

## Verbale Commissione mensa

Il giorno 09/11/2023, alle ore 17.00, in presenza presso la sala Hub in via A. Medicina 20 b, si è riunita la Commissione mensa delle scuole primarie e secondarie di Serra Riccò.

Sono presenti:

<b>ditta CIRFOOD</b>	X
Giorgio Olivieri Regional Account Manager Area Nord Ovest	X
Tatiana Consigliere - Resp. Ufficio Prodotto, Qualità e Sicurezza	X
Francesco Alessandro - District Manager	assente
Asia Piletto - dietista	X

<b>Membri CM comune di Serra Riccò</b>	
Rosa Oliveri – Responsabile Servizio Politiche Giovanili e IISS	X
Daniela Botta - Assessore Servizi Sociali e IISS	X
Sindaco del Comune di Serra Riccò Angela Negri	X
Preside dell'Istituto Comprensivo di Serra Riccò e Sant'Olcese Rosanna Strata	X
Alessia Lavagetto – segretaria verbalizzante dipendente Comune di Serra Riccò	X
Chiara Pertica - ins. Scuola primaria Caffaro	assente
Valentina Cotella - Ins. Scuola primaria A.Frank	X
Laura Perdomini- ins. Scuola primaria Montale	X
Patrizia Viola – ins. Scuola dell'infanzia Rodari	X
Valentina Varese – membro CM scuola primaria Caffaro	X
Carlando Federica – membro CM genitori Montale	X
Francesca Arena - membro CM genitori Rodari	X
Donatella Grillotti - membro CM genitori scuola A.Frank	X

La riunione inizia alle 17.00

Ai membri della commissione mensa sono stati mandati tutti i verbali, le segnalazioni e le comunicazioni da tutti i plessi scolastici di Serra Riccò.

Aprè la discussione la responsabile del servizio Politiche Giovanili e IISS.

Dalla documentazione si evince che nel periodo precedente il 23/10 (data in cui la produzione dei pasti è stata fatta nel centro cottura di Pontedecimo) sono emerse parecchie criticità.

Il centro cottura di Mainetto che vanta oltre trent'anni di attività ha avuto bisogno di interventi di riqualificazione e di lavori di adeguamento, quindi è stato necessario utilizzare un centro cottura alternativo. La scelta da parte della ditta Cirfood di utilizzare il centro cottura di Sant'Olcese non si è rivelata una scelta vincente in quanto sono emerse troppe difficoltà:

- spazi limitati per la preparazione pasti di 2 comuni
- errori umani dovuti a tempi stretti, fretta, scarsa organizzazione,
- poca conoscenza dei territori e quindi difficoltosa valutazione delle tempistiche
- diverse esigenze da soddisfare per 2 comuni

Forse si poteva immaginare che un centro cottura così piccolo non poteva essere utilizzato se non in emergenza momentanea.

La sig.ra Valentina Varese membro CM scuola primaria Caffaro e insegnante del servizio doposcuola mette in evidenza la criticità maggiore: porre attenzione alla preparazione delle diete di allergici o con malattie metaboliche (che rischiano di finire al pronto soccorso) e al rispetto del menu' è la cosa più importante.

Lo scopo di segnalare mediante i verbali di CM è quello di rendere critiche costruttive, anche se a volte, soprattutto per gli alunni della secondaria, gli alunni non apprezzano e non rispettano il cibo rifiutando a priori "per sentito dire".

La dott.ssa Oliveri spiega che nella convenzione ATA quest'anno è stata inserita una mansione aggiuntiva, grazie alla collaborazione fattiva del personale ATA presso la scuola materna su corresponsione di un corrispettivo: pulizia dei tavoli, nel locale refettorio, assistenza degli alunni durante la consumazione della merenda del mattino (frutta fresca da sbucciare), quando occorre; un ulteriore segno di collaborazione fattiva tra comune e Istituto Comprensivo finalizzato a superare le difficoltà dovute al fatto che il centro cottura di Mainetto al momento non è utilizzabile.

L'insegnante della scuola materna Patrizia Viola dichiara di avere parecchia esperienza in commissione mensa e sul campo, in quanto da molti anni svolge servizio presso la scuola dell'infanzia Rodari ed ha visto l'operato di parecchie ditte di refezione scolastica (Vivenda, Dussmann, e ora Cirfood).

L'insegnante racconta che ogni giorno il pranzo arriva in un orario non idoneo: alle ore 12.05 è tardi, dovrebbe arrivare per le 11.30, apparecchiare i tavoli del refettorio (ad oggi apparecchia la bidella per buona volontà sua, non remunerata).

Dal momento in cui i pasti vengono preparati a Pontedecimo la qualità e la quantità sono ottimali.

Il sig. Giorgio Olivieri della ditta Cirfood prende la parola per ringraziare delle segnalazioni precise e puntuali che periodicamente arrivano, perché così hanno modo di capire meglio le dinamiche e le problematiche che avvengono ogni giorno: il fine condiviso è quello di aver ben chiaro il quadro della situazione per trovare dei rimedi.

Racconta che la ditta Cirfood è nuova sul territorio e quindi le informazioni dai primi giorni di mensa sono arrivate dai dipendenti che da Dussmann sono passati contrattualmente a Cirfood: alcune risorse hanno fatto scelte diverse, preferendo altre tipologie di lavoro.

Riconosce che non è stata una scelta vincente utilizzare il centro cottura di Sant'Olcese, ma sul momento non avendo esperienza e conoscenze non immaginavano tutta la serie di avvenimenti accaduti in successione che hanno comportato un inizio disastroso, a cui loro non erano abituati.

Probabilmente sono state sottostimate le difficoltà che potevano verificarsi. Otto comuni con otto cucine non sono facili da gestire in contemporanea.

La sig.ra Varese Valentina evidenzia il fatto che il “troppo cotto”, “troppo crudo”, quantità di cibo insufficiente non sono problemi irrisolvibili e potrebbero essere dovuti ad errore umano.

L'assessore Botta Daniela, nonché professoressa presso la scuola secondaria Ungaretti, afferma infatti che il pesce viene proposto spesso al martedì o al giovedì e gli alunni preferirebbero i bastoncini al pesce al forno che a volte risulta freddo.

L'insegnante Cotella fa presente che probabilmente la questione delle temperature varia da plesso a plesso: alla scuola primaria A.Frank gli scaldi vivande funzionano, vengono accesi tempo prima dal personale scolastico.

Inoltre esprime la propria soddisfazione per il miglioramento del servizio dopo la data del 23/10/23: bontà e quantità abbondante, presenza di 2 scodellatrici e orari rispettati, presenza in refettorio di olio e sale per condire l'insalata. La frutta della merenda al mattino è sbucciata con l'aiuto delle insegnanti e degli appositi spacca mela.

Prende la parola la responsabile IISS Rosa Oliveri. La C.M. funziona se tutti collaboriamo: i membri si prendono l'impegno di andare periodicamente ad assaggiare, le informazioni vengono riportate veritiere, e la ditta ha lo strumento per effettuare delle correzioni al servizio e trovare le soluzioni per migliorare.

La sig.ra Arena chiede attenzione per la preparazione dei menu' “no glutine” preferendo prodotti che siano anche buoni, come il pane al posto delle gallette: tra l'altro il pane scelto è di ottima qualità, morbido migliore di quello proposto gli anni scorsi. La sig.ra Arena chiede la possibilità di andare ad assaggiare anche nel plesso dove frequenta il proprio figlio.

La responsabile IISS Rosa Oliveri fa presente che questa regola non è modificabile in quanto il membro della commissione mensa deve verificare il gradimento e le problematiche che riguardano tutti gli alunni e non basarsi sulla percezione del proprio figlio: spesso in passato succedeva che la mansione veniva scelta proprio appositamente per controllare se il proprio figlio mangiava oppure no e se le portate erano gradite al proprio figlio invece che considerare la globalità del plesso.

A certe regole si è arrivati non per “crudeltà” ma proprio per evitare spiacevoli situazioni. Inoltre è necessario raccogliere i dati con i verbali e dibattere le questioni nella sede appropriata, ovvero le riunioni di CM e non altrove (luoghi pubblici) in quanto necessitano qualità di professionalità, serietà e riservatezza.

La sig.ra Grillotti constata che la qualità è migliorata dal periodo iniziale ma aleggia ancora tra i genitori uno stato di “allerta” causato dai vari “colpi di scena” accaduti come i “puntini neri” nella pasta all'olio e gli episodi presso il centro cottura di Manesseno di infiltrazione di animali infestanti, che hanno creato tanto subbuglio e preoccupazione tra le famiglie. Il tutto amplificato dalla divulgazione di informazioni carpite da altri genitori e passate da cellulare a cellulare. Necessita un canale di informazioni ufficiale e abbastanza immediato per la comunicazioni di fatti come quelli accaduti.

Il sig. Giorgio Olivieri della ditta Cirfood prende la parola facendo una premessa. Racconta come sono andate le cose con l'infiltrazione di animali infestanti (topi) nel centro cottura di Manesseno, chiuso temporaneamente dalle autorità preposte fino al termine delle operazioni di bonifica.

Innanzitutto a cottura e preparazioni dei pasti per i plessi di Serra Riccò era già stata spostata (fortunatamente) a Pontedecimo, quindi nessun disagio per il nostro comune.

Come da norme Haccp, le operazioni di derattizzazione sono un obbligo con controlli periodici. All'esterno dei plessi è un obbligo del comune, invece all'interno dei locali centro cottura è una competenza della ditta appaltante in quanto trattasi di rischio previsto da manuali Haccp con

costanti e programmati controlli di legge. Si erano accorti di presenze di passaggio (escrementi) di topi all'esterno nelle esche posizionate all'esterno. Dopo poco tempo hanno rinvenuto tracce di passaggio anche all'interno dei locali. Dopo di ch  sono state attuate tutte le procedure di legge per la derattizzazione e la chiusura dei locali refettorio di Manesseno. Da controlli eseguiti successivamente, si sono accorti che l'edificio presenta dei punti in cui si puo' verificare un passaggio di piccoli animali quindi il comune di Sant'Olcese deve provvedere alla messa in sicurezza eliminando questi possibili fori di ingresso per evitare un passaggio di animali in futuro. Successivamente si puo' procedere alle operazioni di bonifica (pulizia approfondita dei locali) da parte della ditta Rentokill, la loro ditta di fiducia per la derattizzazione/bonifica. In realt  Cirfood sta facendo interventi anche al di l  di quello che sarebbe la propria competenza.

La sig.ra Varese Valentina fa presente che sono cose che possono verificarsi, siamo in campagna circondati dal verde e i locali sono a piano terra. L'importante   l'intervento tempestivo nello stoppare la produzione pasti appena ci si accorge o si ha il sospetto che qualcosa non va come dovrebbe.

La preside dell'Istituto Comprensivo di Serra Ricc  e Sant'Olcese, racconta che aveva partecipato anche alla riunione richiesta in via d'urgenza a Sant'Olcese ma la ditta Cirfood non aveva rappresentanti presenti. Un intervento tempestivo, senza esitazioni, avrebbe fermato qualsiasi polemica.

Il sindaco del Comune di Serra Ricc , rimarca la questione, seppure la produzione pasti per Serra Ricc  non fosse oggetto di questo disagio, sono problematiche che possono succedere quindi l'unico modo per non creare polveroni e polemiche   intervenire tempestivamente: le polemiche possono essere usate anche politicamente per gettare cattiva luce sulle amministrazioni locali.

La sig.ra Tatiana Consigliere di Cirfood fa presente che non hanno avuto il tempo materiale per effettuare le operazioni di prassi perch  c'era stato il weekend di mezzo quando si sono accorti del passaggio di animali infestanti.

La sig.ra Carlando Federica fa presente che per ovviare comunque a certi inconvenienti (animali infestanti di vario genere) la ditta per cui lavora utilizza delle apparecchiature con sistemi a "luce blu" per sterminare insetti e catturarli con sistemi di strisce collanti. Si potrebbe pensare per il futuro ad investire anche su questo fronte perch  cimici, mosche, ecc sono presenze costanti nelle nostre case visto che abitiamo in zone verdi.

La sig.ra Tatiana Consigliere di Cirfood spiega che loro hanno uno staff di ditte di fiducia con il compito di attuare tutte le misure idonee per la salvaguardia della salute, per l'adeguamento delle strutture, per la verifica delle normative vigenti e in base alle zone di produzione valutano gli interventi da attuare.

Il sig. Giorgio Olivieri della ditta Cirfood d  spiegazioni in merito i risultati delle analisi di laboratorio effettuate da un laboratorio esterno sulla campionatura "Pasta all'olio con presenza di insetti":

le analisi microbiologiche sono negative e non presentano criticit  mentre l'osservazione al microscopio ha confermato la presenza di insetti interi non vitali, non dannosi per il consumo umano.

In questo modo viene avvalorato quanto supposto inizialmente, ovvero che la contaminazione sia avvenuta sulle farine biologiche utilizzate dal produttore e non nei cicli di lavorazione successivi.

L'ins. Perdomini afferma che quello che desiderano i genitori, al di l  di quello che puo' succedere, sono interventi correttivi tempestivi. Il fatto che la pasta in bianco sia stata cotta dal cuoco, condita dall'operatrice, scodellata da un'altra operatrice e nessuno si   accorto dei puntini neri finch  non sono stati visti dagli alunni   un fatto molto grave che fa crollare la fiducia verso gli operatori.

Chiede inoltre che sia fatta più attenzione nella gestione delle diete speciali, perché alcuni alunni della scuola Montale sono a rischio salute.

La sig.ra Tatiana Consigliere di Cirfood afferma che in quindici anni che lavora per la ditta non era mai successo un periodo così nero.

Il personale negli appalti di mensa scolastica si “eredita” dalla ditta precedente, pertanto se fosse stato formato e organizzato in modo diverso, sarebbero stati abituati a lavorare in modo più professionale: ad esempio nel comunicare tempestivamente ai superiori le problematiche successe, per porre rimedi adeguati, l'attuare le procedure di prassi come da manuale haccp e soprattutto imparare le procedure aziendali della ditta Cirfood che sono diverse dalle precedenti. Questo appalto ha ben 8 centri cottura in comuni talvolta piccoli e con realtà diverse e spesso distanti tra loro non hanno aiutato per quanto riguarda una gestione omogenea: probabilmente talvolta sono stati sottostimate le capacità e l'organizzazione da comune a comune. Hanno notata comunque una scarsa attitudine del personale nell'avere un rapporto di fiducia dipendente/ditta, forse dettato dai trascorsi in passato. La loro speranza è quella di riallacciare questo rapporto di fiducia e senso di appartenenza.

La responsabile IISS Rosa Oliveri interviene fa presente che nel capitolato nessuno ha preteso cose impossibili da realizzarsi, solo la somma di euro 5.000,00.- per effettuare un minimo rinnovo di attrezzatura che poteva risultare usurata.

Visti i precedenti appalti, in cui si pretendeva la restituzione dei locali e delle attrezzature nella stessa condizione in cui si erano consegnati si è richiesta la stessa cosa, al fine di mantenere uno stato di manutenzione ordinaria periodica che potesse permettere la conservazione delle attrezzature, stante il normale stato di usura nel tempo.

Inoltre dall'appalto precedente che prevedeva un biologico al 95% si è retrocessi parecchio perché ci eravamo resi conto che pretendere una percentuale così alta di biologico comportava parecchie problematiche di approvvigionamento delle derrate e costi esosi per le ditte, soprattutto nel contesto dell'economia attuale in cui il rincaro dei prezzi è continuo.

La sig.ra Tatiana Consigliere di Cirfood fa presente che comunque la percentuale di biologico e km zero dei prodotti e di qualità in generale è comunque ancora alta.

Un altro argomento su cui porre attenzione è la merenda uguale per tutti per garantire un servizio equo: è capitato che le merende fossero diverse all'interno dello stesso plesso.

Alla fine della riunione, la ditta Cirfood promette che verificherà ogni circostanza grazie alle segnalazioni, con un po di pazienza e dopo un periodo di adattamento garantisce che le cose andranno meglio, come sono abituati normalmente.

La riunione si conclude alle ore 19.00