

15/02/2017

## VERBALE COMMISSIONE MENSA

In data odierna, alle ore 17.00, presso la sede del comune di Serra Riccò si riunisce la commissione mensa dei comuni di Serra Riccò e Sant'Olcese alla presenza di:

### **per Serra Riccò:**

Serena Di Cecio: assessore  
Valentina Pellegrini - insegnante  
Alessia Scabini: commissione mensa  
Salvatore Zapparella: commissione mensa  
Alessia Lavagetto: segretaria verbalizzante ufficio II.SS.

### **per Sant'Olcese:**

Taddeo Gabriele: assessore  
Russo Roberto: funzionario comune  
Di Tursi: commissione mensa  
Carboni Fausto: commissione mensa  
Patanè Paola: insegnante - commissione mensa S.Olcese  
Mancuso: insegnante.  
Altare Margherita: educatrice asilo nido S.Olcese  
Salerno Marco: cuoco S.Olcese  
Rubini Romina: genitore S.Olcese

**Ditta** Dussmann: Francesco Epifanio Di Marco

L'Assessore di Serra Riccò Di Cecio Serena presenta i nuovi membri di CM:

- Valentina Pellegrini, subentrata a Viola Patrizia, insegnante presso la scuola dell'infanzia Rodari;
- Sandra Rossi Ferrari, presidente del Comitato Genitori di Serra Riccò, in veste di "uditore" in modo che il lavoro della CM venga condiviso con le famiglie, creando quel sostrato di fiducia reciproca che permette di condividere gli ideali di fondo di un progetto, come quello della refezione, che poi ha ricadute educative e sociali.

La discussione avviene a turno per permettere un intervento a tutti i partecipanti.

L'assessore Di Cecio, tutti i giorni effettua servizio mensa, in quanto è insegnante presso la scuola a tempo pieno A.Frank in loc. Castagna. Il lavoro in assistenza alla mensa consiste anche nel rendere gradito il momento dell'incontro con il cibo conferendo fiducia ai bambini.

I bambini nel complesso, non rifiutano le pietanze proposte spesso richiedono il bis, solo il farro con le verdure non è stato gradito.

Il sig. Di Tursi, membro CM di Sant'Olcese, ha effettuato un solo sopralluogo alla scuola Matteotti, in cui ha assaggiato pietanze ben preparate e gustose e di qualità (pasta al pomodoro, grana e fagioli in umido). Inoltre ha effettuato un vero e proprio sondaggio tra i bambini per alzata di mano chiedendo loro se avevano mangiato bene. Nel complesso il pasto è risultato gradito.

Il sig. Di Tursi è venuto a conoscenza che sui gruppi Whatsapp dei genitori nelle varie scuole emergono dubbi, lamentele e malcontento in quanto alcuni bambini tornano a casa digiuni, oppure le quantità sono insufficienti. Inoltre i metodi di riscossione sono "folli" per i malcapitati che hanno

scelto come metodo il RID, sono partiti RID da €800 per due figli, senza scaglionarli, rateizzarli ecc e tante famiglie si sono ritrovate con i conti correnti prosciugati. Inoltre c'è stato un intoppo con la banca CARIGE che non li ha autorizzati e quindi tanti non sono riusciti a pagare.

Gli obiettivi del menu' salutare sono ottimi, non sono condivisi da tutti i genitori, forse la presenza di alcuni cibi come es gnocchi, lasagne, ecc. lo renderebbero più appetibile.

Inoltre il comportamento di alcuni insegnanti che si portano da casa il pasto e non lo consumano insieme agli alunni, oppure lo consumano ma commentano ad alta voce facendosi sentire dai bambini è sbagliato e diseducativo.

Prende la parola l'assessore di Sant'Olcese Taddeo Gabriele spiegando che la normativa prevede che lo Stato rimborsi la spesa per il pasto insegnanti, ma ciò avviene soltanto in base a parametri ristretti (es presenza di un tempo pieno) e di importo irrisorio, quindi il fatto che alcuni insegnanti di Sant'Olcese si porti il cibo da casa potrebbe essere dovuto al fatto che non ne ha diritto.

Il sig. Di Tursi rivolge alcune domande a Di Marco (Dussmann) per capire se lo standard di preparazione è uguale in tutti i centri cottura e se esiste un ufficio controllo qualità. Inoltre, sottolinea il fatto che l'immagine Dussmann, viene associata ad un progetto di eccellenza, sui giornali e telegiornali se ne è parlato, anche le amministrazioni di comuni limitrofi hanno dato rilevanza alla notizia es comune di Genova a cui piacerebbe sposare il progetto ma temono di non riuscirci.

Prende la parola l'assessore di Sant'Olcese Taddeo Gabriele spiegando il lavoro svolto dai sei comuni che hanno partecipato al bando sulla refezione e sulle scelte ideali e funzionali che hanno portato alla stesura del capitolato nel quale è stato dato un peso rilevante alla scelta dei cibi biologici, alla stagionalità dei prodotti, alla verdura e al pesce fresco, alla vicinanza dei centri cottura alle scuole (es. esclusione di centri cottura esterni collocati altrove – scelta anti economica ma che va a favore della qualità del pasto), e alla tutela dei lavoratori presenti nei refettori dipendenti dalla ditta precedente (clausola a tutela del personale prevista di legge per i lavoratori impiegati nella refezione scolastica). L'assessore Taddeo comunica che con i presidi degli istituti comprensivi sta lavorando a progetti a favore degli insegnanti per migliorare la loro condotta nel momento della mensa scolastica, con il supporto di una pediatra.

Si apre la discussione, affrontando le problematiche più sentite da tutti:

- PORZIONI SCARSE soprattutto per la scuola media, l'ultima in ordine di tempo ad essere servita
- Eventuali ROTAZIONI del menu' per aumentare la varietà delle portate a coloro che frequentano i moduli
- CARENZA DI PERSONALE in alcuni refettori/centri cottura e MANCATE SOSTITUZIONI
- Sempre presente la FRUTTA, mai alternative come uno yogurt o un dolcetto

Il responsabile Dussmann, comunica che la deroga sulla fornitura del pesce fresco è terminata, dalla prossima settimana ritornerà il pesce fresco del Mediterraneo (orate e/o branzino). L'Ufficio Controllo Qualità fa ispezioni periodiche in alcuni refettori le pietanze possono risultare diverse.

Il sig. Zapparella affronta ancora alcune criticità inerente il numero di **personale** impiegato che hanno ricadute sul servizio.

Di Tursi infatti, si domanda se queste problematiche interne del personale non abbiano origine nell'offerta al ribasso molto bassa in fase di gara: la ditta ha dimostrato, sempre in fase di gara che l'offerta era congrua, che con le sue dimensioni sovranazionali era in grado di fornire il servizio ecc ma i nodi vengono al pettine.

Di Marco sottolinea il fatto che per le grammature a crudo hanno tabelle in excel stampate e presenti in ogni refettorio, li/e cuochi/e fanno una semplice moltiplicazione in modo da calcolare le giuste quantità e di conseguenza fare gli ordini giusti. Un cuoco/a con il livello/categoria come i nostri sono

tenuti e devono essere in grado di fare gli ordini giusti. Alcuni/e danno la disponibilità e lo fanno altri/e no, ed è per questo che si verificano periodicamente carenze di alcune pietanze, ingredienti, detersivi ecc in un refettorio oppure eccesso in un altro.

Es l'acqua in bottiglia non può mancare perché abbiamo la ditta TXXXX a due passi. Se manca è perché si dimenticano di ordinarla.

L'assessore Di Cecio sottolinea il fatto che alcune volte può succedere un disguido ma non così di frequente, e si deve risolvere in qualche modo a pena di rivalere sulla ditta.

L'assessore Di Cecio inoltre fa il paragone con i vecchi menù che prevedevano anch'essi es. orzo, pasta in bianco, al pomodoro, al pesto, alla parmigiana, minestre di vario tipo.....solo il farro e i legumi sono una vera novità, c'era più carne rossa e prosciutto forse..... discorso a parte è la preparazione di verdure fresche e non surgelate, da lavare, tagliare, ecc.

Il sig. Di Tursi afferma che il personale va gestito.

Di Marco comunica che nel pomeriggio è avvenuta una riunione all'ispettorato del lavoro, e che probabilmente gli effetti si sentiranno a breve.

Il sig. Di Tursi pone il problema dell'aspetto culturale: forse i genitori che spesso si lamentano non condividono il progetto alimentare sano e non gli sembra importante, ed hanno bisogno di più tempo per riconoscerne il valore.

L'assessore Di Cecio porta a conoscenza che alcuni genitori della scuola A.Frank di Castagna hanno fatto lettera con una raccolta firme che al momento non è ancora arrivata ufficialmente a nessuno: pare che una delle motivazioni sia che almeno una delle due pietanze proposte sia gradita e riesca a saziare i bambini in quanto alcuni tornano a casa affamati.

Inoltre un'altra motivazione riguarda la qualità della frutta che dopo un'intera giornata nello zaino (la frutta è data alle 10.30) probabilmente si rovina, si schiaccia, diventa nera es.pera, ma non lo era così al momento della merenda. La stagionalità della frutta è rispettata, le arance ad ottobre, biologiche esistono, non presentano dimensioni eccessive o colore rosso tarocco, ma sono certificate bio.

L'educatrice referente dell'asilo nido di Sant'Olcese afferma che il servizio va bene, solo la richiesta di integrare la merenda con lo yogurt biologico (alimento che non compare mai nel menu'). Il responsabile Dussman comunica che è in contatto con due ditte Granarolo e Varese Ligure, le quali possono effettuare consegne solo se le quantità ordinate sono consistenti. Proverà presto a fare un ordine.

Roberto Russo interviene per precisare che la richiesta di bis non è prevista in quanto le grammature sono giuste in base all'età degli alunni. Non è stata prevista dal capitolato per contrastare il fenomeno dell'obesità. Il pranzo completo (un primo e un secondo) è bilanciato se consumato non necessiterebbe aumenti di quantità.

Di Marco comunica che logicamente le quantità sulla carta sono calcolate in eccesso e non per difetto. Inoltre nel momento degli ordini, al giovedì le cuoche si confrontano con lui per verificare se vanno bene, eventualmente aumentare o diminuire le quantità. Comunque farà firmare alle cuoche un registro giornaliero di carico e di scarico della merce ordinata per comprovare ordini e responsabilizzarle circa le quantità.

Il sig. Di Tursi pone come obiettivo finale il buon rapporto con i dipendenti.

Il sig. Carboni accenna il discorso delle mezze porzioni come opportunità di maggior consapevolezza rispetto al cibo e come prevenzione dello scarto: perché alcuni mangiano meno e lasciano l'avanzo

nel piatto, altri mangerebbero un po di più e vedono gli avanzi nel piatto dei compagni.  
Gli anni scorsi la commissione mensa si batteva per limitare gli sprechi, oggi invece è il contrario.

Circa alcune precisazioni sulla cottura/preparazione di alcuni piatti:

- Il cuoco di Sant'Olcese comunica che la pasta BIO deve cuocere molto meno, bisogna stare attenti alla cottura più che con la pasta normale perché un attimo di più o la temperatura dell'acqua possono "tradire".
- Il sig. Di Tursi chiede che tipo di farina viene usata per il pane e per la pizza

Ci si domanda se potrebbe essere utile la pubblicazione dei verbali di CM, in modo da rendere pubblici e non soltanto a richiesta i resoconti delle sedute.

Utile sarebbe preparare un sondaggio tra i bambini inerente il gradimento delle portate proposte. Alla scuola dell'infanzia Rodari le insegnanti annotano giornalmente il gradimento di ogni bambino e si nota che nel tempo i gusti cambiano e ciò che prima risultava "assaggiato" diventa con il tempo "consumato".

L'assessore Taddeo comunica che è già in contatto con una funzionaria del comune di Campolongo in regione Veneto, che ci aveva supportato più volte durante la preparazione della gara d'appalto, che si è offerta di tornare e di aiutarci con i questionari di gradimento, già collaudati, rivolti ai bambini.

Il sig. Mancuso si offre per effettuare le prossime convocazioni della CM, reperendo gli indirizzi mail dei presenti.

Relativamente al discorso variazione menù Di Marco comunica che il menù attuale verrà cambiato come richiesto dai 6 comuni.

Tutti i membri della CM condividono la necessità di fare più sopralluoghi e più verbali.

La seduta si conclude alle ore 19.15.