



COMUNE DI MONTEPERTOLI

UFFICIO SCUOLA

VERBALE COMMISSIONE MENSA DEL 27 OTTOBRE 2020

Il giorno 27 OTTOBRE 2020 ore 17,00, su piattaforma telematica Meet, si è tenuto un incontro della commissione mensa, con oggetto:

- ripresa dei lavori avviati nella precedente commissione mensa del 13 ottobre u.s.

Presenti

per l'Amministrazione:

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 :

Talin Giada, rappresentante dei genitori

Mangani Pamela, rappresentante dei genitori

Monica Falsetti, rappresentante genitori

Marco Spata, insegnante componente del Consiglio di Istituto

Maria Antonietta Cudia, Responsabile della scuola dell'infanzia di Aliano

Bellucci Francesca Insegnante scuola paritaria Immacolata Concezione

Dani Maria Letizia, genitore scuola paritari immacolata Concezione

Valentina Gozzi, Responsabile nido d'infanzia;

Beatrice Chiti, responsabile di plesso scuola primaria "Machiavelli"

Greta Cappelli: insegnante componente del Consiglio di Istituto

Per società ristoratrice Cir-food Eudania

Alessandro Giomi, responsabile di Area di Cir-food

Alessandra Corzani, Responsabile Ufficio Qualità – Sicurezza di Cir-food

Caterina Mori, nutrizionalista Cir-food

L'incontro ha inizio alle ore 17,15

La commissione riprende i lavori avviati in occasione della precedente commissione mensa del 13 ottobre 2020 e rimandati alla riunione odierna, in cui sono presenti tutti i rappresentanti di Cir-food, compresa anche la Responsabile dell'Ufficio Qualità Sicurezza.

Viene, in prima istanza, analizzato il problema sollevato nel precedente incontro e relativo al ritardo, nel plesso di Montagnana, nella distribuzione dei pasti oltre a quello, più generale, relativo alla temperatura dei pasti.

Giomi – Cir-food: ammette che il ritardo c'è effettivamente stato e se ne scusa. Si tratta di una situazione che non è ammissibile neanche per loro. Purtroppo è stata causata dalla carenza di personale, dovuta ad assenze per malattia, ed alla contestuale difficoltà nella loro sostituzione tramite assunzioni di nuovi dipendenti che, in questa fase (essendo attiva la cassa integrazione),



COMUNE DI MONTEPERTOLI

UFFICIO SCUOLA

è molto difficoltosa da ottenere. Dichiara che dalla prossima settimana entreranno in servizio dipendenti aggiuntivi e che, con tale rafforzamento, la situazione migliorerà sicuramente; il servizio entrerà in linea. Per quanto riguarda la scarsità del pane, comunica che può essere distribuito pane aggiuntivo ai bambini, l'importante è che venga consegnato da una sola persona per tutti.

Cappelli: prende atto che la quantità del pane è già aumentata, quindi è già stata accolta la segnalazione evidenziata nella scorsa commissione mensa;

Gabrielli: Per trovare la soluzione dei problemi l'importante è capire dove poter migliorare e, soprattutto, come poterlo fare. In questa ottica, l'interazione degli attori scuola-cirfood diventa fondamentale. Se si riesce ad instaurare una collaborazione proficua tra i due soggetti principalmente coinvolti, le soluzioni possono essere trovate.

Mori Cir-food: relativamente al problema avvenuto nella distribuzione delle diete speciali, dichiara che adesso l'elenco relativo alla giusta collocazione dei bambini con diete nelle varie classi è a corretto. L'ufficio scuola ha fatto un lavoro di ricostruzione di tutte le diete attribuendo a ciascun bambino la collocazione giusta nella rispettiva classe. Ricorda quanto sia importante la collaborazione del corpo insegnante.

Spata: chiede se la frutta può essere sporzionata dagli insegnanti, per poi essere distribuirli ai bambini in classe nel pomeriggio.

Corzani: Ricorda come lo sporzionamento da parte degli operatori viene effettuato a mani libere, senza guanti, come stabilisce anche la deliberazione della Regione Toscana n. 1256/2020, che dispone che lo sporzionamento debba essere realizzato a mani libere, previa pulizia delle stesse. Nel rispetto di tale disposizione, la frutta ed anche il pane possono essere portati anche in classe a condizione però che ognuno porti il proprio pezzo. E le porzioni possono essere distribuite dall'operatore o dall'insegnante, che porge al bambino la propria porzione.

Seguono vari interventi dei rappresentanti dei genitori: prendono atto positivamente della proposta di portare frutta e pane in classe; propongono l'uso della pinza in acciaio per distribuire le merende da parte degli insegnanti, anche se convengono che se l'insegnante sporziona con le mani igienizzate, non ci sono problemi.

Tallin: riporta all'attenzione la questione dei prodotti industriali presenti nel menù delle colazioni che hanno sostituito i prodotti freschi da forno, e sulla poca varietà nella frutta proposta. E chiede di valutare la possibilità di riproporre il prodotto fresco, anche monoporzione, altrimenti lasciare la scelta alle famiglie di poter portare la colazione da casa;

Mori: Si tratta sicuramente di un anno molto particolare. E' sicuramente negativo tornare indietro nelle scelte positive prese in passato, ma questo è stato reso necessario da esigenze organizzative. La frutta scelta è quella che i bambini riescono a mangiare con più facilità, che è meno oggetto di manipolazione da parte degli adulti e che non ha la buccia perché la maggior



COMUNE DI MONTEPERTOLI

UFFICIO SCUOLA

parte dei bambini non mangia la frutta con la buccia. Per aumentare la varietà della proposta, possiamo inserire le arance. Ricorda che il progetto di colazione a scuola ha anche l'obiettivo di garantire un servizio di equità per tutti i bambini. Valuterà insieme all'azienda cosa poter fare per rispondere alle richieste. Ricorda che il prodotto industriale è stato scelto perché garantisce maggiore sicurezza dal punto di vista igienico.

Mangani: chiede se può essere organizzata una tipologia di distribuzione separata del prodotto fresco da forno per singola classe e, chiede se all'interno della stessa, possa essere poi l'insegnante a sporzionare per tutti i bambini presenti.

Corzani: conferma che la scelta di proporre cibi confezionati è stata dell'azienda per garantire maggiore sicurezza nella prevenzione dei contagi da coronavirus. L'azienda si sta organizzando per migliorare il prodotto proposto. Prende atto positivamente della disponibilità dimostrata dagli insegnanti per garantire lo sporzionamento. La scelta iniziale è stata fatta per tutela. Cercheranno di individuare nuove modalità.

Fondelli: conferma la disponibilità del corpo insegnante nella distribuzione del cibo. Nelle sezioni della scuola dell'infanzia, poiché i bambini non gradiscono certi cibi proposti e quindi saltano momenti della colazione e/o del pranzo, si cominciano a manifestare sbalzi di umore riconducibili alla fame. E' importante avere almeno un prodotto fresco da forno.

Gozzi: i biscotti secchi sono buoni, ma duri per i bambini del nido e chiede di poterli sostituire. Se c'è la possibilità di avere il prodotto fresco da forno, chiede di avere biscotti di pasta frolla con marmellata.

Gabrielli: Se Cir-food fa una proposta per la reintroduzione di prodotti freschi da forno, anche gradualmente, è sicuramente un segnale positivo, soprattutto se si pensa che, solamente a giugno di quest'anno, si ipotizzava di proporre la monoporzione anche per il pranzo, soluzione fra l'altro attivata durante i centri estivi. Poi la normativa ci ha permesso l'utilizzo dei refettori. Rispetto ai primi mesi, la normativa si è un po' ammorbidita.

Mori: Per poter introdurre il prodotto fresco da forno, è necessario coinvolgere tutti gli insegnanti. Possiamo iniziare introducendo la schiacciata, che è il prodotto meno problematico. Per la frutta, propone di mantenere soltanto la frutta che si sbuccia, mentre la mela può essere consumata a pranzo. Dovrà essere effettuata una valutazione con il fornitore del prodotto da forno per capire modalità e tempi di distribuzione.

Giomi: dichiara che oltre alla schiacciata, può essere effettuato anche un tentativo di riproporre il biscotto fresco.

Mangani: riporta l'attenzione sulla temperatura delle pietanze: troppo fredde e scondite. Riporta l'esempio dei fagioli che sono stati proposti duri e sconditi, segnale che il problema è di come viene cucinato il prodotto dal cuoco.



COMUNE DI MONTEPERTOLI

UFFICIO SCUOLA

Giomi: relativamente alla temperatura dei cibi, dichiara che dipende anche dal fatto che gli ambienti sono maggiormente areati (per garantire il ricambio d'aria con le finestre aperte) e questo contribuisce ad abbassare la temperatura anche delle pietanze. Ma conferma l'allungamento effettivo dei tempi e si stanno organizzando per correggere il tiro, sia sui condimenti che sulla verifica della temperatura delle pietanze. Conferma che la pasta viene cotta e condita in varie mandate.

Gozzi: dichiara che adesso arriva tutto nei contenitori di acciaio. Segnala che nonostante le operatrici del nido sporzionino direttamente sui piatti, la pasta continua ad essere fredda.

Giomi: consiglia alla sporzionatrice del nido di portare direttamente il contenitore con il polistirolo (senza toglierlo). Questo garantirà maggiore tenuta del calore.

Gozzi: dichiara che i condimenti in alcuni casi sono scarsi. L'arista fornita in giornata non aveva fondo di cottura.

Giomi: farà una verifica con il personale in cucina per capire cosa possa essere successo.

Tallin: chiede perché sono state tolte dal menù minestre e zuppe

Mori: spiega che sono state tolte perché il pasto viene fornito con il piatto Tris e ciò non consente di servire pasti liquidi. Sono stati introdotti nel menù orzotti e risotti per garantire maggiore alternanza con la pasta, visto che le minestre sono state eliminate. Proviamo con la distribuzione e vediamo quanto gradimento avranno fra i bambini; sempre pronti, eventualmente, a sostituirli se non venissero graditi.

Mangani: Dichiara che sono benvenuti e raccomandati i primi a base di cereali come orzo e farro, in minestra o sodi, però è fondamentale che siano ben cucinati per essere graditi ai bambini, citando come esempio il farro alla zucca servito "appallato", di cui ci siamo portati dietro per anni le lamentele di bambini ed insegnanti. Altrimenti è scontato che poi le famiglie invocheranno a gran voce la classica pasta in bianco. Chiede conferma sul fatto che, una volta terminata l'emergenza, il menù tornerà a reintrodurre tutte le minestre precedentemente proposte

Mori: conferma il ritorno al menù precedente con la fine dell'emergenza.

Giomi: Lo sporzionamento della minestra ci avrebbe condotto a problemi organizzativi non risolvibili. E' necessario fare almeno due passaggi di distribuzione del pasto ed è troppo complicato in questo periodo. Si tratta di una scelta generalizzata, non introdotta soltanto a Montespertoli. Sottolinea che l'appalto di Montespertoli contiene prodotti di qualità. Il solo utilizzo di piatti a perdere è una sconfitta per chi eroga il servizio di refezione. La situazione purtroppo è grave e dobbiamo fare di necessità, virtù. A Montespertoli gli standard qualitativi dei prodotti sono alti e dobbiamo fare di tutto per tornarci al più presto.



COMUNE DI MONTEPERTOLI

UFFICIO SCUOLA

Corzani: dichiara che l'azienda dovrà impegnarsi ed intervenire sulla risoluzione del problema delle temperature della pasta e conferma che il piatto tris non permette la fornitura dei liquidi.

I rappresentanti dei genitori che dichiarano (come già avvenuto nella precedente riunione della commissione mensa): che non si rassegnano al fatto che la situazione sanitaria debba comportare un peggioramento a 360° della qualità della vita dei bambini: dal punto di vista psicologico, relazionale, fisico, motorio e anche alimentare: una corretta alimentazione è alla base del rafforzamento del sistema immunitario, e tutti questi aspetti sono altrettanto importanti quanto l'uso di gel disinfettante, per mantenersi in salute.

Tallin: chiede maggiore trasparenza e diffusione delle notizie relative alle decisioni prese in commissione mensa ed alle varie modifiche che vengono apportate al menù. E' importante aumentare la comunicazione con gli utenti e con la commissione. Chiede di garantire un continuo aggiornamento sulle modifiche apportate.

Mori: dichiara che nessuna variazione al menù viene fatta al di fuori della Commissione mensa. Per le modifiche richieste: al primo ordine possibile, applicheremo le variazioni richieste, che verranno inoltrate all'amministrazione comunale che, poi, le girerà alla commissione.

Falsetti: Fa presente che il menù così come è stato redatto non permette una giusta alternanza e distribuzione dei pasti fra tutti i bambini. Infatti fra i bambini che fanno i moduli alla Machiavelli, si verificherà che alcuni mangeranno troppo spesso il pesce, mentre altri non avranno il dolce. Chiede di modificare il menù affinché possa essere omogeneizzata la distribuzione delle pietanze fra tutti gli utenti. Chiede inoltre che venga riportato nel menù la specifica se il prodotto offerto è fresco o industriale.

Mori: ricorda che il menù non è stato modificato nell'organizzazione e nella cadenza settimanale. Si tratta dello stesso menù redatto in passato su una rotazione di 6 settimane proprio per garantire maggiore omogeneità. Il problema nasce dal fatto che ogni anno le classi a modulo, soprattutto alla Machiavelli, cambiano organizzazione e giorno di rientro. Quest'anno in particolare modo l'organizzazione applicata è particolarmente complessa. La soluzione la potremmo trovare solo con la collaborazione dell'istituto comprensivo nel rivedere anche l'organizzazione dei rientri pomeridiani, che fra l'altro a noi non sono stati segnalati.

Cappelli: conferma che per la Machiavelli è difficile trovare una soluzione che permetta di garantire un menù omogeneo per tutti i bambini, soprattutto con l'organizzazione che abbiamo individuato quest'anno nella rotazione dei moduli.

Gabrielli: dichiara che il menù viene redatto garantendo la maggior rotazione possibile. Infatti è stato elaborato un menù su una rotazione di 6 settimane proprio per raggiungere questo scopo. Però il menù deve rispondere soprattutto a principi di apporto nutritivo.

Sottolinea invece come con l'occasione odierna costituisca un importante traguardo, in cui si sono condivisi obiettivi importanti: la distribuzione della merenda fresca e la possibilità di garantire lo sporzionamento di alcuni prodotti in classe, oltre ad avviare un percorso



COMUNE DI MONTEPERTOLI

UFFICIO SCUOLA

organizzativo che permetta di trovare una soluzione al problema delle tempistiche e delle temperature dei cibi proposti. Cerchiamo di praticare la politica dei piccoli passi per concretizzare e solidificare ciò che è stato fatto, vista la situazione in cui tutti stiamo lavorando. Dopo il periodo natalizio rivediamoci per verificare quali altre migliorie possono essere avviate. Intanto cerchiamo di consolidare ciò che è stato deciso in data odierna.

Falsetti: ripropone la richiesta di scrivere sul menù il dettaglio relativamente al prodotto offerto, indicando se si tratta di prodotto fresco o confezionato.

Gabrielli: comunica alla commissione che, come richiesto durante la scorsa riunione della commissione mensa, è stata invitata a partecipare alla riunione odierna la nutrizionista dell'usl. L'azienda ci ha risposto comunicando che non poteva far partecipare nessuno e che non poteva essere presente neanche il responsabile d'area. Si sono comunque resi disponibili per eventuali successive richieste di chiarimenti.

Cappelli: chiede se si possono conoscere le tempistiche di introduzione dei prodotti freschi nel menù

Mori: potrebbe essere fra 1/2/3 settimane. Deve essere valutata la situazione attuale insieme al personale di cucina, per capire quali ordini interrompere e, poi, deve essere contattato il fornitore del prodotto fresco per valutare la disponibilità e la capacità organizzativa e, quindi, le relative tempistiche.

Mangani: relativamente alla calendarizzazione del menù per la Machiavelli, concorda che, forse, con la collaborazione delle insegnanti, è possibile ottenere qualche risultato.

Cappelli: conferma che alla Machiavelli non esistono giorni fissi di tempo pieno per tutti. Ogni fascia ha giorni di rientro diversi e complessi, si dichiara disponibile, eventualmente, ad avviare un dialogo con Cir e l'amministrazione comunale per avviare una modifica.

Mori: dichiara che prova ad effettuare una nuova valutazione del menù per verificare se è possibile apportare, ad oggi, modifiche nella rotazione.

Spata: chiede di poter avere i verbali degli incontri;

Gabrielli: è un periodo pieno adempimenti amministrativi legati a scadenze di rendicontazioni per Ministero e Regione Toscana. L'ufficio garantirà l'invio dei relativi verbali entro un paio di settimane.

La commissione si aggiorna e si conclude alle ore 18,30