



Comune di Serra Riccò

CITTA' METROPOLITANA DI GENOVA

Servizio Socio-Culturale

Politiche Giovanili ed Istituzioni Scolastiche

Via A. Medicina, 20 - 16010 Serra Riccò (GE)

Tel. 010751442

Fax 010750099

e-mail: serviziscolastici@comune.serraricco.ge.it

www.comune.serraricco.ge.it

Verbale di Commissione mensa in data 10/12/2020 – a. s. 2020/21

Alle ore 17.00, in modalità on line mediante piattaforma Meet si è riunita la Commissione mensa delle scuole primarie e secondarie di Serra Riccò e Sant'Olcese.

Sono presenti:

ditta Dussmann	Presenti X
Francesco Epifanio Di Marco – Responsabile tecnico	X
Silvia Gallino - Dietista	assente
Prospero Zinna - Responsabile di zona	X
Mirella Arena - Responsabile di zona	X

Membri CM comune di Serra Riccò	
Daniela Botta - Assessore Servizi Sociali e IISS e ins. Scuola Ungaretti	X
Rosa Oliveri – Responsabile Servizio Politiche Giovanili e IISS	X
Alessia Lavagetto – amministrativa Servizio Politiche Giovanili e IISS	X

Chiara Pertica - ins. Scuola primaria Caffaro	X
Serena Levrero - Ins. Scuola primaria A.Frank	X
Patrizia Viola – Ins scuola infanzia Rodari	X
Cristina Furfaro - ins. Scuola primaria Montale	X
Cinzia Marceddu – Membro CM scuola primaria Montale	X
Francesca Vio – membro CM scuola primaria Caffaro	X
Valentina Varese - membro CM scuola infanzia Rodari	X
Sabrina Sampero – membro CM scuola A.Frank	X

Membri CM comune di Sant’Olcese	
Francesco Mancuso in qualità di Presidente; ins. Primaria Matteotti	X
Matteo Boero – Assessore per il comune di Sant’Olcese	X
Romina Ciaccia – Responsabile Servizio Socio Culturale	X
Alice Rotunno – ins. nido Orsacchiotto	X
Manuela Bruzzese – membro CM scuola primaria Matteotti	X
Paola Patanè – ins. Scuola dell’infanzia Luzzati	X
Antonella Gozzi – ins. Scuola primaria Di Vittorio	X
Viola Elena - membro CM scuola primaria Di Vittorio	X
Mazza Maria Elisa – membro CM nido Orsacchiotto	X
Verdiglione Chiara – dipendente nido Orsacchiotto	X
Greta Spinosa - membro CM scuola primaria classi collocate in Villa Serra	X

La riunione inizia alle 17.10.

Viene effettuato un appello generale dei partecipanti e conoscitivo dei nuovi membri della CM di Serra Riccò e Sant'Olcese.

Questa volta iniziano la discussione i membri di Serra Riccò.

Scuola primaria Montale – Pedemonte:

Aprè la discussione l'insegnante Cristina Furfaro.

Quest'anno scolastico ha avuto un inizio molto difficile su tutti i fronti, a tratti addirittura catastrofico, per via dei cambiamenti profondi avvenuti nelle modalità di organizzazione delle lezioni e del servizio mensa stesso. Il servizio mensa scolastica è erogato in tutti i plessi di Serra Riccò nelle aule:

- alunni ed insegnanti escono dall'aula per lavarsi le mani
- sanificazione dei tavoli con prodotto dedicato
- identificazione del posto per gli utenti sottoposti a regime dietetico
- apparecchiatura dei tavoli
- porzionatura del pasto con utilizzo di un piatto multiplo compostabile
- ingresso alunni e consumo del pasto
- sbarazzo e rimozione rifiuti
- sanificazione finale

Al fine di evitare assembramenti presso i punti acqua limitrofi, ciascun alunno è dotato di una borraccia personale (fornita dal comune) portata piena da casa e personalizzata con il nome.

Superato il primo scoglio, ovvero l'organizzazione del lavoro, classe per classe, rispettando le tempistiche il problema maggiore che si è presentato è stato il pasto con temperatura non adeguata, freddo, soprattutto per le ultime classi ad essere servite. La ditta Dussmann ha risolto il problema portando 2 scaldavivande, uno per piano, in modo da mantenere alla giusta temperatura i contenitori del cibo.

Le porzioni sono molto misere. Alcune volte insufficienti a garantire il pasto completo a tutti gli alunni, cosa inaccettabile. Bisogna aumentare la grammatura od effettuare calcoli diversi.

La minestra inizialmente era stata sostituita con la pasta in bianco ma non si bilanciava con la pizza di secondo, fortunatamente ora Dussmann la serve in un piatto usa e getta separatamente, perché altrimenti la pizza veniva bagnata dalla minestra.

Le mele per gli alunni più piccoli non sono adatte perché non le riescono a tagliare con il coltello e le insegnanti non possono fare più come una volta che li aiutavano: se si vuole mantenere la mela a tavola bisogna dotarsi di taglia mele, di cui si era tanto parlato anche da capitolato ma che Dussmann non ha mai fornito (eppure la spesa non è tanta) oppure si dovrà sostituire con dei fruttini (vaschette di purea di mela confezionate).

L'insegnante chiede a nome di tutto il personale insegnante, come vanno maneggiati gli alimenti da parte delle scodellatrici, ovvero sanificazione mani, uso di guanti, ecc.

La rappresentante di CM, sig.ra Cinzia Marceddu, conferma quanto detto dall'insegnante Furfaro, le problematiche del pasto freddo e delle grammature scarse sono molto sentite dai genitori.

Risponde Francesco E. Di Marco, per la ditta Dussmann

Conferma le difficoltà iniziali sono state enormi dal punto di vista organizzativo anche nel reperire il personale aggiuntivo e a formarlo adeguatamente in tempi stretti.

Per gli operatori addetti al servizio di somministrazione è obbligatorio l'utilizzo della mascherina e dovrà sempre essere garantita la disponibilità di gel idroalcolico, DPI e specifici detergenti per l'igienizzazione delle mani e la disinfezione delle superfici (rapporto ISS COVID-19 n. 17/2020);

i guanti usa e getta vengono utilizzati in cucina nella preparazione dei pasti, soprattutto nel maneggio di alimenti crudi. In altri casi viene utilizzato il gel igienizzante sulle mani. Le pinze vengono usate per scodellare. Il tutto a norma di legge.

La mela per i più piccoli sarà sostituita da fruttini o dolcetto.

La responsabile del servizio di Sant'Olcese fa un'osservazione riguardo all'utilizzo di guanti usa e getta obbligatori come da capitolato.

Il sig. Zinna, dopo essersi presentato in quanto è in servizio da poco tempo nello staff della ditta Dussmann, interviene spiegando che le norme di un capitolato vengono "soppasate" dalla normativa più recente, e dalle direttive dell'ASL soprattutto in materia anti-Covid: per la distribuzione del cibo è prevista l'igienizzazione delle mani con il gel (no guanti), la pinza viene usata per la distribuzione dei panini, dopo aver igienizzato comunque le mani, la manipolazione diretta con guanti è prevista per certi alimenti come il prosciutto cotto mentre si affetta.

Inoltre precisa che il cibo che avanza nei contenitori può essere ridistribuito agli alunni che ne gradiscono ancora, anche se le scodellatrici al momento non lo fanno perché dilaterrebbero i tempi del servizio.

Scuola primaria A.Frank – Castagna:

Interviene l'insegnante Levriero.

Il refettorio è stato trasformato in aula scolastica e pertanto non è possibile l'accesso alla lavastoviglie e pertanto anche qui si usa materiale a perdere compostabile (piatti e stoviglie monouso). Inoltre due classi, la 4° e la 5° sono state spostate presso il plesso scolastico della scuola secondaria Ungaretti. L'accensione degli scaldavivande è stata delegata al personale scolastico, per fare in modo di avere il carrello con la temperatura giusta nell'ora del pranzo. Alla classe terza spesso il cibo arriva freddo perché mangia dopo 40 minuti dopo l'arrivo del pasto.

Si richiede di:

- alternare alla frutta, lo yogurt, i budini e i biscotti/dolcetti;
- servire l'orzotto con un secondo più accattivante rispetto alla polpetta di pesce;
- mettere la minestra in scodella.

Le bottiglie di olio in refettorio non vengono sostituite ad esaurimento in maniera organizzata: spesso succede che esaurisce e non è presente la seconda bottiglia. Il personale non si ricorda quando bisogna reintegrarlo. Questo succede da tempo, e per una settimana intera è mancato il formaggio per condire la pasta. Lo stesso succede per il disinfettante per mani e per tavoli.

Interviene anche la rappresentante di CM, sig.ra Santero, per segnalare che la nuova app per segnare le assenze ha qualche problema a partire, forse per l'afflusso in contemporanea di utenti che la stanno scaricando.

Scuola primaria Caffaro – San Cipriano:

L'insegnante Pertica interviene raccontando l'esperienza della scuola Caffaro. Nei primi tempi il servizio di refezione organizzato in classe ha avuto un buon esordio senza problemi particolari. Le scodellatrici erano 3. Ultimamente invece le scodellatrici sono state ridotte a 2 e sono iniziati i problemi. Infatti il servizio risulta rallentato, le pietanze arrivano già tiepide.

Nel plesso ci sono notevoli problemi di spazio, lo scaldavivande è stato sistemato al pian terreno ma ne servirebbe uno anche al piano di sopra.

In un periodo è venuto a mancare il condimento delle portate, le bottiglie di olio in refettorio o la formaggiera non vengono sostituite ad esaurimento in maniera organizzata: spesso succede che esaurisce e non è presente la seconda bottiglia o il formaggio stesso. Il personale non si ricorda quando bisogna reintegrarlo. È successo che il formaggio è mancato per una settimana intera.

Il pesce servito la settimana scorsa era salatissimo, immangiabile. La volta successiva era fresco ed era buono.

Il tripiatto risulta un po' piccolino per i pasti dei più grandi, che si vedono servire quantità uguale ai più piccoli. Bisogna rivedere i conteggi delle grammature, perché ci deve essere differenza tra il pasto di un alunno di 5° con quello di uno di 1°.

Negli ultimi giorni, dopo aver fatto i verbali di CM, ci sono state delle migliorie, un dipendente Dussmann (sig. Zinna) ha fatto sopralluogo, e ci sono stati tentativi di porre rimedio ai disagi.

Interviene anche la rappresentante di CM, sig.ra Vio Francesca la quale racconta che a seguito di vari episodi di pasti freddi, pasti scarsi in quantità, carenza di condimenti, riso ancora crudo, pesce salato, ecc molti genitori si sono organizzati per avviare una protesta di gruppo, con un possibile "sciopero del pasto" ovvero portando a casa i bambini a mangiare.

Segnala inoltre che erano necessari gg aggiuntivi per il rimborso dei buoni pasto del doposcuola che non si puo' piu' organizzare.

Chiede che la ditta Dussmann si organizzi con un servizio di call center dedicato per l'appalto di città Metropolitana perché le mail o le telefonate che effettuano cadono nel vuoto. Ci vorrebbero delle figure referenti più vicine all'utenza che in caso di necessità tecniche o di servizio vengano in aiuto dei genitori.

Risponde il responsabile Dussmann Sig. Di Marco.

E' in arrivo un secondo carrello scaldavivande per il piano superiore della scuola Caffaro per risolvere il problema dei pasti freddi.

Manderanno a breve un organigramma con i recapiti dello staff Dussmann ed organizzeranno un call center dedicato; il personale del call center farà da intermediario per sensibilizzare tutto il personale coinvolto.

Risponde il responsabile Dussmann Sig. Zinna.

Verrà messa a disposizione un indirizzo mail dedicato all'appalto di Città Metropolitana e una nuova dietista affiancherà Silvia, anche per agevolare il sistema di disdetta dei pasti. Martedì andrà a verificare, come avvertito in altri plessi, alla Caffaro.

All'Ungaretti e alla Caffaro sono stati cambiati i contenitori per il trasporto pasti caldi, scegliendone di più innovativi ed efficienti per una maggiore conservazione del calore.

Risponde la responsabile Dussmann Sig.ra Arena.

Per quanto riguarda il rimborso dei buoni del dopo scuola della Caffaro metteranno a disposizione altre giornate che organizzeranno con la coordinatrice della cooperativa Cisef.

Scuola dell'infanzia Rodari di Mainetto:

Interviene l'ins. Patrizia Viola, la quale afferma che avere il centro cottura a pochi metri è una gran fortuna. Dopo qualche problema iniziale per tarare le tempistiche, hanno risolto parlando ed accordandosi con le cuoche. Le grammature per i 5 anni devono essere diverse che per i 3 anni, ci vorrebbe una porzione più abbondante per i grandicelli. Notano un miglioramento a partire da un po di giorni.

Interviene anche la rappresentante di CM, sig.ra Varese Valentina. Il problema della quantità di cibo, se la ditta ci sta lavorando e si iniziano a notare miglioramenti va bene, è positivo.

Anche la sig.ra Varese chiede una vicinanza maggiore della ditta ai problemi quotidiani dell'utenza perché i problemi abbiano risposte più veloci ed immediate.

Scuola media Ungaretti – Pedemonte:

Interviene l'insegnante della Ungaretti, professoressa Botta Daniela, la quale oltre ad essere insegnante che usufruisce della refezione è anche assessore per il comune di Serra Riccò.

Molti alunni non mangiano nulla, c'è uno spreco incredibile di alimenti, chiedere ad un alunno adolescente di assaggiare le portate che non mangia abitualmente è un'impresa ardua.

Gli hamburger per gli alunni della media dovrebbero essere più grandi di quelli delle elementari, invece sono tutti uguali, forse per praticità, ma l'alunno delle medie ha esigenze quantitative maggiori.

Si richiede di diversificare la grammatura.

Risponde il responsabile Dussmann Sig. Zinna.

A seguito di sopralluogo avvenuto all'Ungaretti, il sig. Zinna ha notato che i ragazzi si dilungano in bagno e al rientro in classe spesso i banchi hanno ancora oggetti sopra come penne, quaderni, diari, ecc oppure gli zaini sono sistemati in giro per la classe e ciò non agevola le operazioni delle scodellatrici, anzi hanno rischio inciampo.

Inoltre servirebbe adottare un sistema per identificare i banchi in cui servire il pasto e quelli vuoti per assenza no. Si è pensato di mettere sopra ai banchi "vuoti" del materiale sopra.

Finita la discussione inerenti i plessi di Serra Riccò, il presidente della CM passa la parola all'insegnante Gozzi per la scuola primaria in loc. Piccarello

La maggior parte delle argomentazioni sono state già discusse e sono le stesse che accadono anche nei plessi di Sant'Olcese: grammature insufficienti, pasti freddi e la difficoltà a mangiare le mele per i più piccini. Si richiedono pertanto dei tagli mela perché è un peccato rinunciare a questo frutto molto buono, succoso, gustoso e profumato.

Alcuni alunni hanno bisogno di una porzione un po più abbondante, si richiede pertanto di distribuire il cibo avanzato nei contenitori a chi lo richieda. Nella scuola di Piccarello sono già presenti i carrelli termici. I pasti con le diete sono gestiti bene, e il personale è ben istruito perché si tratta delle stesse persone degli anni scorsi. In caso di sostituzioni bisogna fare attenzione.

Interviene anche la rappresentante di CM, sig.ra Viola Elena, la quale riferisce che girano voci che qualche alunno abbia trovato un capello oppure un moscerino nel piatto.

Risponde il responsabile Dussmann Sig. Zinna.

Al verificarsi di possibili episodi di questo genere, bisogna, prima di lanciare accuse, datare l'accaduto e mostrare l'oggetto rinvenuto al personale della ditta in quanto se il fatto fosse attribuibile ai fornitori, la ditta stessa può fare una dichiarazione di non conformità del prodotto e quindi rivalersi su di esso. Nel caso invece di un disagio attribuibile a terzi ignoti, bisogna tener presente che essendo un servizio svolto in un luogo non preposto al consumo dei pasti, la possibilità che accadano fatti del genere non è da escludersi ma non è da attribuire alla ditta (un moscerino, una mosca, una formica o un capello possono essere stati presenti nell'ambiente esterno ed essere entrati in classe o essere caduti dal corpo di chiunque dei presenti). Invece i luoghi preposti alla preparazione dei cibi, sono attrezzati di zanzariere alle finestre, di apparecchi elettrici attira insetti, tutti i presenti indossano cuffie, guanti o vestiario consono, ecc. e questo genere di episodi si verifica molto raramente.

La sig.ra Viola pone in problema delle grammature insufficienti, tanti bambini escono da scuola e dicono ai genitori di avere fame.

Risponde la responsabile Dussmann Sig.ra Arena.

La sig.ra Arena si è recata nella scuola di Piccarello con la scodellatrice Rosanna ad effettuare il servizio di scodellamento lei stessa ed hanno terminato alle 13.05. Hanno servito molti bis, le grammature sono tarate bene ormai da molti anni, il polpettone ad esempio era porzionato abbondante. Nella scuola di Piccarello con il carrello termico devono salire e scendere in ascensore perché ci sono 3 piani e la cosa rende un po' faticoso il servizio, ma il carrello non viene mai staccato dalla corrente in quanto anche in ascensore è presente una presa.

Interviene la dott.ssa Ciaccia, responsabile del servizio per Sant'Olcese, che fa notare che per la pizza non esistono bis perché i pezzi sono contati, e al carrello la settimana precedente mancava la presa adattatore.

Scuola dell'infanzia Luzzati di Manesseno:

Interviene ora, l'ins. Patanè della scuola Luzzati.

In questo plesso ci sono due piani e al piano di sopra il cibo arriva freddo. Anche a loro il formaggio grana è mancato per una settimana e troppo spesso vengono fatti cambi di menu' che non riescono a leggere nelle mail perché mandati la mattina stessa.

Il membro di CM per la scuola Luzzati, sig.ra Rabatti richiede la fornitura di un carrello termico scaldavivande anche per il secondo piano, e la possibilità a chi lo richiede di poter avere un po di pietanza in più.

Asilo nido L'Orsacchiotto di Sant'Olcese:

L'ins. del nido Orsacchiotto richiede delle accortezze e cioè per i più piccini sarebbe meglio evitare la polenta, che non è gradita e servire gnocchi, nelle merende inserire alternanza con banane, pere mandarini e renderla più varia anche con qualche yogurt che è molto gradito, la cioccolata al latte sarebbe da sostituire con quella fondente.

La scodellatrice Rossana è sempre molto gentile e accomodante e se capitano disguidi è sempre pronta a rimediare e a cercare di evitarli per il futuro.

Risponde il responsabile Dussmann Sig. Zinna.

Trovare sulle loro piattaforme per gli acquisti lo yogurt biologico non è semplice. Vedranno come riuscire.

La rappresentante di CM dell'Orsacchiotto, sig.ra Rotunno fa presente che è difficile bilanciare un menu settimanale a casa se non si riesce a capire cosa hanno mangiato i bambini all'asilo, a causa delle varie variazioni di menu'.

La rappresentante di CM sig.ra Spinosa, per le classi ospitate presso la struttura di Villa Serra comunica che ultimamente la volontà della ditta Dussmann nel cercare di superare le problematiche ha portato a piccoli miglioramenti che sono percepiti anche dai bambini.

Il cibo deve essere caldo e di loro gradimento, anche per rendere le mattinate meno pesanti, vista la situazione e le norme anti-Covid che limitano moltissimo la loro libertà di muoversi.

Scuola Matteotti – Manesseno:

L'ins. Mancuso prende la parola per il plesso Matteotti. L'olio deve essere sempre presente per condire bene i contorni, in modo da renderli più appetibili e gustosi. Il sugo che preparano è molto buono e deve essere versato nella giusta quantità.

La scuola Matteotti è su tre piani, non è semplice servire i pasti da parte del personale.

Scuola Ada Negri – Manesseno

Interviene l'ins. Schiavone Rosalba e fa presente che le problematiche sono le stesse che avvengono alla Ungaretti. Se si trova la collaborazione con il personale, i problemi si appianano.

Interviene anche la rappresentante della CM sig.ra Roberta Frascolla che chiede una maggiore varietà dei primi, spesso si tratta di pasta in bianco. Chiede inoltre se sarà possibile prima o poi effettuare di nuovo le visite per redigere i verbali.

Interviene la dott.ssa Ciaccia, responsabile del servizio per Sant'Olcese, che tranquillizza comunque sul fatto che lei durante alcuni sopralluoghi ha verificato scadenze e pulizia e va tutto bene.

L'ins. Mancuso esprime molta incertezza sul fatto che si possano fare visite nei plessi, per le normative anti-Covid e soprattutto a sorpresa.

Interviene la dott.ssa Ciaccia, responsabile del servizio per Sant'Olcese, che fa presente che i suoi controlli sono stati effettuati a scuola chiusa senza la presenza di alunni.

L'assessore di Serra Riccò Daniela Botta, propone l'intervento del responsabile sulla sicurezza, dott.ssa Bocca, per verificare la fattibilità delle verifiche e degli accessi.

La responsabile del servizio Politiche Giovanili e IISS, dott.ssa Rosa Oliveri insieme all'amministrativa Alessia Lavagetto, spiegano di aver contattato il servizio omonimo presso il comune di Genova al fine di richiedere lumi in merito. Le colleghe di Genova hanno riferito che stanno elaborando un nuovo regolamento che possa consentire le visite, secondo direttive dell'ASL, dotando eventualmente i commissari di adeguati DPI e regolamentando gli accessi di terzi di concerto con la ditta di refezione e le scuole. Tale progetto è ancora in fase di approvazione ma prevedono un possibile inizio nel 2021. Inoltre si richiede a tutto il personale insegnante di redigere verbali di CM periodicamente, qualsiasi segnalazione deve essere scritta e non a voce, il sentito dire non porta a nulla anzi vanifica tutto il lavoro degli operatori.

Nella prossima seduta, a data da destinarsi, verrà discusso un menu' diverso.

La riunione si conclude alle ore 19.00.