

Comune di Ornago Assessorato all'Istruzione	Verbale COMENS	31/01/2024
		Ora inizio 17:00 Ora fine: 19:15

Presenti:

Cagliuso Santa (insegnante scuola secondaria)	Istituto Comprensivo A. Manzoni di Ornago
Bianchini Annalisa (insegnante coordinatrice scuola primaria)	
Fumagalli Stefania (scuola secondaria) Tremolada Piera (scuola secondaria) Pezzi Antonio (scuola primaria) Fumagalli Emanuele (scuola primaria)	Genitori
Minghini Christian (responsabile Area) Barca Simona (direttrice cucina) Rossetti Sabrina (cuoca)	Sodexo
Redaelli Filippo (Responsabile Settore Affari Generali del Comune)	Comune di Ornago
Ilaria Maffezzoli (tecnologa alimentare incaricata del servizio di monitoraggio ristorazione scolastica)	Per il Comune di Ornago

Ordine del giorno:

1. Verifica dell'andamento del servizio di refezione: valutazione consumo e gradibilità dei pasti.
2. Proposte della componente dei genitori;
3. Varie ed eventuali.

Discussione e approvazione punti all'ordine del giorno	<p><u>Punto 1-2</u> <i>Verifica dell'andamento del servizio di refezione: valutazione consumo e gradibilità dei pasti.</i></p> <p><i>Proposte della componente dei genitori</i></p> <p>Il Dott. Filippo Redaelli procede nell'analisi di un report riassuntivo tratto dalle schede di valutazione del servizio mensa compilate dai genitori (allegato al presente verbale).</p> <p>La lettura dei dati rende una fotografia soddisfacente del servizio, con il raggiungimento del 100% del punteggio nella maggior parte delle voci.</p> <p>Sul gradimento del cibo risulta la criticità del contorno.</p> <p>Ci sono verdure che gli utenti gradiscono poco (insalata e verdure troppo cotte e molli, ad es. zucchine) e non è stato apprezzato il cambiamento del fornitore per quanto riguarda la fornitura della pizza.</p>
---	--

Prende parola il Sig. Pezzi Antonio distribuendo dei fogli cartacei contenenti un elenco di osservazioni formulate dalla commissione mensa e segnalazioni anonime pervenute dai genitori.

Si procede alla disamina dei seguenti punti:

➤ *Corretta applicazione delle diete richieste*

L'insegnante Prof. Bianchini chiede conferma se persiste ancora l'accordo con i bidelli che devono segnalare l'arrivo dei bambini che entrano dopo l'orario di ingresso (ad esempio per visite mediche).

Si evince che la segnalazione da parte dei bidelli a volte avviene a volte no, manca un passaggio di informazioni costante e continuo.

La direttrice della cucina Simona Barca afferma che Sodexo non può intervenire in tal senso prendendo accordi direttamente con i bidelli, è necessario che tale accordo venga formulato dalla Dirigente Scolastica.

➤ *Come procedere per una corretta erogazione di un eventuale menu bianco nel caso in cui un bambino sia stato indisposto la sera precedente?*

Prende la parola l'insegnante Prof. Bianchini che afferma che quando si espongono le presenze in mensa si segnala la dieta in bianco.

La Dieta in bianco può essere segnata sul diario per un numero massimo di 3 giorni, oltre è necessario esibire un certificato medico.

Si sottolinea la necessità di indicare e divulgare una linea operativa per la richiesta delle diete in bianco.

Viene evidenziato un abuso delle diete in bianco da parte degli studenti della scuola secondaria e la necessità di approfondire la dinamica di tale richiesta, la frequenza in mensa degli studenti della scuola secondaria è bisettimanale e non quotidiana come gli studenti della scuola primaria.

➤ *Segnalazione da parte di alunni/docenti: si chiede se è possibile fotografare quanto viene segnalato che possa accidentalmente cadere nei piatti, questo affinché l'informazione arrivi corretta ed esatta limitando al massimo la cattiva informazione.*

Prende la parola il Sig. Antonio Pezzi che evidenzia che sarebbe utile per evitare una cattiva informazione esterna e garantire un ambiente di lavoro sereno in cucina, fotografare il cibo contaminato da eventuali elementi esterni.

Interviene la tecnologa alimentare Dott.ssa Ilaria Maffezzoli affermando che questo è un problema ricorrente anche in tanti altri comuni e che si deve partire dall'assunto che il bambino ha diritto alla somministrazione del pasto, una procedura corretta contempla il trasferimento del cibo al banco self service affinché venga documentato correttamente l'accaduto.

È auspicabile secondo la tecnologa alimentare codificare una procedura specifica per gestire tali situazioni, le segnalazioni non basate su fatti concreti non dovrebbero neanche essere prese in considerazione a suo avviso.

Il Personale docente dev'essere sempre informato di ciò che

Comune di Ornago Assessorato all'Istruzione	Verbale COMENS	31/01/2024
		Ora inizio 17:00 Ora fine: 19:15

	<p>succede in mensa, tutti devono collaborare all'igiene e alla sicurezza dell'ambiente per contestare ai fornitori bisogna avere evidenze certe.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>Richiesta di compresenza del direttore mensa almeno per un incontro mensile nei confronti refettorio</i> La direttrice della cucina Simona Barca si rende disponibile a tale incontro, se opportunamente concordato. ➤ <i>Corretta contabilizzazione pasti: alcuni genitori hanno segnalato pasti contabilizzati in eccesso che non vengono poi stornati nella successiva fattura</i> Prende parola la direttrice della cucina Simona Barca dando piena disponibilità da parte dell'ufficio rette a operare le rettifiche necessarie, se opportunamente segnalate a chi di competenza. <p>6-7) <i>Eventuale valutazione tecnica (comprensiva di documentazione a supporto se possibile) affinché sia effettivamente certificato l'uso e destinazione dell'Auditorium anche a scopo sala mensa (visti i limiti attuali del refettorio) e consumo cibi e allestimento di una postazione amovibile riscaldante per garantire il pasto caldo agli alunni della scuola secondaria</i> <i>Possibilità di discussione per un ampliamento dei locali refettorio per incrementare la capacità recettiva - situazione a oggi della pratica CPI per la capienza del salone e tracciamento/aggiornamento a oggi di quanto necessario affinché entro l'anno corrente si possa portare a termine il rinnovo del certificato prevenzione incendi.</i></p> <p>Interviene l'insegnante Prof. Bianchini che sottolinea la necessità di turnare molto anticipatamente, le prime classi scendono alle 11.50 e ciò significa accorciare mattinata e prolungare pomeriggio rendendo l'attività didattica più faticosa per i bambini. La prof. Bianchini chiede se il CPI del refettorio è in via di aggiornamento, ai fini di aumentare la capienza massima della mensa.</p> <p>Interviene il sig. Antonio Pezzi chiedendo se è possibile incontrare ufficio tecnico, dirigente scolastico e Assessore di riferimento per trovare una quadra, "qual è a oggi lo stato di avanzamento del CPI"?</p> <p>Per scongiurare un'errata informazione è necessario condividere in maniera certa ed esatta le informazioni, anche per poter tranquillizzare i genitori.</p> <p>Il Sig. Pezzi sottolinea la necessità di garantire un pasto caldo anche agli studenti che si trovano a dover consumare il pasto nell'auditorium della scuola secondaria e di tutelare il personale Sodexo che deve uscire dal proprio perimetro lavorativo per spostarsi in un'altra struttura.</p> <p>Interviene la direttrice della cucina Simona barca ribattendo che l'assicurazione dei dipendenti è di competenza Sodexo.</p> <p>Il Sig. Pezzi conclude il proprio discorso chiedendo rassicurazioni</p>
--	---

circa la salubrità del locale e sottolineando che la soluzione dell'auditorium è a suo parere un punto di arrivo di un'inadempienza comunale, ritiene che se le pratiche fossero state fatte nei tempi giusti non si sarebbe arrivati a una tale soluzione e che se non ci sono possibilità di aumentare la capienza del refettorio, la zona auditorium della scuola dovrà diventare una zona mensa vera e propria e quindi sarà necessario operare una riconversione degli spazi.

Interviene il Sig. Emanuele Fumagalli che sottolinea necessità di avere una struttura idonea per la somministrazione corretta e completa dei pasti, sottolinea che non è presente un carrello termico (che comunque non potrebbe essere tenuto presso il locale) e si interroga sulla possibilità di avere un piano termico da installare presso l'auditorium della scuola.

Interviene la Sig. ra Piera Tremolada che si lamenta dei tempi di somministrazione lunghi ed evidenzia la disparità tra qualità del servizio tra chi mangia in zona refettorio e chi in auditorium.

Conclude l'intervento La Dott.ssa Maffezzoli rispondendo al commento di un genitore relativo alla possibilità di pranzare in classe, sottolineando che è una alternativa possibile, ma non auspicabile, e che è stata gestita durante la pandemia, risultando molto costosa.

La Tecnologa spiega che la cucina della mensa scolastica è tenuta per legge a mantenere una temperatura dei pasti caldi a 60 gradi al minimo, temperatura che non corrisponde a una pietanza bollente.

➤ **Risposta Ente Comunale (non verbalizzata):**

La capienza dei locali del refettorio è soggetta a normativa DM Interno 26.08.1992 che prevede dalla sua attuazione (quindi dal 1992) una densità di affollamento pari a 0,4 persone/m2. Come da documentazione tecnica allegata alle pratiche di prevenzione incendi, la capienza massima dei locali è di 144 persone. L'incarico per il rinnovo delle autorizzazioni in materia antincendio è in corso di esecuzione. Visto che tale dato non potrà mai essere modificato, salvo cambiamento della normativa vigente, si valuterà la progettazione e realizzazione di un nuovo luogo idoneo ad uso refettorio, risorse di bilancio permettendo.

Non si evidenziano condizioni ostative alla somministrazione e consumo dei pasti presso i locali dell'Auditorium della scuola secondaria, i pasti possono essere regolarmente somministrati da parte del personale addetto alla ristorazione previa regolare pulizi del locale, sia prima sia dopo il turno mensa.

8. *Migliorare la turnazione mensa per evidenziare distanziamenti oltre l'orario pasto che possano ripercuotersi nelle successive fasce, penalizzando poi l'orario di insegnamento (ricollegamento a punti 6-7).*

9. *Evitare accumulo di arredi nel corridoio di accesso locale mensa e mantenere lo spazio in maniera decorosa.*

Il Sig. Antonio Pezzi chiede se è possibile ricollocare tale materiale nelle aule.

➤ **Risposta Ente Comunale (non verbalizzata):**

Verrà informata la dirigente in merito allo spostamento degli arredi.

10. *Si richiede quanto prima un intervento mezzo spurghi affinché si proceda con il lavaggio e disostruzione delle condutture di scarico del locale cucina e della linea di raccolta acqua sala lavaggio esterne onde evitare cattivi odori di ritorno – si richiede comunicazione alla commissione mensa della data di intervento.*

Prende parola la direttrice della cucina Simona Barca affermando che ogni sei mesi chiama gli spurghi.

➤ **Risposta Ente Comunale (non verbalizzata):**

Condivisione di tale data verrà comunicata direttamente alla dirigente.

11. *Condivisione del menù aggiornato da poter condividere con le componenti genitoriali delle classi*

Al menù in vigore verranno apportate delle precisazioni richieste dalla tecnologa alimentare e poi condiviso con tutti.

12. *Più attenzione per la corretta contabilizzazione/Fatturazione dei pasti e possibilità affinché i collaboratori scolastici siano di supporto alla mensa/cuoca verificando e consegnando giornalmente i fogli presenze delle classi*

Prende parola Simona Barca di Sodexo affermando che c'è un orario da comunicare entro il quale il bambino non sta bene, evidenziando comunque la possibilità umana di sbagliare.

La Prof Bianchini spiega la modalità di rilevazione delle presenze presso la scuola: al mattino esternamente alle classi viene apposto un modulo delle presenze, i dipendenti Sodexo fanno il giro delle classi e prendono nota di tutte le presenze.

Il problema si rileva nel poter segnalare gli studenti che arrivano in un secondo momento o i bambini che vanno a casa anticipatamente perché indisposti.

La prof. Bianchini auspica a tal proposito la necessità di utilizzo di un'applicazione con la quale il genitore può segnalare la presenza o meno del figlio.

Simona Barca di Sodexo afferma che l'attuale programma gestionale non supporta questo tipo di rilevazione e che con il tempo gli errori sono stati minimizzati e che si è sempre comunque disponibili per la riemissione o uno storno del bollettino.

Interviene il dott. Redaelli rilevando che tale aspetto verrà preso in considerazione da parte del Comune.

13. *Reinserimento del menù delle polpette, nel caso contrario si richiedono indicazioni motivazioni tecniche da poter condividere con i genitori;*

Comune di Ornago Assessorato all'Istruzione	Verbale COMENS	31/01/2024
		Ora inizio 17:00 Ora fine: 19:15

	<p>Interviene il Sig. Antonio Pezzi sottolineando che un certo tipo di piatto potrebbe aiutare a ridurre gli sprechi. Viene comunicata dal Comune la deroga concessa in merito all'utilizzo delle polpette.</p> <p>Prende parola in tal senso la tecnologa alimentare Dott.ssa Maffezzoli Ilaria sottolineando la bravura della cuoca nella preparazione dei pasti. Esprime inoltre la presenza di scarti rilevati durante i suoi sopralluoghi, anche su alimenti che dovrebbero essere graditi dai bambini.</p> <p>Fa presente che ATS sconsiglia i cibi prelaborati, il plus della ristorazione scolastica è proprio la preparazione in giornata degli alimenti, il senso di alcune scelte è fornire un'educazione alimentare, il ricorso ad alimenti prefritti - precotti è sconsigliato.</p> <p>Interviene il Sig. Emanuele Fumagalli sottolineando che spesso viene portato un unico alimento e non ci sono alternative.</p> <p><i>Ribatte la Tecnologa alimentare confermando che ATS non prevede alternative nelle giornate in cui è in menu il piatto unico, venendone meno il senso, e non prevede alternative in generale; si potrebbe comunque decidere di scomporre il piatto unico scomponendolo nelle sue due componenti, primo piatto e secondo piatto, quindi eliminandolo di fatto, per offrire più alternative, la ristorazione scolastica è una soluzione di qualità effettiva e molto fa la cultura alimentare familiare.</i></p> <p>La Tecnologa alimentare chiede infine che vengano specificati/precisati meglio gli alimenti somministrati (ad. Es pesce indicato in modo generico) anche nell'ottica di rendere più presentabili gli alimenti e la necessità di formulare una "dieta in bianco standard" (non ci sono problemi di fornitura).</p> <p><i>14. Pre/Post scuola: Valutare eventuali altri spazi che non siano collegati con i locali mensa, questo aiuterebbe a non avere eventuali contaminazioni del cibo e rendere puliti i locali stessi per evitare ulteriore carico di lavoro al personale di gestione.</i></p> <p>Interviene il Sig. Antonio Pezzi affermando che a suo parere non ci sono le condizioni ottimali per organizzare tale servizio nella zona refettorio e auspica che possa esserci un interfacciamento con l'Assessore di riferimento e la scuola in tal senso.</p> <p>➤ Risposta Ente Comunale (non verbalizzata):</p> <p><i>Il servizio del pre/post scuola all'interno dei locali della refezione scolastica non contamina in alcun modo il cibo e non interferisce con le attività della preparazione dei pasti. Alla fine del servizio si provvede alla pulizia degli spazi utilizzati.</i></p> <p><i>15. Come possiamo migliorare affinché i genitori abbiano davvero la percezione di un cambiamento positivo/migliorativo?</i></p> <p>Viene evidenziato dai genitori il ruolo fondamentale svolto dalla commissione mensa e la volontà di migliorare il servizio, si auspica</p>
--	--

Comune di Ornago Assessorato all'Istruzione	Verbale COMENS	31/01/2024
		Ora inizio 17:00 Ora fine: 19:15

	<p>la possibilità di organizzare un tavolo tecnico con dirigente scolastico, assessore e ufficio tecnico.</p> <p>➤ Risposta Ente Comunale (non verbalizzata):</p> <p><i>Da due anni è stato istituito un tavolo tecnico "Scuola-Comune", composto dalla dirigente scolastica, Sindaco, Vicesindaco, Responsabile dell'Ufficio Tecnico del Comune di Ornago, Il responsabile dell'Ufficio Scuola del Comune di Ornago, RSPP dell'Istituto comprensivo Manzoni ed un rappresentante dei genitori del Consiglio di Istituto. Tali segnalazioni verranno affrontate direttamente dal tavolo tecnico preposto.</i></p> <p>Punto 3. Varie ed eventuali</p> <p>Si procede con l'esaminare ulteriori punti riguardanti segnalazioni pervenute dai genitori della scuola primaria:</p> <p>➤ Gelato alla mattina: viene riportato il caso di un genitore che lamenta il fatto che a suo figlio causa dissenteria. Prende parola la Tecnologa alimentare Dott.ssa Iliaria Maffezzoli che invita a contestualizzare l'accaduto rapportandolo al numero di segnalazioni effettive. Si propende per eliminare dal menù il gelato alla mattina per i bambini della scuola primaria (in valutazione)</p> <p>➤ Interviene il Sig. Antonio Pezzi che interroga il Comune su come è stata reinvestita la sanzione comminata a Sodexo nel 2022 per irregolarità nella gestione del servizio, e come vengono reinvestiti i proventi mensa ai fini del miglioramento del servizio di refezione scolastica.</p> <p>➤ Prende parola il dott. Redaelli che comunica di non essere a conoscenza della sanzione e che si informerà in merito, per quanto riguarda la ripartizione del costo pasto non vi è mai nessun guadagno da parte del Comune, anzi spesso la gestione è in perdita vista la compartecipazione per l'agevolazione delle tariffe su fasce ISEE e sull'applicazione dell'aumento ISTAT che per l'anno in corso è rimasto in capo al Comune di Ornago, senza pesare sulle famiglie.</p> <p>➤ Risposta Ente Comunale (non verbalizzata): <i>La sanzione applicata a Sodexo nel 2022 per irregolarità nella gestione del servizio per un importo pari a 1.000,00 € è stata reinvestita per il finanziamento dell'adeguamento costo pasto istat per l'anno scolastico 2022/2023.</i></p> <p>➤ Interviene la Sig.ra Piera Tremolada che riporta la richiesta da parte dei genitori di portare a casa il pasto non consumato da parte dei propri figli, in particolare pane e frutta.</p> <p>Prendono parola i rappresentanti della ditta Sodexo Spa affermando il loro parere favorevole all'iniziativa ma facendo presente che per procedere in tal senso è necessario chiedere autorizzazione alla Dirigente.</p> <p>Viene inoltre evidenziato che è necessario dotare i bambini di contenitore per la corretta conservazione degli alimenti, questa</p>
--	--

Comune di Ornago Assessorato all'Istruzione	Verbale COMENS	31/01/2024
		Ora inizio 17:00 Ora fine: 19:15

pratica, seppur lodevole, potrebbe essere un "boomerang" per tutti in quanto la frutta si deteriora facilmente.

Conclude la discussione la tecnologa alimentare affermando che è necessario educare i bambini a consumare correttamente il pasto e che gli alimenti appartenenti alla catena del freddo (ad. Es. yogurt) non possono essere portati a casa.

La riunione termina alle ore 19.15
Segretario Verbalizzante Dott. Filippo Redaelli

19/02/2024, Filippo Redaelli.