



COMUNE DI FROSSASCO

Alle ore 18.07 del giorno 24.01.2024 si è riunita la rappresentanza della commissione mensa nominata per l'anno scolastico 2023/2024 dei tre ordini di scuola di Frossasco.

ORDINE DEL GIORNO

1. Refezione scolastica 2023/2024: verifica servizio con particolare analisi suggerimenti proposti nell'anno scolastico 2022/2023.
2. Varie ed eventuali.

Sono presenti

| NOMINATIVO | RUOLO | SCUOLA/ENTE | PRESENTE on line | annotazioni |
|--------------------------------|----------------------|---------------------|--------------------------------|-------------|
| Genero Luciana | Assessore Istruzione | Comune | PRESENTE | |
| Serventi Alessia | genitore | infanzia | PRESENTE | |
| Zagato Deborah | genitore | Infanzia | ASSENTE | |
| Muscarello Sebastian | genitore | primaria | ASSENTE | |
| Chiattono Mirella | genitore | primaria | PRESENTE | |
| Marzia Ravarotto | genitore | Secondaria 1° grado | PRESENTE | |
| Chalmas Alessia | genitore | Secondaria 1° grado | PRESENTE | |
| Vazzana Gabriella | Responsabile | Cascina girasole | PRESENTE | |
| Rocci Sergio | Responsabile | GMI Servizi | PRESENTE | |
| Castellano Patrizia | Cuoca | GMI Servizi | PRESENTE | |
| Gaido Vilma | Addetta | GMI Servizi | PRESENTE | |
| Graziella Puleo | Addetta | GMI Servizi | PRESENTE | |
| Badellino Marisa | Resp. istruzione | Comune | PRESENTE | |
| Barbieri Helena | Dietista | GMI | PRESENTE IN VIDEOCONFERENZA | |
| Meneghelli Sabrina | Aiuto cuoca | GMI | PRESENTE | |
| Zancanella Laura | Assistenza mensa | Primaria | PRESENTE | |
| Delle Grottaglie Ilaria | Dirigente scolastica | Scuola | PRESENTE | |

La sig.ra Badellino Marisa, Responsabile area finanziaria Comune di Frossasco svolge funzioni di verbalizzante. Assume la Presidenza della riunione l'Assessore all'Istruzione Genero Luciana, ai sensi del regolamento mensa approvato dal Consiglio Comunale di Frossasco con delibera nr. 18 del 10 ottobre 2013.

Il Presidente, constatata la presenza dei membri della commissione mensa,

DICHIARA

la riunione validamente costituita ed atta a discutere e deliberare su quanto previsto all'Ordine del Giorno.

GENERO LUCIANA:

Sono state riviste con Marisa e in parte con la dirigente scolastica tutte le proposte avanzate negli ultimi mesi e si propone di muoversi in due direzioni: ciò che può essere fatto nel breve periodo, nell'immediato e ciò che può essere fatto nel medio periodo.

Il documento base da cui partire è il Capitolato d'appalto che è molto completo (ad es. il controllo del servizio), si chiede a tutti di leggerlo, anche perché l'appalto scadrà in estate e si potrà rinnovare per un altro anno. Si sollecita alla lettura e se si rilevano delle puntualizzazioni o migliorie c'è tutto il tempo proporle, integrarle nel capitolato che diventerà oggetto della trattativa con la ditta che prenderà il servizio.

Si ricorda lo sforzo fatto dall'amministrazione e dalla ditta per la riorganizzazione del servizio dovuto al covid. Ad esempio un elemento negativo è il secondo turno alla secondaria → se in futuro ci saranno nuovi finanziamenti si potrà pensare ad nuova mensa.

Il regolamento della commissione mensa è stato scritto nel 2012. Rileggendolo ci sono parti da riscrivere perché non più in linea con l'ordinamento scolastico attuale. La dirigente scolastica esclude di impegnare docenti in una commissione scolastica che non si svolge in orario scolastico → pensato un correttivo.

Anche la nomina dei genitori è da rivedere.

Regolamento da aggiornare e implementare e si chiede il contributo di tutti.

Art. 3 da cassare.

La commissione mensa ha il ruolo di controllo, mentre la parte che riguarda l'educazione alimentare spetta alla ditta ed è prevista dal capitolato.

ROCCI:

Presentazione del personale che gestisce la mensa; nella mensa di Frossasco c sono operatrici che lavorano da molti anni nel settore.

Ci sono stati dei problemi negli ultimi mesi dovuti all'assenza di Rocci per problemi personali ed è stato sostituito. Questo ha creato dei disservizi, dal suo rientro si è cercato di recuperare.

Il servizio viene svolto con il massimo di impegno e professionalità ma a volte la qualità della materia prima può essere differente a seconda dei giorni (mela più o meno matura, pane più o meno colorito...).

La Commissione mensa è un aiuto per dare informazioni ai genitori all'esterno. Es. la frittata è fatta con l'uovo pastorizzato e cotta in forno ed è diversa da quella di casa; non si può friggere o usare burro, proibito dall'Asl. I componenti della commissione mensa devono essere informati per dare le giuste informazioni ai genitori all'esterno.

Ci sono stati dei problemi perché il sostituto di Rocci ha invertito gli ingredienti della 3 settimana con quelli della 2° settimana, ha fatto l'ordine delle materie prime e purtroppo non ha dato informazione della variazione; Rocci se ne scusa.

I prodotti arrivano da Piscina, Fossano, Chivasso prodotti a KM. 0. Si potrebbe riattivare la carta dei servizi con l'elenco dei fornitori.

DELLE GROTTAGLIE:

La dirigente scolastica esclude di impegnare docenti in una commissione scolastica che non si svolge in orario scolastico; la commissione mensa è in capo al comune e non è indetta dall'istituto scolastico.

Si è convenuto con l'Assessore Genero che laddove c'è un disservizio, i docenti fanno presente agli operatori GMI la criticità, la comunicano al comune che si interfaccerà con la ditta.

Se la commissione mensa predispose un modulo, si potrebbe fare un questionario che random (una volta al mese) viene consegnato e compilato dai docenti (che sono anche utenti della mensa) sulla qualità del servizio.

Le attività progettuali previste dal capitolato invece devono essere strutturate dalla Scuola e dalla Ditta: la dirigente non era a conoscenza dei progetti e bisogna vedere se in corso d'anno i docenti possono cedere delle ore alla loro realizzazione.

Sulla stesura di un protocollo: è disponibile a scrivere quanto detto; la scuola inoltre può veicolare le informazioni sul servizio mensa.

GENERO: non si vuole rinunciare al contributo dei docenti nella valutazione del servizio. Rappresenta garanzia per la scuola dell'infanzia dove i bimbi faticano ad esprimere un giudizio.

Una scheda di valutazione alimenti si può fare nell'immediato, il resto richiede più tempo.

CHIATTONE:

E' importante includere i bambini nella valutazione dei pasti (diario del pasto degli alunni), sensibilizzarli sullo spreco.

Collaborazione docenti e assistenti mensa.

Mensa porte aperte dove i genitori possono valutare il servizio.

ZANCANELLA: Quaderno del pasto: in un'ora di mensa le assistenti non possono seguire anche il diario del pasto non fa parte della didattica

CHIATTONE: una sola domanda a termine del pasto

ZANCANELLA: i bambini hanno voglia di uscire e giocare è difficile tenerli impegnati su un ulteriore compito. I bimbi di prima sono lenti a mangiare e poi hanno voglia di giocare.

DELLE GROTTAGLIE: lascia la riunione alle ore 18.46.

GENERO: Legge le possibili motivazioni che giustificano le variazioni di menù; non si sono mai richieste le giustificazioni da parte dei fornitori per mancata consegna materie prime

ROCCI: il mercoledì ricevono i fornitori al centro cottura, i prodotti sono consegnati nel pomeriggio alla cuoca.

Se il prodotto non è conforme viene mandato indietro: è successo con le banane.

Se il prodotto non è conforme viene mandato indietro, è possibile inviare il documento di "non conformità" al comune.

La conformità è valutata da tre operatori, che controllano peso e qualità merce.

La commissione mensa deve essere informata sul menù, sugli abbinamenti e sui prodotti per poter informare.

Propone ai membri della commissione mensa di andare ad assaggiare i pasti una volta o due in settimana.

GENERO: Inserire nel regolamento una presentazione delle caratteristiche del servizio che comprenda la presentazione del capitolato e di come lavora la ditta al momento dell'insediamento della nuova commissione mensa in modo che i genitori siano informati (proposto da Rocci che si dà disponibile).

BADELLINO: Le variazioni sono comunicate dalla Ditta al Comune che le inoltra alla commissione

GENERO: Adottare una scheda di valutazione per le verifiche dei pasti

ROCCI: propone una scheda giornaliera per chi mangia in mensa già usata in altri istituti; quando c'è la commissione mensa in quel comune si portano le schede e si discute sulle lamentele o sui gradimenti.

Rocci invita a visitare la cucina che è tenuta molto bene, fa i complimenti alle operatrici.

Invita anche a visitare la cucina di Vigone.

Il passato di verdura è fatto con le verdure fresche, la carne è Coalvi, pane è biologico (Due Valli di San Secondo), base pizza è artigianale, pasta e olio biologici, riso è di marca Scotti, la mozzarella del caseificio Pugliese.

A Vigone si può visitare il magazzino con la parte biologica e la parte di prodotti nazionali, nessun prodotto è estero.

Dietro al servizio c'è un grande lavoro e professionalità

CHIATTONE: richiede conferma sul corso per la disostruzione pediatrica e viene richiesto che sia seguito da tutti gli operatori presenti in mensa

ROCCI: gli operatori fanno corsi HACCP e di primo soccorso; rimanda che si informerà sulla possibilità di formare gli operatori. Chiede di avere una richiesta formale.

VAZZANA: gli operatori del doposcuola sono stati formati per la disostruzione pediatrica.

CHIATTONE: osservazione da chi usufruisce della dieta per la celiachia della monotonia dei menù proposti; si chiede se si può ravvivare il menù

BARBIERI: conferma che le diete per la celiachia lasciano poco spazio alla fantasia perché il glutine è un allergene che è presente nel 90% dei prodotti, si accoglie la segnalazione e si cercherà di dare un occhio di riguardo a tutte le diete.

GENERO: sostituzione gnocchi all'infanzia ed eliminazione bastoncini di pesce potenzialmente pericolosi alla salute, possono essere fatte correzioni?

BARBIERI: Si può valutare la sostituzione del primo piatto anche se gli gnocchi possono essere somministrati dai 4 anni, Si può sostituire con un primo più facilmente deglutibile.

ROCCI: gli gnocchi ci sono una volta ogni 5 settimane; si propone di sostituire gli gnocchi con i gnocchetti sardi all'infanzia e lasciare gli gnocchi alla primaria e secondaria.

BARBIERI: nuggets o bastoncini di pesce. Da un punto di vista nutrizionale non vanno bene, ma deve essere vista la frequenza di somministrazione; sono prodotti preimpanati ma cotti in forno e approvati dall'asl, per i bambini è un piatto appetibile.

ROCCI: i bastoncini non sono presenti nel menù, i nuggets sono stati serviti al pranzo di Natale e alcune volte come variazione, si decide di non darli più.

Si conviene di non servire più gnocchi all'infanzia, ma gnocchetti sardi (presenti 1 sola volta nelle 5 settimane) e di non proporre più nuggets di pollo o pesce (peraltro serviti una volta sola a Natale), mentre i bastoncini di pesce già non fanno parte dei menù.

CHIATTONE: dovrebbero essere fatte giornate di formazione sul tema dell'alimentazione previste anche da capitolato ma dal 2021 non sono state fatte

BARBIERI: la formazione dei genitori fa parte del loro progetto

GENERO: è stata fatta una proposta di pianificazione di formazione alimentare da parte di GMI a metà dicembre, che però è da rivedere da parte di Rocci perché è stata firmata dal sostituto; inoltre deve essere rivista dalla dirigente perché impatta sulla didattica.

Attivare subito la scheda di valutazione operativa per gli insegnanti che usufruiscono del pasto e poi una scheda per la commissione mensa da consegnare subito alle operatrici GMI e non portata a casa.

Quindi schede di valutazione da attivare:

-PREVIO ASSENSO DELLA DIRIGENTE, una scheda sulla qualità e gradimento dei pasti (quella proposta da GMI) per il personale docente infanzia, primaria, secondaria, utente della mensa, da compilare quotidianamente in via volontaria per almeno le 5 settimane dei diversi menù; schede ritirate dalle addette mensa che le inviano alla GMI, che le invia al Comune per conoscenza.

-una per i componenti della C.M. (quella utilizzata recentemente dalla Ravarotto), da compilare e firmare al termine della visita di controllo e far firmare per presa d'atto da un'addetta mensa; il componente della C.M. inoltra la scheda .pdf alla Comm.Mensa e al Comune, che, previa presa visione delle eventuali criticità rilevate, si interfaccia con l'azienda. Le risultanze delle valutazioni ed osservazioni rilevate dalle schede, sia quelle riferite ai solo pasti, sia quelle di carattere generale, determineranno le valutazioni sugli eventuali possibili interventi migliorativi del servizio, immediati o strutturali, e saranno esposte in sede di Commissioni Mensa.

Viene confermato che i pasti anche se serviti alle 14.00 sono caldi.

ROCCI: il giorno in cui è stato interrotto il gas per un intervento ACEA non è stato possibile servire il primo alla secondaria, i ragazzi hanno mangiato il secondo e poi è stato servito dello yogurt. Ma è stata un'emergenza.

In caso di necessità, c'è un cuoco di "riserva" se la cuoca titolare è assente, oppure si cucina a Vigone e si portano i pasti a Frossasco.

Si segnala che non è stata data comunicazione, si chiede una maggiore puntualità nella comunicazione delle variazioni o situazioni di emergenza.

Si segnala che i bambini si portano la merenda da casa e poi a pranzo non hanno più fame. Bisognerebbe convincere le famiglie a non dare più la merenda da casa.

Portare un genitore scettico ad assaggiare i pasti? E' la dirigente che deve autorizzare l'ingresso di persone esterne.

GENERO: mettere mano al Regolamento della Commissione mensa.

La sig.ra Genero Luciana ringrazia tutti i partecipanti e dichiara chiusa la seduta alle ore 20.07.

Il Segretario verbalizzante

f.to Marisa Badellino

Il Vice-Sindaco

f.to Luciana Genero