

VERBALE COMITATO MENSA – 10_01_ 2019

In data 10/01/2019, alle ore 18.05, presso i locali del centro cottura di via Tintoretto a Rescaldina, si è svolto il Comitato Mensa con il seguente ordine del giorno:

- verifica andamento del servizio
- osservazioni sul menù “Invernale”
- varie ed eventuali

Viene fatto l'appello per la verifica del numero legale; risultano assenti: Arena, Calia, Ferrè Giovanella, Liburdi, Maffè, Magon, Noacco, Pappalardo, Saibene, Tampini, educatore Centro Diurno Integrato.

La seduta si apre con l'intervento dell'Assessore alla Pubblica Istruzione Elena Gasparri, in merito alle proposte emerse nel Consiglio dei Bambini e delle Bambine durante l'incontro con la Dietista della Dussmann. I bambini hanno chiesto di rivedere le date di inizio e fine dei menù estivo e invernale, di poter effettuare una visita ai locali cucina e che siano apportati dei cambiamenti negli spazi dove si svolge il pasto (ritinteggiare le aule, spostare i tavoli ecc...), nonché di proporre alcuni piatti da inserire nel menù. Questi saranno portati al prossimo Comitato Mensa per essere valutati insieme allo stesso.

La Signora Atzori, genitore rappresentante per il plesso Ottolini, riporta degli episodi di comportamento scorretto del personale Dussmann, in contrasto con le normative vigenti in materia igienico sanitaria, quali dipendenti che fumano o che appoggiano i piedi sul tavolo...; interviene dal Responsabile della Ditta Dussmann per chiedere chiarimenti, vista la gravità degli episodi riportati, che sono passibili non solo di sanzioni ma addirittura di licenziamento. Viene chiarito che sono episodi avvenuti nel passato, 4 anni fa circa.

Vengono affrontati i problemi di guasti e pulizie riscontrati quotidianamente nei vari refettori:

- i rappresentanti lamentano che la temperatura nei refettori è eccessivamente bassa; alunni e docenti sono costretti a mangiare con i giacconi addosso
- la Presidente del comitato mensa chiede una pulizia migliore e più profonda del pavimento del refettorio della Scuola Manzoni
- il professor Marino comunica che il termosifone guasto, già segnalato precedentemente, non è stato ancora sistemato né sostituito
- l'insegnante Macchiarelli ribadisce il problema con le tubature presso la struttura della Scuola Manzoni: come già segnalato le tubature fanno passare l'acqua solo a filo e questo impedisce all'acqua della lavastoviglie di scaldarsi, con il risultato che i piatti vengono lavati preventivamente a mano - a tale proposito la Responsabile della Ditta Dussmann chiarisce che il meccanismo di funzionamento della lavastoviglie è predisposto per iniziare il ciclo di lavaggio con l'acqua fredda, che poi viene portata in automatico ad alta temperatura; pertanto tutte le stoviglie vengono lavate ed igienizzate correttamente
- presso la scuola di Rescalda è necessario rimuovere tutti i tavoli che risultano posizionati in un luogo non idoneo e quindi pericolosi in quanto ostacolano le vie di fuga
- la Signora Lombardi chiede di effettuare una verifica sul capitolato di gara (in particolare il cap. 2) al fine di stabilire a chi competano le manutenzioni di tipo ordinario e straordinario

Recepite le osservazioni e appurato che i problemi fino a qui segnalati sono di tipo strutturale più che di natura nutrizionale, l'assessore Gasparri propone al Comitato mensa di organizzare un incontro con il responsabile dell'Area Lavori Pubblici, l'assessore competente e il sindaco, al fine di

discutere tali problematiche e trovare una definitiva soluzione.

Si passa quindi ad evidenziare le criticità riscontrate sul servizio refezione.

La signora Mazuru rimarca la necessità di una pulizia profonda del pavimento del refettorio della scuola Manzoni, effettuata con l'apposito macchinario; la cucina invece risulta pulita. Richiama inoltre l'attenzione sull'igiene degli operatori, i quali non sono sempre puntuali nel rispettare le norme igienico sanitarie previste dalla normativa: non sempre utilizzano i guanti monouso, non sempre utilizzano i copricapo e a volte hanno le scarpe non pulite. Il responsabile della Cucina spiega che la ASL non prevede l'uso di guanti, sono indubbiamente un presidio igienico di protezione, ma al lato pratico è meglio non indossarli e lavarsi più spesso le mani.

L'Insegnante Rubini lamenta il fatto che le inservienti non sono abbastanza attente all'igiene e alla pulizia del refettorio, spesso sui tavoli apparecchiati si trovano bicchieri sporchi, tovaglie rotte o strappate anziché tagliate a misura; le stesse giustificano l'incuria con il fatto che "la Ditta ha diminuito le ore e quindi non hanno a disposizione il tempo necessario per svolgere le loro mansioni in maniera ottimale". A tal proposito la referente della Dussmann garantisce che il monte ore lavorativo non è stato modificato e che verificheranno con i loro dipendenti la questione.

La signora Lombardi pone un quesito sulla deroga al biologico: le viene spiegato che il capitolato inizialmente non la prevedeva, ma è stata inserita in un accordo tra la Dussmann e l'amministrazione comunale nel 2015, per sanare una situazione problematica. Copia del documento sarà messa a disposizione dei componenti del Comitato Mensa.

La signora riprende il discorso già affrontato in un precedente comitato, relativo alla somministrazione, nei mesi estivi, di gelato e budino di produzione industriale: la ASL non prevede la presenza di dolci a fine pasto e non lo prevede nemmeno il capitolato; è sua opinione che non ci siano garanzie di qualità e che le materie prime di cui sono composti i dolci siano scadenti in quanto provenienti dalla produzione industriale, quindi chiede che tali alimenti vengano tolti definitivamente dal menù.

La Dietista della Dussmann comunica che, nelle ultime linee guida (autunno 2018) non viene previsto il dolce a fine pasto, ma viene lasciata la facoltà di inserirlo solo se il pasto è ben bilanciato; lo scopo dei menù, specie quelli scolastici, è quello di invogliare i bambini a mangiare, seguendo un percorso alimentare sano.

Si procede quindi con la valutazione del menù invernale attualmente in vigore.

Emerge che presso la scuola secondaria di Rescaldina nei 4 lunedì presenti in calendario viene servito il formaggio: si chiede pertanto di alternare con giorni diversi della settimana. Viene inoltre richiesto di inserire le patate al forno, non presenti nel menù.

Vengono avanzate le richieste che seguono:

- menù della 2° settimana:
 - presso le scuole secondarie di Rescalda e Rescaldina somministrare frutta anziché lo yogurt, che non è gradito ai ragazzi;
 - si chiede di prestare attenzione alla polenta specifica per la dieta speciale per celiaci (servita di martedì) e di avere maggiore cura nella presentazione dei piatti serviti agli utenti che seguono diete speciali (a volte i contenitori arrivano già aperti);
- menù della 3° settimana: vengono approvate le variazioni proposte dalla ditta Dussmann, a

decorrere dalla settimana del 14/01; si fa notare che il brodo dei tortellini risulta insipido – il responsabile della cucina spiega che il sapore è dovuto al fatto che si tratta di brodo vegetale, senza l'aggiunta di dado, come previsto dalle disposizioni vigenti;

- menù della 4° settimana:
 - lunedì: viene invertito l'intero menù con quello della giornata del martedì, l'insalata viene sostituita dai fagiolini lessati;
 - martedì: si introducono le seguenti variazioni: pasta e lenticchie al posto del risotto allo zafferano, insalata mista, budino al posto della frutta;
 - giovedì: viene invertito l'intero menù con quello della giornata del venerdì;
 - venerdì: viene invertito l'intero menù con quello della giornata del giovedì.

L'incontro termina alle 19.45.