

**Verbale riunione Commissione Mensa  
Comune di Bussero, 30 marzo 2023 ore 14.30**

Presenti

Amministrazione Comunale:

Responsabile Settore Istruzione – Sport – Cultura: Sig.ra Floriana Gandini e la Sig.ra Cristiana Pizzocchero

Assessore all'Istruzione: Sig.ra Ornella Ponzellini

Assessore ai servizi parascolastici: Sig. Santolo Castellano

Esperto del controllo qualità del servizio di ristorazione incaricato dal Comune: Dott. Mauro Corno

Rappresentanti delle scuole:

Asilo nido: Educatrice Marica Rusnati

Infanzia: Maestra Valeria Trivella

Primaria e secondaria: Maestra Barbara Seleri

Genitori membri della Commissione Mensa - Le Forchettine di Bussero:

Sig.re Francesca Tuccillo, Alessandra Carlucci, Valeria Riva, Filomena Matta e il Sig. Maximilian Arpaio

Fornitore del servizio mensa Vivenda:

Coordinatore del servizio: Sig.ra Monica Tafuri

Direttrice Centro Cottura: Sig.ra Eleonora Sanzeri

Cuoco della scuola primaria: Sig. Daniele

Dietista: Sig.ra Valentina Edalghi

Genitori auditori: 7

Comunicazioni preliminari

Si apre la riunione con la richiesta da parte della Maestra Seleri che la scuola venga avvisata quando una persona estranea accede al refettorio durante la pausa pranzo soprattutto se entra in contatto con i bambini. La maestra fa riferimento alla presenza del Dott. Corno (esperto del controllo qualità del servizio di ristorazione incaricato dal Comune) durante un'ispezione nelle settimane precedenti alla riunione. Le maestre presenti in mensa non conoscendo il Dott. Corno sono rimaste un po' perplesse sulla sua presenza.

Le visite del Dott. Corno non essendo programmate non possono essere comunicate preventivamente alla scuola ma hanno garantito che verrà inviata alla presidenza della scuola i dati e la copia della carta di identità del Dott. Corno. Si presenterà nel refettorio con il tesserino di riconoscimento.

Prendono la parola i rappresentanti dei genitori.

Viene subito affrontato l'argomento più urgente ovvero l'aumento del buono pasto da € 4,70 a € 5,45 dal giorno 3 aprile 2023.

La Sig.ra Ponzellini spiega la necessità dell'aumento del buono a causa degli aumenti dell'inflazione. Negli anni precedenti il Comune aveva assorbito il costo nel bilancio comunale ma da ora in poi non sarà più possibile. Tutti i genitori dei bambini che fruiscono del servizio mensa hanno ricevuto una spiegazione approfondita nella lettera pervenuta da parte del Sindaco.

Il comune nella predisposizione degli atti per la nuova gara d'appalto - il contratto è in scadenza alla fine dell'anno scolastico- presuppone che il costo del buono non sarà inferiore al nuovo importo (€ 5,45).

Viene discussa la possibilità di diversificare il costo del buono tra nido-infanzia / primaria-secondaria e viene spiegato dal Sig. Catellano e dal Dott. Corno che non è fattibile perché si tiene conto di una media ponderata tra i vari costi: le materie prime, le incidenze del personale sui vari plessi e tanti altri elementi che concorrono a formare il costo del buono. Probabilmente, a conti fatti, il costo del buono del nido-infanzia, sarebbe più oneroso in quanto il personale impiegato è maggiore rispetto alla primaria anche se il quantitativo di cibo somministrato è minore.

Pertanto, come avviene nei comuni limitrofi, è meglio stabilire il costo del buono uguale per tutti i plessi.

I genitori fanno presente che nelle ultime settimane ci sono state molte le lamentele dei genitori per il servizio di ristorazione.

La questione dell'aumento del buono acuisce il malcontento.

Le lamentele sono principalmente per la quantità molto scarsa delle porzioni somministrate, della scarsità del pane e del gusto poco gradevole delle pietanze.

Anche le maestre sostengono che le porzioni sono scarse e non c'è omogeneità nelle porzioni (soprattutto per la pizza e la frittata). Vengono portate a in visione delle fotografie a testimonianza sulla porzionatura non consona.

Viene penalizzato nel servizio soprattutto il primo turno che ha porzioni riscaldate e ne beneficiano (ovviamente solo nei tre giorni di presenza) i ragazzi della scuola secondaria che hanno cibo e pane in abbondanza.

Evidentemente non sono ben equilibrate le porzionature.

Viene anche sottoposto all'attenzione dei presenti la somministrazione del pollo nella giornata del 29.03.2023. Le Forchettine erano in mensa per un'ispezione e le maestre presenti hanno testimoniato l'accaduto.

Il pollo somministrato non aveva una porzionatura adeguata e aveva la pelle coperta da residui di piume ma la cosa più grave è che era crudo.

Si è sottolineato la pericolosità del mangiare il pollo crudo ben noto a tutti.

Il cuoco presente ammette che la pelle del pollo era ricoperto di residui di piume ma sostiene che il pollo fosse correttamente cotto. Per la problematica del pollo Vivenda ne parlerà con il proprio fornitore.

Il Dott. Corno e l'Amministrazione comunale invitano i docenti e genitori (presenti in mensa per le ispezioni) di segnalare immediatamente all'ispettore dell'impianto qualsiasi criticità rilevata nel momento del pasto o delle ispezioni.

I genitori fanno presente che bisogna cercare di far mangiare i bambini che vanno in mensa al primo turno con più serenità (tempo per pranzare 30 minuti).

Tra quando i bambini arrivano in mensa, fanno la fila al pass per prendere il pranzo e si siedono al tavolo passa troppo tempo e ne rimane poco per il pranzo effettivo.

Viene proposto dai genitori il pranzo servito al tavolo (come ai tempi del covid) ma secondo Vivenda, il Dott. Corno e le maestre ci vorrebbe molto più tempo.

I genitori suggeriscono se fosse possibile rivalutare la situazione distribuzione classi per turni anche a fronte delle normative della sicurezza.

La maestra Seleri dice che è possibile rivalutare la situazione a fronte anche della diminuzione del numero di bambini che sono presenti in mensa. Il Dott. Corno propone di fare dei calcoli e dei controlli per capire se è possibile modificare classi/turni – numero bambini – sicurezza.

I genitori espongono che hanno ricevuto segnalazione scritta da parte di una mamma che raccontava che sua figlia ha subito dei commenti di scherno sul fatto che fosse stata messa “in bianco” – si ribadisce che nessuno si deve permettere di fare alcun commento se per il bambino è stata richiesta dal genitore la dieta in bianco.

La Sig.ra Floriana Gandini e la Sig.ra Cristiana Pizzocchero portano all'attenzione dei presenti che, in occasione della verifica nutrizionale effettuata presso la scuola primaria in data 14.03.2023 da Ats Milano, è stato osservato e scritto nel verbale che “alcune classi hanno scartato il secondo piatto e il contorno senza nemmeno aver assaggiato i cibi”. Il personale comunale presente all'ispezione e la rappresentante dei genitori confermano l'accaduto. Ats ha sottolineato e messo a verbale l'importanza del ruolo educativo del docente durante il pasto che è a tutti gli effetti da considerare momento educativo.

L'insegnante Seleri interviene concordando nel ritenere il pranzo un momento educativo e ribadendo le difficoltà che alcuni docenti incontrano quando ci sono bambini che si rifiutano anche solo di assaggiare. Verrà richiesta attenzione alle insegnanti ma si auspica una collaborazione anche da parte delle famiglie. Nessun docente può obbligare un alunno a mangiare contro la sua volontà.

I genitori chiedono più serenità da parte di tutti nel momento della somministrazione (Vivenda) e consumazione (insegnanti) del pasto. I genitori sono stati testimoni durante un'ispezione di risposte poco gentili da parte del personale Vivenda ad un'insegnante. Un clima più sereno va a beneficio dei bambini e si ritrova anche nei piatti.

Viene fatta formale richiesta per mettere più impegno nella preparazione dei piatti e un po' più di creatività.

Alle ore 16.15 i genitori auditori lasciano la riunione.

Alle 16.20 Vivenda vuole sottoporre ai presenti la proposta di menù estivo.

I genitori sottolineano che hanno richiesto più volte di ricevere la copia del menù estivo (punto 1 dell'ordine del giorno della riunione) per poterlo visionare con calma ma nessuno ha mai risposto alle mail inviate.

Anche la maestra Seleri aveva fatto richiesta scritta per ricevere la copia del menù, nessuna risposta.

Vivenda si giustifica dicendo che ne ha portato delle copie per visionarlo in riunione.

Grazie alla buona volontà delle insegnanti, del Dott. Corno e dei genitori si prende visione del menù estivo.

Alle 16.30 lasciano la riunione il Consigliere Comunale per l'Istruzione Sig.ra Ornella Ponzellini e il Presidente del Consiglio Comunale Sig. Santolo Castellano.

Si prende visione del menù e si apportano le modifiche.

Il Dott. Corno sottolinea che con il menù estivo ci sarà più varietà di frutta e verdura di stagione rispetto al menù invernale.

Ci si accorda perché tutte le parti approvino il menù il prima possibile per farlo entrare in vigore entro la fine del mese di aprile 2023.

La maestra Seleri chiede se è possibile sostituire le rondelle di zucchine con le zucchine gratinate che sono un po' più appetibili per i bambini.

La maestra Trivella richiede, da parte delle insegnanti della scuola dell'infanzia, se possibile, che le porzioni della carne possano essere servite già tagliate.

I genitori sottopongono all'attenzione di tutti anche l'argomento formaggio grattugiato che viene distribuito a richiesta dell'addetta che serve il primo.

Chiedono se è possibile la distribuzione in altra modalità.

La maestra Seleri chiederà alle insegnanti se sono disponibili a distribuire il formaggio ai bambini sulla pasta/minestra.

I genitori fanno presente a Vivenda che, come da regolamento della commissione mensa del 10.05.2018 n 13, le visite nella cucine e nel refettorio sono consentite, in ogni giornata, ad un numero di rappresentanti non superiore a tre.

L'incontro ha termine alle ore 17.15

Letto, firmato e sottoscritto

Il segretario verbalizzante

I rappresentanti Genitori Commissione Mensa – Le Forchettine di Bussero