

Verbale riunione Commissione Mensa

Aula consiliare Comune di Bussero, 07/11/2018 ore 14.30

Ordine del giorno

- 1) menù invernale
- 2) avvio servizio mensa
- 3) comunicazioni

Presenti

Amministrazione Comunale:

- Sindaco: Curzio Rusnati
- Responsabile Settore Istruzione – Sport – Cultura – Immobili Comunali: Gisella Testa;
- Consigliere Comunale per l'Istruzione: Ornella Ponzellini
- Presidente del Consiglio Comunale: Santolo Castellano
- Rappresentante delle minoranze: Angela Costa

Genitori membri della Commissione Mensa Le Forchettine di Bussero:

Valeria Riva, Alessandra Carlucci, Stefania De Cesarei, Francesca De Nard

Fornitore del servizio mensa Vivenda:

Cuoco: Daniele

Dietista: Elisabetta Di Cecca

Responsabile del centro cottura per Vivenda: Rita Chiaro

Rappresentanti delle scuole:

Asilo nido: Educatrice Marica Rusnati

Infanzia: Maestra Iolanda Maruca

Primaria: Maestra Barbara Seleri

Secondaria: Prof. Federica Epifani

Genitori osservatori presenti in Aula.

Comunicazioni preliminari

- Il Sindaco apre la riunione comunicando che i genitori membri della commissione mensa (da qui in poi CM) non sono stati ratificati al Consiglio di Istituto in quanto questo non è stato ancora eletto. Il Sindaco sottolinea che la riunione odierna è a tutti gli effetti ufficiale anche in assenza della ratifica. I nominativi dei membri genitori della CM verranno comunicati al Comune che li invierà al Consiglio di Istituto per approvazione. Eventuali nuovi nominativi aggiunti *ad interim* potranno essere comunicati successivamente con le medesime modalità.
- Viene distribuito ai presenti il nuovo Regolamento della CM.
- Valeria Riva comunica al sindaco la possibilità offerta dall'ATS Città Metropolitana di Milano di accedere ad un corso FAD (Formazione A Distanza) per la formazione dei nuovi membri della CM, prevista obbligatoriamente dal regolamento della CM. Il corso FAD verrà attivato a breve e potrà essere svolto dai nuovi membri da remoto via web, risolvendo i problemi logistici legati alla distanza ed al numero minimo di iscritti dei precedenti corsi frontali.

Avvio servizio mensa

I genitori riportano che gli scambi di informazioni dirette tra i genitori e la ditta Vivenda sono state veloci e puntuali, che durante i sopralluoghi il cuoco e tutto il personale si sono dimostrati disponibili e collaborativi, che i controlli delle derrate e delle dispense hanno evidenziato la presenza di materie prime di ottima qualità.

Valeria Riva espone alcune criticità riportate dai genitori alla CM in merito al menù invernale al momento attivo e alcune segnalazioni da parte delle famiglie:

- 1) Le minestre hanno poco sapore (numerose segnalazioni) e ai bambini non è consentito richiedere condimenti aggiuntivi. L'insegnante del nido conferma l'impressione e osserva che il minestrone è preparato con una scarsa varietà di verdure con conseguente ridotta appetibilità. Il cuoco attribuisce il fatto al ricettario che prevede poche verdure bio nei minestroni, e fa inoltre presente che il formaggio è a disposizione e viene somministrato dagli insegnanti. Dagli insegnanti tuttavia viene segnalato che a loro non è consentito somministrare condimenti.

La CM suggerisce pertanto di rivedere in primo luogo il ricettario per aumentare la varietà di verdure e migliorare l'appetibilità. Qualora il piatto non risultasse comunque accettato dalla maggioranza dei bambini, sarebbe utile consentire agli insegnanti di aggiungere formaggio grattugiato e olio EVO.

- 2) La pizza è spesso cruda. Un genitore riferisce inoltre che il figlio vegano riceve sempre la pizza con il formaggio. Il cuoco spiega che la pizza è stata rimossa dalla dieta etica per presenza di latticini nell'impasto.
- 3) Il menù è spesso incongruente rispetto a quanto comunicato, ad esempio nel menù di Halloween era prevista pasta alla zucca mentre i bambini riferiscono di aver mangiato pasta in bianco.
- 4) Frequenti segnalazioni di insufficienti porzioni di primi piatti per i bambini degli ultimi turni. E' stato riferito inoltre che alcune classi ricevono porzioni uguali a quelle degli insegnanti. Il cuoco fa presente che nel ricettario c'è un problema di grammature, soprattutto con i ravioli (che sono più pesanti a crudo) e con l'orzotto ai porri (la quantità di orzo prevista è commisurata alla ricetta del minestrone e non dell'orzotto). La rappresentante di Vivenda si rende disponibile per verificare insieme quale sia il problema.

La CM suggerisce di rivedere il ricettario e calcolare le porzioni in modo tale da evitare lo spiacevole inconveniente delle insufficienti porzioni.

- 5) Alcune segnalazioni di ritrovamento di capelli nei piatti. Il cuoco garantisce che i suoi colleghi rispettano le norme di igiene.
- 6) Segnalazioni di ritrovamento di lische nei medaglioni di pesce, seppur in casi limitati. L'insegnante del nido segnala il ritrovamento anche nel filetto.

Comunicazioni

a) Ispezione del 18/10/2018 del tecnologo alimentare incaricato dal Comune

Il Sindaco legge il verbale dell'ispezione di cui si riassumono i punti salienti.

“Alla scuola dell'infanzia è stata richiesta la sostituzione del bidone della spazzatura - per pedale non funzionante- e delle zanzariere.

Alla scuola primaria è stato richiesto intervento spurghi (già effettuato secondo quanto riferito da Vivenda). Riferita una certa confusione durante la somministrazione per cui è stato chiesto al gestore di rivedere gli orari di lavoro e la congruenza dell'indice di produttività. Il menù è stato giudicato troppo ricco in carboidrati”.

Vivenda comunica che è stata evidenziata una riduzione dei pasti del 12% rispetto all'anno scorso, e che pertanto in realtà ci sono delle ore di lavoro in esubero. Vivenda interpreta il calcolo del monte ore del tecnico come sbilanciata in quanto il giorno dell'ispezione il cuoco era assente per urgenza personale.

Valeria Riva chiede copia del verbale di ispezione di modo tale da poterlo allegare al verbale. Il Sindaco su richiesta sottolinea che il bando per il tecnologo alimentare è reperibile sul sito del Comune.

b) Piano di diritto allo studio

Il Consigliere Ponzellini conferma l'intervento di 44.000 euro da parte dell'Amministrazione Comunale rispetto alle famiglie che hanno diritto allo sconto per la mensa in base all'ISEE. La restante quota dei 5.000 euro è destinata al tecnologo alimentare incaricato.

c) Attrezzature della mensa, lavori vari

Il Sindaco comunica che l'Amministrazione ha concentrati gli sforzi iniziali sulle attrezzature, una volta constatato dalla perizia dopo il cambio di gestore che queste non erano a norma. Il sindaco comunica inoltre l'intenzione di utilizzare l'avanzo di Amministrazione per effettuare anche i restanti lavori.

È previsto che venga pianificato un progetto per la ricostruzione delle scuole medie nel corso dell'attuale Amministrazione. È probabile che si tratterà di un progetto ad ampio respiro che includerà tutti plessi scolastici di Bussero. Questo eventuale progetto dovrà rientrare nel piano di Governo del Territorio, previsto per il 2020.

La CM chiede al Sindaco di mettere a norma le schermature della mensa della scuola dell'infanzia perché le temperature in estate sono eccessive.

Si fa notare inoltre che nella mensa della primaria il numero di bicchieri in melamina è insufficiente. La rappresentante di Vivenda conferma che i bicchieri si rompono spesso per fragilità e che è stato richiesto al fornitore un carico aggiuntivo.

Sono giunte peraltro alcune segnalazioni di cattivi odori provenienti dai vassoi della mensa della primaria. La rappresentante di Vivenda conferma che sono stati già sostituiti.

Il Consigliere Ponzellini comunica che sono stati stanziati 165.350 euro per l'intervento sugli impianti della primaria. Comunica inoltre che nella secondaria prolungata non ci saranno più classi quindi è possibile che il servizio mensa per le medie andrà chiudendo.

d) Riunione di venerdì 9/11/2018

Il Sindaco comunica che venerdì 9/11 ore 17.30 alla mensa della primaria verranno presentate le nuove attrezzature. La riunione è aperta a tutti.

e) Comunicazioni

Il Sindaco chiede ai genitori della CM di mettere in cc la Scuola in caso di comunicazione con Vivenda in merito a questioni di interesse della Scuola, utilizzando la posta istituzionale.

f) Richieste varie

La CM chiede se sono disponibili i risultati dei campionamenti dell'acqua effettuati nelle scuole l'anno scorso. Il Sindaco risponde che è tutto pubblicato sul sito del Water Safety Plan.

L'insegnante Seleri sollecita la richiesta dei ragazzi della III C delle medie che già da tempo hanno richiesto se gli avanzi degli alimenti possono essere raccolti e donati per esempio ad un

canile. La rappresentante di Vivenda replica che a loro non è consentito e che dovrebbe essere un servizio esterno incaricato dal Comune ad occuparsene.

La Sig.ra Costa chiede se gli avanzi vengono monitorati e se è possibile avere un report di questo monitoraggio. La rappresentante di Vivenda fa notare che non sarebbe possibile farlo sistematicamente ma solo a campione.

Ore 16 il Sindaco abbandona la riunione per impegni istituzionali.

Menù invernale

Il rappresentante di Vivenda comunica che in caso di necessità di variare i piatti del menù, questi devono essere comunicati all'ATS, mentre in caso di cambio delle giornate di menù questo non sarebbe necessario.

Menù Nido

Prende parola l'insegnante del Nido. Chiede di sostituire la pastina in brodo coi fagioli con ditalini coi fagioli per questioni di gradimento (la stessa richiesta viene confermata dall'insegnante dell'infanzia). Inoltre la 'pasta con verdure' ultimamente prevede solo zucchine e pertanto chiede di variare le verdure, eventualmente specificando nel menù 'verdure di stagione'. La rappresentante di Vivenda risponde che verranno modificati ricettario e menù di conseguenza. L'insegnante del Nido inoltre fa notare che la frutta è spesso troppo matura o troppo acerba e che c'è pochissima varietà. La rappresentante di Vivenda replica che ciò è dovuto alla difficoltà di reperire frutta bio. La CM chiede di aumentare gli sforzi per garantire frutta di qualità in uno stato di maturazione adeguato al consumo e con una varietà adeguata legata alla stagione. L'insegnante del Nido Chiede inoltre di introdurre una varietà diversa di legumi, magari frullati. La minestra d'orzo con verdure ultimamente è insapore in quanto il brodo è preparato con poche verdure. La rappresentante di Vivenda risponde che il menù verrà modificato e comunicato alla CM.

Menù scuola primaria

- a) Il menù di infanzia e primaria in alcuni giorni si alterna: un genitore della CM chiede di uniformarlo per praticità. La rappresentante di Vivenda ribadisce che queste variazioni possono essere fatte senza contattare ATS.
- b) Alla rappresentante della scuola dell'infanzia viene consegnata la proposta di menù invernale della CM e le viene richiesto di confrontarsi con le colleghe e fornire un riscontro alla CM.
- c) Scuola primaria. Confermato l'orzotto ai porri, che a quanto riferito da Vivenda e da alcuni genitori viene apprezzato. Il piatto è previsto domani: si chiede a Vivenda di monitorarne il gradimento.
- d) La CM propone di sostituire i seguenti piatti:
 - Frittata semplice con frittata con verdure (diverse rispetto all'altra frittata con verdure prevista nel menù).
 - Crocchette di patate, poco adatte al menù troppo ricco in carboidrati come già fatto notare, con mozzarella.
 - Una delle due paste agli aromi con una pasta al pesto (per tutti i plessi).
 - Gnocchi di patate con ragù di tacchino con pasta al pomodoro e hamburger di tacchino.
 - Tortino ricotta e spinaci con robiola.

- Pasta al pomodoro e lenticchie con pasta al pomodoro. Il cuoco però riferisce che sarebbe gradita pastasciutta con legumi frullati a rotazione, quindi si concorda per questa ricetta.
- e) Platessa impanata/crocchette di merluzzo: si richiede di poterli rendere più croccanti.
- f) Cavolfiori al vapore: si richiede di poterli condire almeno con delle spezie e con l'olio, e di mettere a disposizione l'olio e le spezie ai bambini almeno della secondaria.
- g) Il cuoco richiede di modificare le grammature dell'orzotto ai porri perché la quantità è minima (vedi sopra).
- h) I genitori chiedono di togliere dal menù il pesce spada perché non è stato mai fatto.

Comunicazioni varie

- 1) Una mamma della primaria si lamenta del fatto che il figlio abbia riferito di essere stato trattato in maniera sgarbata dal personale di Vivenda. La rappresentante di Vivenda chiede che questo tipo di lamentele vengano comunicate subito al gestore.
- 2) Vivenda comunica che ci sono 300 pasti al mese consumati da bambini non iscritti al portale Vivenda e che si sta muovendo per risalire ai nominativi dei mancanti.

La riunione si conclude alle ore 17.00.

Letto, firmato e sottoscritto
Il Presidente

Il segretario verbalizzante
Francesca De Nard

Segue allegato: verbale Ispezione del 18/10/2018 tecnologo alimentare incaricato dal Comune

CONSULENZA - FORMAZIONE <small>COMPETENZE - FORMAZIONE</small>	SISTEMA QUALITÀ
	MOD-02-FOR-PR-02
	Rev.: 0 Data: 18/09/2003

RAPPORTO DI INTERVENTO

Data 17 ottobre 2018	Tipologia del servizio Consulenza (Controllo qualità)	Periodo attività Ottobre 2018	N° iscritti NA
Committente/Cliente Comune di Bussero (002 517)	Luogo di erogazione Comune di Bussero		

NOTA:

Visite effettuate

<i>Centri Cottura</i>	<i>Data</i>	<i>Ispettori</i>
Sc. infanzia	17/10/2018	E. Garavello
Sc. primaria	17/10/2018	E. Garavello
<i>Refettori</i>	<i>Data</i>	<i>Ispettori</i>
Sc. infanzia	17/10/2018	E. Garavello
Sc. primaria	17/10/2018	E. Garavello

Resoconto visite effettuate

Durante le Verifiche ispettive nei due Centri cucina del 17 ottobre 2018 condotte durante l'intero arco della mattinata, come si evince dalla tabella sopra riportata, si è focalizzata l'attenzione su due aspetti principali: il controllo dei Centri cucina e il sopralluogo presso i Refettori (Asili nido incluso).

La Verifica presso i Centri cucina si concentra principalmente sul controllo delle seguenti fasi del processo produttivo:

- ricezione delle materie prime;
- conservazione delle materie prime;
- lavorazione delle materie prime;
- trasporto dei pasti presso i refettori;
- distribuzione dei pasti presso i refettori;
- controllo della corretta applicazione del sistema di autocontrollo (HACCP)
- sanificazione degli ambienti di lavoro, delle attrezzature e degli strumenti di lavoro (rispetto del Piano delle Pulizie).

Particolare attenzione viene rivolta agli aspetti igienico sanitari delle lavorazioni e del personale impiegato nel ciclo produttivo in conformità al Capitolato speciale d'appalto, alla corrispondenza delle materie prime alle Tabelle merceologiche del Capitolato, alla corrispondenza delle temperature alla normativa vigente, ed alla corrispondenza delle quantità dei pasti serviti a quanto prescritto nel suddetto Capitolato.

In merito alle Verifiche ispettive presso i refettori infine si è posta l'attenzione sul monitoraggio delle seguenti fasi:

- distribuzione dei pasti;
- rilevamento dell'indice di gradibilità del pasto da parte dell'utenza (attraverso interviste agli utenti e mediante calcolo statistico degli "avanzi" sui piatti);
- controllo della corretta applicazione del sistema di autocontrollo (HACCP)
- sanificazione degli ambienti di lavoro, delle attrezzature e degli strumenti di lavoro (rispetto del Piano delle Pulizie).

La procedura posta in essere dalla Scrivente per ottimizzare il ruolo ed efficacia del controllo qualità del servizio di refezione scolastica e asili nido, prevede informazioni tempestive in caso di rilevazione di anomalie e/o non conformità, al fine di suggerire immediatamente comportamenti e/o scelte per risolvere, qualora ciò sia possibile, l'anomalia e/o non conformità riscontrata.

Segnalazioni Verifica ispettiva Centro cucina Scuola dell'infanzia – 17 ottobre 2018

Innanzitutto si è constatato il miglioramento del livello di efficienza delle attrezzature di cucina come a titolo esemplificativo la sostituzione del congelatore a pozzetto malfunzionante, come da nostra precedente segnalazione, con un paio di frigoriferi a colonna a temperatura negativa.

Purtroppo invece non è stata presa in considerazione la precedente richiesta di aggiustare o nel caso sostituire il porta rifiuti a pedale presente in cucina con l'apertura a pedale non più funzionante. Sarebbe quindi opportuno che il Gestore si attivasse con una certa urgenza.

Si richiede inoltre una profonda sanificazione delle zanzariere presenti sul soffitto in quanto piene di polvere e residui di insetti morti. Sempre a proposito di zanzariere andrebbero sistemate visto lo stato di evidente danneggiamento quelle poste in corrispondenza delle porte di accesso alla cucina (numero 2). Il neon presente in Cucina in prossimità dei due frigoriferi di cui sopra andrebbe ripristinato, poiché attualmente non funzionante.

Si conferma come nel caso della precedente Verifica ispettiva il rigido rispetto di quanto previsto dal Capitolato in tema di quantitativi di materia prima servita.

Segnalazioni Verifica ispettiva Centro cucina Scuola primaria – 17 ottobre 2018

Anche in questo caso si è verificata l'installazione di una serie di nuove attrezzature che hanno in tal modo migliorato sensibilmente l'operatività della cucina

Si è però riscontrato uno sgradevole odore provenire dalla griglia di scolo posta in area cucina fra i bollitori e i tavoli di lavorazione, risulta necessario richiedere al Gestore di provvedere immediatamente ad una verifica da parte di una Società specializzata in spurghi.

Alcune insegnanti, in particolare delle classi prime e seconde, hanno lamentato sia l'assenza della tovaglietta e, a tal proposito sono state motivate le ragioni ambientali di tale scelta al fine di ridurre i rifiuti, sia la tipologia del vassoio stesso che a loro dire non essendo più sagomato come in passato

CONSULENZA - FORMAZIONE <small>CONSULENZA - FORMAZIONE</small>	SISTEMA QUALITÀ
	MOD-02-FOR-PR-02 Rev.: 0 Data: 18/09/2003

non impedisce che i piatti in esso presenti si spostino pericolosamente, situazione che appare poco plausibile però data la superficie anti scivolo del vassoio medesimo.

Si è notata una certa confusione nelle fasi di somministrazione dei pasti, verosimile in relazione al numero dei pasti prodotti (n. 397) e delle ore lavorate (n. 25,5). Sarebbe opportuno richiedere al Gestore la verifica di tali numeri per verificare la correttezza dell'indice di produttività, si segnala a tal proposito che in data odierna il Cuoco responsabile era assente e le 8 ore dello stesso sono state solo parzialmente sostituite con ore in più del personale presente al momento del servizio.

Osservazioni finali

Il giudizio complessivo delle due Verifiche ispettive condotte il 17 ottobre 2018 è in linea con le aspettative, anche se come sopra evidenziato vi sono perplessità sul monte ore complessivo (in particolare presso la Scuola primaria/secondaria di primo grado) e alcuni interventi di manutenzione e sanificazione richiesti già in passato e non ancora effettuati.

Permane infine l'esigenza di rivalutare con la Commissione mensa il menù in vigore, poiché fortemente sbilanciato in termini di carboidrati.

Firma DOC
Firmato