vengono evidenziate da apposita ditta spurghi che i rifiuti della scuola convoglierebbero in quelli della mensa compromettendo un corretto deflusso.

Si richiede confronto.

□ L'I.A, in seguito a condivisione, ha acquistato piatti eco-compatibili da inserire sui vassoi delle classi primarie di prima e di seconda.

La prova non dando opportune garanzie d'utilizzo, viene interrotta.

Di fatto, gli attuali vassoi sono dotati di sagome che permettono l'alloggiamento degli appositi piatti che possono essere gestiti dall'utenza in sicurezza.

□ L'I.A conferma gli interventi di tinteggiatura della cucina e refettorio di via Santi, durante i mesi estivi.

VARIE:

□ L'I.A, in seguito ad incompatibilità ambientale, ha sostituito il cuoco Sig. T.B con il cuoco Sig. Domenico Mastromatteo.

Intervento che ha ristabilito un clima propositivo in ambiente lavorativo, oltre a raccogliere il consenso dell'utenza.

□ L'I.A evidenzia che tutt'oggi persiste una difficoltà oggettiva nella gestione dei certificati medici che continuano a non essere inoltrati alla dietista di competenza.

Si invita a ribadire l'iter concordato, al fine di poter garantire tutti gli standard qualitativi previsti

□ L'I.A, si rende disponibile ad accogliere le iniziative estive richieste corrispondendo i pasti con modalità buono pasto attualmente in uso A e B (B dove autorizzato).

□ L'I.A conferma che il personale della cucina, ha ricevuto aggiornamento formativo circa la corretta predisposizione al servizio, con espressa indicazione al contenimento della capigliatura.

Si evidenzia come l'accidentale ritrovamento di capelli nei piatti, non sia unicamente riconducibile al personale di servizio.

□ L'I.A precisa che le temperature di distribuzione, vengono opportunamente monitorate dal personale di cucina al fine di garantire standard igienico qualitativi previsti.

Si evidenzia comunque che trattandosi di servizio self-service, le pietanze stazionano sul vassoio dei commensali, per numerosi minuti prima di essere consumati.

(in modo particolare i bambini di prima elementare che impiegano un certo tempo nella consumazione del pasto).

□ L'I.A trasmette abitualmente i report di qualità inerenti alla propria gestione interna per le garanzie igienico-sanitarie, tramite l'università degli studi di Milano e dai quali non si evincono non conformità.

Seguiranno relazioni.

□ L'I.A prende atto di un errore comunicativo in merito allo sciopero del personale mensa in cui avvisa il comune ma non la direzione didattica.

Si prende atto delle procedure e da subito al ripetersi si è seguito iter corretto.

□ L'I.A precisa che i pasti al sacco (tipo sciopero o gite) sono sempre preparati freschi e in giornata.

□ L'I.A evidenzia un errore comunicativo tra la scuola e la cucina e la cucina di via Santi.

Episodio in cui , non è stato dato preavviso di una gita e questo ha causato disagi operativi e sprechi alimentari.

In seguito a confronto, la dinamica è stata chiarita.

□ In considerazione delle disposizioni agenzia delle entrate circa il recupero dei costi scolastici, l' I.A si è adoperata a produrre un giustificativo.

Di fatto, il buono cartaceo è indiscutibilmente lo strumento più appropriato e affidabile in termini di pagamenti-gestione insolvenze, ma non consente tracciati nominali.

□ L'I.A evidenzia una certa difficoltà nel recupero dei buoni pasto di alcuni alunni che spesso si dimenticano di consegnarlo e l'addetta deve adoperarsi con numerosi solleciti.

□ L'I.A in seguito alla prenotazione preventiva dei buoni pasto della scuola secondaria, conferma che gli alunni spesso non consegnano il buono pasto al mattino, ma solamente all'orario del pasto, causando discordanze tra prenotazione e servizio, con le aggravanti e complicanze del caso.

Cordiali saluti

Matteo Fratus

Direttore Servizi Mensa Gemeaz Elios