



COMUNE DI MONTEPERTOLI

UFFICIO SCUOLA

VERBALE COMMISSIONE MENSA DEL 24 NOVEMBRE 2020

Il giorno 24 novembre 2020 ore 17,00, su piattaforma telematica Meet, si è tenuto un incontro urgente della commissione per analizzare e discutere in merito alle segnalazioni di disservizi nell'erogazione del servizio di refezione scolastica, pervenute all'ufficio scuola

Presenti

per l'Amministrazione:

Sindaco, Alessio Mugnaini

Assessore alla pubblica istruzione: Daniela Di Lorenzo

Responsabile Servizio Servizi alla persona: Cristina Gabbrielli

Per ufficio scuola: Daniela Veracini

per la Rappresentanza scolastica e del Consiglio di Istituto :

Mangani Pamela, rappresentante dei genitori

Monica Falsetti, rappresentante genitori

Bellucci Francesca Insegnante scuola paritaria Immacolata Concezione

Dani Maria Letizia, genitore scuola paritari immacolata Concezione

Per società ristoratrice Cir-food Eudania

Alessandro Giomi, responsabile di Area di Cirfood

Caterina Mori, nutrizionalista Cirfood

L'incontro ha inizio alle ore 17,15

GABBRIELLI: Inizia l'incontro spiegando le ragioni dell'assenza di tutto il personale docente membro della commissione mensa, a causa di contestuali riunioni organizzative e di programmazione, improcrastinabili. Tenuto conto dell'urgenza e dell'importanza dell'incontro, è stato deciso di confermare comunque la riunione ed è stato chiesto agli insegnanti assenti di presentare una nota scritta in cui riportare l'andamento del servizio di refezione scolastica dalla data dell'ultima commissione mensa (27 ottobre u.s.) ad oggi.

Ricorda ai presenti il motivo dell'incontro: le numerose segnalazioni pervenute su un disguido del servizio di refezione scolastica avvenuto in data 16/11/2020, relativamente alle cosce di pollo servite come secondo piatto: alcuni bambini hanno lamentato cattivo odore. Le segnalazioni lamentavano, oltre al suddetto episodio, anche altri disservizi: il ritardo nello sporzionamento, la temperatura e la composizione dei piatti, che continuano ad essere freddi e sconditi. Le segnalazioni lasciavano indicare, quindi, oltre al disservizio del 16 novembre u.s., anche il permanere di una situazione inalterata rispetto alle azioni stabilite, invece, nell'ultima commissione mensa.

Relativamente al disservizio avvenuto in data 16 novembre u.s.: il giorno successivo personale dell'ufficio scuola, nella persona di Debora Fiaschi, si è recato nel plesso della scuola Machiavelli per parlare con insegnanti ed operatrici di Cirfood; è stata inviata a Cirfood una segnalazione con richiesta di chiarimenti ed invio di documentazione in merito all'accaduto; sono stati contattati



COMUNE DI MONTEPERTOLI

UFFICIO SCUOLA

i rappresentati degli insegnanti degli altri plessi per capire se il problema si era verificato anche da loro.

Dall'esito dei controlli è stato verificato che il problema si è verificato solo nel Plesso "Machiavelli". Negli altri plessi non sono state rilevate problematiche. Alla scuola Machiavelli anche l'operatrice di Cirfood ha confermato che, aprendo una vaschetta di cosce di pollo, questa aveva emanato un cattivo odore e l'aveva opportunamente messa da parte e non è stata somministrata ai bambini, a cui sono state servite altre cosce di altre vaschette, però è possibile che nelle grandi quantità distribuite alcune cosce di pollo con questo cattivo odore fossero presenti anche in altre vaschette e che non abbiano dato lo stesso effetto all'apertura.

Cirfood ci ha fatto pervenire risposta alla richiesta di segnalazione, in cui vengono riepilogate le fasi relative alla preparazione del prodotto in oggetto:

VIENE LETTO UN ESTRATTO DEL DOCUMENTO INVIATO DA CIRFOOD:

".....Il prodotto FUSI POLLO della ditta FILENI Lotto 344420 scadenza 26.11.2020 sono stati consegnati in data 10.11.2020 kg. 85,222 (All. DDT n.1) Sono stati conservati presso la cucina centrale di Montagnana in cella frigorifera, le cui temperature sono controllate n.2 volte al giorno e registrate su MOD FRI (all.2.) Sono state preparate nella stessa giornata di consumo, lunedì 16.11 per un totale porzioni n. 478 pari a gr. 178 circa porzione. La preparazione prevede la fase di lavaggio fusi, salatura e aromi, successivamente sottoposti a cottura in forno a 200°C. Durante queste fasi in personale di cucina non ha rilevato anomalie di tipo organolettico. Alla fine cottura il prodotto viene campionato per la rilevazione della temperatura e registrata su modulo specifico, e confezionato in vasche multiporzione e trasferite al terminale di somministrazione in contenitori termici atti al mantenimento del freddo. Si preleva una porzione, come di tutto il resto del pasto e si conserva come PASTO TEST. Il pasto test del giorno 16.11.20 è stato inviato al ns. laboratorio ABE RICERCHE per il controllo microbiologico. I risultati Vi saranno inviati appena in nostro possesso....."

MANGANI: chiede se il documento letto può essere inviato anche ai genitori;

GABBRIELLI: prosegue nell'elencare le attività realizzate dall'ufficio a completamento della procedura di verifica e controllo, e legge le segnalazioni scritte fatte pervenire dagli insegnanti/educatori rappresentanti dei vari plessi scolastico/educativi del territorio.

SI RIPORTANO LE SEGNALAZIONI SCRITTE PERVENUTE:

Plesso scuola "Machiavelli", report coordinatrice di plesso Greta Cappelli:

"Buongiorno.

Come ho avuto modo di comunicare, non potrò essere presente alla commissione mensa di questo pomeriggio a causa di impegni lavorativi precedentemente stabiliti.

Tuttavia, ritengo opportuno fornire un aggiornamento sul servizio della mensa svolto all'interno del nostro plesso:

- In seguito ad una prima osservazione, la quantità del cibo presente nei singoli piatti risulta, adesso, essere adeguata;



COMUNE DI MONTEPERTOLI

UFFICIO SCUOLA

- Si conferma la puntualità del servizio, soprattutto durante il primo turno di sporzionamento; per il secondo turno, alle volte, si registrano lievi ritardi;
- I contorni (soprattutto l'insalata) presentano, talvolta, poco condimento;
- Durante la mensa dello scorso lunedì 16 Novembre, alcune classi si sono lamentate della qualità del prodotto (il pollo sembrava emanare cattivo odore).
- Infine, rinnoviamo la richiesta di poter portare in classe la frutta e il pane avanzato dal pranzo in modo da poter fornire ai bambini una piccola merenda (come abbiamo sempre fatto negli anni passati).
Ringraziando per l'attenzione e la disponibilità,
porgo cordiali saluti.
La coordinatrice del plesso N. Machiavelli,
Greta Cappelli. “

Plesso di Montagnana, scuola primaria “Montalcini”, report insegnante Coordinatrice plesso, Beatrice Chiti:

“Come da accordi telefonici intercorsi, in qualità di coordinatrice di plesso, comunico qui di seguito l'aggiornamento della situazione mensa del plesso di scuola primaria Levi Montalcini.

Dall'ultima riunione ad oggi,

- il servizio di sporzionamento è migliorato; si registrano ancora dei lievi ritardi secondo gli orari previsti per i turni. Sono adesso ritardi accettabili che non incidono, come invece in passato, sulle classi che vengono servite negli ultimi turni;

- i cibi arrivano caldi a destinazione;

- non abbiamo riscontrato scarsa qualità delle pietanze servite (alcune volte abbiamo notato uno scarso condimento dei contorni – insalate/verdure).

Spiacente di non poter prendere parte alla riunione di domani”

Plesso di Montagnana, scuola dell'infanzia “Rodari”, report insegnante Tiziana Fondelli:

“Buongiorno, per quanto riguarda la scuola dell'infanzia “G. Rodari” di Montagnana ad oggi siamo a segnalarvi solo la necessità di avere la frutta a colazione pronta (già tagliata) o la banana, visto che quest'anno noi insegnanti non possiamo tagliarla e/o sbucciarla in sezione. Per quanto riguarda il pranzo evidenziamo un miglioramento sia per la cottura della pasta che per i condimenti”

Plesso scuola dell'infanzia “Don Milani” di Aliano, report insegnante Beatrice Ricci:

“ Buongiorno come da vostra richiesta vi comunico che ad Aliano, per quanto riguarda la mensa, ad oggi non ci sono da segnalare criticità riferite al cambio menù. Distinti saluti Ricci Beatrice”

Nido d'infanzia comunale “Maria Grazia l'Aquilone” : report coordinatrice delle educatrici Valentina Gozzi

“ Buongiorno, noi non abbiamo avuto nessun problema, anzi abbiamo riscontrato che ogni portata viene preparata con cura e che il sapore è molto buono. Anche l'assenza di fondo di cottura della carne che avevamo segnalato è stato risolto”

GABBRIELLI: prosegue con l'intervento portando all'ordine del giorno un'altra segnalazione pervenuta in data giovedì 19 novembre, tramite email, da parte di alcuni genitori di bambini frequentanti le classi 5D e 5A della scuola Machiavelli, in merito a mozzarella acida che avrebbe anche provocato, in alcuni casi, dolori addominali.

Anche in merito a questa segnalazione l'ufficio ha effettuato controlli e non sono risultate altre segnalazioni negative da altri plessi. Nessuno ha sollevato problemi, anche all'interno dello



COMUNE DI MONTEPERTOLI

UFFICIO SCUOLA

stesso plesso. Visti i pochi numeri, sembra che il problema sia circoscritto ad alcuni bambini. Questa situazione ci fa pensare anche all'ipotesi che i bambini che hanno riscontrato problematiche fisiche forse possano avere problemi di intolleranza ai latticini non rilevati neanche in famiglia. Forse i genitori dovrebbero approfondire lo stato di salute di questi bambini e, qualora si riscontrasse effettivamente una situazione di intolleranza, presentare richiesta di dieta speciale.

Per concludere la fase analitica dell'incontro, chiede all'insegnante presente in rappresentanza della scuola dell'infanzia paritaria "Immacolata Concezione" di riportare a situazione all'interno della scuola in merito al servizio di refezione.

BELLUCCI: dichiara l'assenza di problemi, con nessuna criticità da segnalare in merito al servizio, che viene erogato con cura e attenzione dei bisogni dei bambini. Il cibo è un po' freddo, forse il primo piatto più del secondo, però comprende le difficoltà del momento. In generale si dichiarano contenti della qualità del cibo, che è fresco e anche la frutta è fresca e buona. I bambini lo mangiano e sono loro il vero riscontro positivo.

VIENE APERTA LA DISCUSSIONE

FALSETTI: chiede se può essere sostituito lo yogurt ai cereali fornito durante la colazione di metà mattina perché i bambini lo percepiscono come acido e mangiano soltanto i cereali, mentre lo yogurt non viene consumato ed è uno spreco di cibo. Chiede se può essere sostituito con uno yogurt alla frutta, che è più gradito dai bambini.

Relativamente al servizio di refezione dichiara che la pasta continua ad essere servita scondita, con poco olio e le porzioni continuano ad essere ridotte.

MORI: per lo yogurt dichiara la disponibilità a sostituirlo con un prodotto alla frutta, che può essere servito insieme ai cereali in sostituzione di quello bianco, se tutti sono d'accordo sulla sostituzione, anche se lo yogurt alla frutta contiene più zuccheri di uno yogurt bianco.

MANGANI: chiede che venga riletto il report inviato dall'insegnante della scuola primaria "Montalcini"

...viene riletto....

MANGANI: In merito alle segnalazioni pervenute dai genitori sulle cosce di pollo, si chiede come può essere arrivato il cattivo odore ai bambini se la vaschetta che conteneva le cosce maleodoranti (come è stato dichiarato) non è stata somministrata. Dichiara di aver ricevuto segnalazioni allarmistiche da parte dei genitori.

Per quanto riguarda lo yogurt, per lei è indifferente. Lascerebbe comunque i cereali e chiede se si tratta esclusivamente di cornflakes o se vengono forniti anche avena e/o riso soffiato, in alternativa.



COMUNE DI MONTEPERTOLI

UFFICIO SCUOLA

MORI: i cereali forniti sono soltanto cornflakes. Si tratta comunque di monoporzioni che possono essere portate a casa o in classe per essere consumati nel pomeriggio. Gettarli è uno spreco.

GABBRIELLI: Relativamente ai disservizi dichiarati nelle segnalazioni pervenute, sembra che dalle note delle insegnanti i problemi in merito ai ritardi ed alle temperature dei pasti sembrano superati o, comunque, migliorati dall'ultima commissione mensa.

MANGANI: in una email inviata ad alcuni genitori segnalatori sembra che sia stato scritto che sarebbero stati contattati e/o convocati per essere tenuti informati in merito alle procedure adottate. Chiede se questi genitori sono stati contattati o convocati ad un incontro.

DI LORENZO: Dichiaro che l'organo di riferimento per questo tipo di segnalazioni e discussioni è la commissione mensa. Chiedo ai genitori membri della commissione che facciano l'operazione di riportare ai gruppi classe quanto emerso stasera in commissione. Relativamente alla convocazione dei genitori, comporterebbe un precedente non rispettoso delle procedure già assodate. Importante è fare arrivare il verbale di questo incontro ai genitori, facendolo girare a pioggia su tutti i gruppi.

MANGANI: concorda. E' ciò che ha proposto lei ai genitori, comunicandogli che esiste un organo preposto, che è la commissione mensa.

DI LORENZO: ci tiene comunque a manifestare la piena disponibilità ad un eventuale incontro con i genitori rappresentanti di classe, se ritenuto necessario, ribadendo però che non è quello il canale da utilizzare per queste situazioni.

MANGANI: Dichiaro che sta invitando i genitori a fare segnalazioni all'ufficio scuola e chiede se le segnalazioni pervenute dai genitori possano essere inoltrate, per conoscenza, anche ai membri della commissione mensa.

DI LORENZO: Si compiace con quanto riportato da Mangani convenendo la posizione univoca tenuta in merito al messaggio da far passare ai genitori e cioè di far usare i canali ufficiali per le comunicazioni. Ringrazia per la collaborazione i genitori membri della commissione mensa, per il contatto ed il filtro che effettuano con i genitori rappresentanti di classe.

MUGNAINI: Dichiaro di aver ritenuto necessario partecipare all'incontro a seguito delle segnalazioni pervenute, perché è il garante del rispetto della filiera di controllo. Ribadisce l'importanza del ruolo della commissione mensa per incanalare le segnalazioni, che devono essere effettuate utilizzando i canali ufficiali dell'ente e non tramite i social, che svolgono un ruolo diverso. Questo è il principio: attribuire un ruolo importante alla commissione mensa, per permettergli di svolgere a pieno i propri compiti. Relativamente alla richiesta di poter inoltrare le segnalazioni pervenute per email dai genitori, conferma la necessità di verificare se, nel rispetto della normativa sulla privacy, possa essere effettuato.



COMUNE DI MONTEPERTOLI

UFFICIO SCUOLA

MANGANI: loro come membri della commissione avevano chiesto ai genitori di essere messi per conoscenza negli invii, ma non è avvenuto. Purtroppo, non potendo leggere i testi delle segnalazioni e delle email, non veniamo messi a conoscenza dell'esito.

DI LORENZO: relativamente all'inoltro delle email, valuteremo con gli uffici preposti, ma non pensa che questo percorso ci possa aiutare nella risoluzione dei problemi. Se qualche genitore lo ritiene opportuno, può mettere a conoscenza la commissione nelle sue email, ma lo fa il genitore stesso. Ad oggi bisogna sicuramente: per primo valutare se è necessario condividere i messaggi; e, poi, se questo non è lesivo della normativa sulla privacy.

GIOMI: interviene facendo un riscontro di quanto accaduto. Prende atto dei report trasmessi dagli insegnanti, che denotano il livello di gradimento. Nello stesso tempo dichiara che sono state prese in carico con attenzione le segnalazioni, in particolar modo quelle che si ripetono nel tempo e comunica, gli accorgimenti organizzativi ed operativi che sono stati o verranno attivati a breve per migliorare la qualità del servizio:

- temperatura delle pietanze, troppo fredde, soprattutto alla Machiavelli.
Soluzione: fare un doppio passaggio nel trasporto delle pietanze, naturalmente ci si riferisce soltanto al secondo piatto con il contorno perché il primo piatto viene cucinato direttamente nel plesso scolastico. Questo nuovo assetto organizzativo dovrebbe agevolare il mantenimento del caldo alla Machiavelli.
- condimenti dei cibi: cibi poco conditi con poca presenza di olio:
comunica che nelle classi e nei vari refettori sono presenti e a disposizione di tutti i condimenti (olio e sale). Sono messi a disposizione proprio per aggiustare il gusto delle pietanze. Basta che il bambino chieda e la sporzionatrice fornirà l'ulteriore condimento.
- distribuzione di frutta e pane nelle classi per consumo nel pomeriggio:
l'azienda è disponibile. Bisogna solo capire come organizzarci per la distribuzione, che naturalmente dovrà essere rivolta soltanto alle insegnanti e non direttamente ai bambini.
- Quantità scarsa delle porzioni e mantenimento del calore delle pietanze:
stiamo valutando di riprendere l'organizzazione della somministrazione, distribuendo tre pietanze separatamente come veniva realizzato prima dell'adozione del piatto tris, utilizzando piatti compostabili. Questo dovrebbe andare a risolvere (e comunque a migliorare) la criticità delle porzioni e della temperatura dei piatti, il cui mantenimento comunque non è aiutata dalla continua areazione delle stanze.
- relativamente alla segnalazione sulle cosce di pollo servite il 16 novembre u.s.:
l'azienda sta facendo ulteriori controlli e ricerche anche con il fornitore del prodotto e conferma che sono in attesa dei risultati del campione mandato al controllo microbiologico, che appena pronti forniranno al Comune.
- grado maturazione della frutta:
sono state tolte le pere dal menù in quanto si tratta di un frutto "fragile" per quanto riguarda la maturazione. Verranno fornite arance, mele e mandarini, banane. Dichiara di aver comunque avuto conferme della buona qualità della frutta erogata.



COMUNE DI MONTEPERTOLI

UFFICIO SCUOLA

GABBRIELLI:

Negli ultimi mesi, l'andamento della situazione ci ha permesso un allentamento delle norme anticovid adottate in fase iniziale, questo ci consente sia di provare ad abbandonare il piatto tris, allo scopo di ottimizzare i tempi e la qualità dei prodotti forniti, sia di portare frutta e pane in classe. Ciò a dimostrazione che, se la situazione lo consente, c'è la volontà e la consapevolezza da parte dell'Amministrazione e dell'Azienda, di cambiare le situazioni in corso d'opera.

DI LORENZO: comunica di essere andata a mangiare a scuola, venerdì scorso, ed ha toccato con mano la qualità del cibo e della frutta fornita. L'attenzione dell'Amministrazione e di tutti deve essere rivolta ai bambini, qualsiasi suggerimento è bene accettato.

Durante il sopralluogo, effettuato con Gabbrielli del Comune e Giomi di Cirfood, sono state verificate le fasi di sporzionamento, sia nelle classi che nel refettorio. Ed ha verificato l'attenzione con cui viene erogato il servizio, sia nel rispetto degli ambienti che dei bambini, che, fra l'altro, sono anch'essi estremamente rispettosi delle regole: tutti indossavano le mascherine e si sono igienizzati le mani. Ciò a dimostrazione di quanto i bambini rispettino il lavoro degli adulti, a conferma di quanto i bambini siano straordinari.

MANGANI: tutti desideriamo il meglio per i nostri bambini, anche a livello alimentare. Si tratta di un aspetto nella vita quotidiana da non sottovalutare.

DI LORENZO Questo è obiettivo comune e perciò bisogna far tesoro delle segnalazioni per arrivare a miglioramenti, con un'azienda che si è sempre dimostrata disponibile a miglioramenti e rimodulazioni del servizio di refezione. Importante è andare avanti tutti insieme per la salute dei nostri figli.

GABBRIELLI: prende atto delle risposte fornite nel corso dell'incontro in merito alle segnalazioni e della raccolta di altre indicazioni come la richiesta dello yogurt, della somministrazione di pane e frutta in classe.

MANGANI: Comunica come in passato aveva già segnalato situazioni verificate a chi consuma pasti vegetariani nei plessi di Aliano e Montagnana. Quando il menù generale prevede ravioli, ai vegetariani non è stato fornito il prodotto, ma un sostituto. Dichiara di aver già segnalato l'episodio all'ufficio, ma di non aver avuto risposta.

Chiede inoltre all'azienda di fare delle verifiche sulla qualità dell'operato del personale presente in cucina a Montagnana. Porre maggiore attenzione alle quantità e qualità dei cibi offerti. La carne viene somministrata secca ed il pesce con un sugo troppo liquido. L'anno precedente questo problema nella cura della preparazione dei cibi non era stato rilevato. Chi cucina lo faccia con tutta la cura possibile.

GIOMI: chiede a Mangani di inoltrare direttamente al nuovo indirizzo di posta elettronica (che è cambiato) la segnalazione inviata in passato sui ravioli non forniti ai bambini che usufruiscono di un menù vegetariano. Segnalazione di cui non erano a conoscenza. Provvederanno ad effettuare le relative verifiche.



COMUNE DI MONTEPERTOLI

UFFICIO SCUOLA

FALSETTI: riporta all'attenzione della commissione la richiesta presentata nel corso dell'ultimo incontro di poter variare la distribuzione delle pietanze nel menù per permettere anche ai bambini che effettuano i moduli di avere la stessa alternanza di prodotti offerti dei bambini che fanno tempo pieno . Dichiaro che gli è già stata fornita una risposta negativa in merito alla richiesta avanzata, ma non capisce la difficoltà che è stata dichiarata. Se non si può fare questo anno, chiede almeno di modificarlo per il prossimo anno. Ha fatto anche uno schema con alcuni esempi di cambiamento.

MORI:Dichiaro la disponibilità a lavorare sul menù primavera/estate che andrà comunque rivisto da parte della commissione mensa. Accetta volentieri lo schema elaborato e spiega che avevano provato a modificare il menù, ma ogni cambiamento avrebbe comportato uno stravolgimento completo del menù. Ci sono vari fattori da considerare, anche l'apporto delle forniture che non sempre si incastra con i turni dei bambini

FALSETTI: accoglie positivamente la proposta di lavorare sul menù primavera/estate e che invierà lo schema elaborato. Dichiaro che, relativamente alla precedente riunione, non aveva gradito l'atteggiamento di chiusura.

La commissione si aggiorna e si conclude alle ore 18,15