

17/10/2016

VERBALE COMMISSIONE MENSA

In data odierna, alle ore 17.30, presso la sede del comune di Serra Riccò si riunisce la commissione mensa dei comuni di Serra Riccò, Sant'Olcese e Ceranesi alla presenza di:

per Serra Riccò:

Viola Patrizia- insegnante
Alessia Scabini: commissione mensa
Salvatore Zapparella: commissione mensa
Alessia Lavagetto: segretaria verbalizzante
Serena Di Cecio: assessore

per Sant'Olcese:

Cerboni Fausto: commissione mensa
Patanè Paola: insegnante - commissione mensa S.Olcese
Brondi: insegnante
Mancuso: insegnante.
Russo Roberto: funzionario comune
Taddeo Gabriele: assessore
Altare Margherita: educatrice asilo nido S.Olcese
Salerno Marco: cuoco S.Olcese
Giglioli Rossana: cuoca S.Olcese
Rubini Romina: genitore S.Olcese

per Ceranesi:

Giulia Mundula: responsabile comune di Ceranesi
Bisio Camilla: assessore Ceranesi
Cavalletti Monica membro consiglio d'Istituto Campomorone e Ceranesi
Agosti Sara: membro commissione mensa scuola primaria Gaiazza
Pasqualino Francesca: commissione mensa
Mascia Monia: commissione mensa
Balbi Michele: genitore Ceranesi
Rossi Daniela: commissione mensa

Ditta Dussmann: Francesco Epifanio Di Marco

Prende la parola l'assessore di Sant'Olcese Taddeo Gabriele spiegando il lavoro svolto dai sei comuni che hanno partecipato al bando sulla refezione e sulle scelte ideali e funzionali che hanno portato alla stesura del capitolato nel quale è stato dato un peso rilevante alla scelta dei cibi biologici, alla stagionalità dei prodotti, alla verdura e al pesce fresco.

Il Sig.Roberto Russo spiega che l'invito per la seconda seduta della CM è stato esteso anche ai membri della CM del comune di Ceranesi, con la partecipazione di rappresentanti del comune di Busalla Ronco Scrivia e Valbrevenna.

L'Assessore Di Cecio sottolinea il fatto che sia importante che il lavoro della commissione coinvolga il maggior numero possibile di attori in modo tale che scelte che si pensa non siano praticabili vengano invece condivise, creando quel sostrato di fiducia reciproca che permette di condividere gli ideali di

fondo di un progetto, come quello della refezione, che poi ha ricadute educative e sociali. Pertanto la discussione deve avvenire a turno per permettere un intervento a tutti i partecipanti.

Si apre la discussione, affrontando le problematiche più sentite da tutti i comuni:

- PESTO che continua a non essere buono
- PESCE FRESCO che può presentare lische se non ben macinato
- PORZIONI SCARSE soprattutto per la scuola media
- CONSEGNE DEI FORNITORI senza rispetto per le fasce orarie dedicate;
- PIZZA un po troppo alta
- Eventuali ROTAZIONI del menu' per aumentare la varietà delle portate a coloro che frequentano i moduli
- CARENZA DI PERSONALE in alcuni refettori

Il responsabile Dussmann fa presente che il **pesto** rispondeva alle richieste del capitolato, cioè fatto con basilico bio, olio extravergine di oliva, pinoli ma comunque sono disponibili a cercare ulteriori produzioni. Alcuni propongono la fornitura di pesto dalla ditta Bruzzone di Prà come avveniva negli anni precedenti, ma ciò non è possibile perché bisogna rispettare il capitolato che prevede alimenti bio e il pesto citato non è certificato bio ma dop, quindi una scelta del genere sarebbe a rischio di penale.

Il responsabile Dussmann, come da nota pervenuta ai comuni, chiede una deroga sulla fornitura del **pesce fresco**, per avere l'opportunità di scegliere quello surgelato ma di buona qualità per tutelare il personale dal rischio delle lische che possono sfuggire al controllo e alla macinatura. Spiega inoltre che il pesce fresco viene fornito in base al pescato e talvolta il pescato non corrisponde ai parametri del capitolato. Almeno per l'asilo nido, auspica il pesce surgelato, perché per l'età dei bimbi c'è alto rischio.

Viene richiesto da vari membri della CM se si possono scegliere pesci senza lische tipo seppie moscardini ecc. L'unica tipologia ittica da non inserire mai sono i molluschi e gamberetti per l'alto rischio di allergeni.

Viene riferito che le polpette di pesce erano buonissime e molto apprezzate.

Il sig. Carboni chiede se il pescato deve essere "ligure" per forza oppure si può optare per un merluzzo.

Le rappresentanti di CM delle scuole di Geo si lamentano che alcune **ricette** sono sicuramente diverse nel risultato nelle varie cucine, (es le polpette di pesce non sono state fatte, ma direttamente i filetti in forno); frequentando i centro cottura vedono la cuoca in netta difficoltà per carenza di attrezzature e per un'organizzazione "improvvisata".

Di Marco sottolinea il fatto che la commissione mensa è un luogo di scambio costruttivo in una logica di crescita della sensibilità collettiva su temi fondamentali come la qualità nutrizionale dei cibi.

Si riflette sul fatto che complessivamente il cambiamento è stato molto significativo e che è importante che venga supportato da tutti gli attori protagonisti, compresi gli insegnanti e i genitori che possono con gradualità imparare a riconoscere il valore di cibi diversi da quelli tradizionali che sicuramente hanno proprietà molto positive dal punto di vista nutrizionale.

Viola riporta la necessità per la scuola media di variare diversamente il menù e di aumentare le **quantità** perché gli alunni hanno ancora fame alla fine del pasto. Si propone di inserire la pasta più frequentemente.

Racconta inoltre che dalla sua classe alla materna Rodari vede che i fornitori effettuano **consegne** alle ore più disparate della giornata, quando il personale è intento alla preparazione dei pasti o allo scodellamento. Il personale non ha il tempo materiale di controllare le derrate e valutarne la conformità e sistamarle negli scaffali o frigoriferi.

Il sig. Di Marco prende atto e visto che i fornitori sono tenuti ad un protocollo, devono effettuare le consegne entro le ore 10.45 e sono remunerati per questo, quindi effettuerà le opportune lamentele ai fornitori pregandoli di rispettare i tempi di consegna.

Relativamente al discorso variazione menù Di Marco comunica che il menù attuale verrà cambiato a novembre con il menù invernale e che l'idea è quella di fare una rotazione sulle quattro settimane che porterà ad avere nei giorni dei rientri sempre cibi diversi. Sottoporrà il menu' invernale ai rispettivi comuni per fare eventuali quesiti e proposte.

Si propone il pinzimonio come contorno e non come pietanza.

Il sig. Zapparella chiede delucidazioni circa le tempistiche dei **buoni pasto elettronici** e quando si potrà usare il portale. Inoltre chiede se siamo al corrente su novità circa il rimborso da parte della ditta Vivenda alla coop. Cisef dei pasti del dopo scuola a.s.2015-16. Nessuno è al corrente di tali informazioni perché trattasi di rapporti interni tra la coop. Cisef e la ditta Vivenda.

Il responsabile Dussmann promette che probabilmente entro fine mese il portale sarà pronto e tutti i genitori avranno lettera con nuovi codici.

Le insegnanti della scuola Luzzati di Manesseno sono molto contente del servizio e fanno i complimenti a tutti per la qualità e i sapori. Il servizio va alla perfezione, ma le quantità sono limitate gli alunni vorrebbero fare il bis ma non c'è, e il pesto non è preparato alla "genovese".

Il sig. Mancuso afferma di essere molto contento dei cuochi di S.Olcese, sempre presenti alle riunioni, e finalmente vede che i bambini mangiano con gusto le minestre e a volte chiedono pure il bis. Una volta non succedeva. Il giorno in cui era prevista la minestra e i medaglioni di ceci è stato un successo che non ha precedenti.

L'educatrice referente dell'asilo nido di Sant'Olcese afferma che il servizio va bene, solo la richiesta di integrare la merenda con succo di frutta che risulta insufficiente, si potrebbe sostituire con lo yogurt biologico (alimento che non compare mai nel menu'). Il responsabile Dussman propone dei biscottini in aggiunta al succo di frutta.

Le rappresentanti della CM di Ceranesi segnalano il fatto che nonostante l'aggiudicazione sia stata effettuata a fine agosto, mancano ancora molte **attrezzature** come i maxi pimer o tritatutto ritenuti essenziali per cucinare le nuove pietanze.

Il responsabile Dussmann fa presente che ad inizio anno scolastico sono stati effettuati i sopralluoghi tecnici per verificare le carenze di attrezzatura, dove non è possibile lavare i piatti con lavastoviglie vengono utilizzati solo piatti riciclabili. Il resto dell'attrezzatura, verrà fornita a seconda delle reali esigenze dei centri cottura.

Il sig. Carboni accenna il discorso delle mezze porzioni come opportunità di maggior consapevolezza rispetto al cibo e come prevenzione dello scarto.

Si affrontano ancora alcune criticità come il numero di **personale** impiegato nello scodellamento che deve essere presente con un rapporto 1:40 alunni e alla materna di Mainetto attualmente non c'è questo rapporto va integrato perché le maestre non hanno più intenzione di collaborare in modo così massiccio con l'unica unità di personale in servizio.

Il rappresentante Dussmann verificherà dove è necessario integrare il personale, attingendo nelle agenzie interinali, anche per le eventuali sostituzioni in caso di assenza.

Le rappresentanti della CM di Ceranesi chiedono delucidazioni in merito al **capitolato** d'appalto, in che sito poterlo scaricare: l'assessore Taddeo spiega dove trovarlo, sul sito della Città Metropolitana, e sui siti istituzionali in amministrazione trasparente. Inoltre spiega come si costruisce un capitolato, cosa si può chiedere in un capitolato (non si possono citare marche o nomi di ditte ecc) per non

infrangere la legge. A questa gara d'appalto hanno partecipato 8 ditte le quali hanno effettuato una proposta economica e un progetto tecnico perché nelle intenzioni delle amministrazioni non è prevalso il lato economico ma l'offerta economicamente più vantaggiosa (35% offerta e 65% qualità). Inoltre per ogni prodotto biologico è stato assegnato un punteggio e i prodotti a km zero che periodicamente arriveranno in tavola hanno ottenuto anch'essi un punteggio. La somma dei punteggi ha decretato il vincitore.

Si auspica di poter presto avere un **unico regolamento di CM**, con stesse modalità e stessi modelli di verbale per poter avere un unico metro di valutazione per tutti i 6 comuni partecipanti.

Verranno previste inoltre riunioni tra il personale di cucina (cuochi e scodellatori) di tutti i 6 comuni in modo che si aiutino a vicenda, confrontino le esperienze e cerchino di risolvere insieme le problematiche di ordine pratico.

Si propone inoltre di nominare un gruppo di lavoro con un rappresentante per ogni comune sia genitore che dipendente, per poter organizzare attività di educazione alimentare.

La seduta si conclude alle ore 20.00.