

## Verbale Commissione mensa

Il giorno 19/12/2024, alle ore 17.00, in presenza presso la sala del consiglio comunale in via A. Medicina 88, si è riunita la Commissione mensa delle scuole primarie e secondarie di Serra Riccò.

Sono presenti:

<b>ditta CIRFOOD</b>	X
Francesco Alessandro - District Manager	X
Daniela Arcuri - dietista	X
Martina Rivera - dietista	X
Denegri Daniele – District Junior	X

<b>Membri CM comune di Serra Riccò</b>	
Rosa Oliveri – Responsabile Servizio Politiche Giovanili e IISS	X
Daniela Botta - Assessore Politiche Giovanili e Scolastiche	X
Sindaco del Comune di Serra Riccò Angela Negri	X
Preside dell'Istituto Comprensivo di Serra Riccò e Sant'Olcese Rosanna Strata	assente
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	assente
Sonia Repetto – ins. Scuola dell'infanzia Rodari	X
Valentina Varese – membro CM scuola primaria Caffaro e dopo-scuola presso la scuola Caffaro	X
Carlano Federica – membro CM genitori Montale	X
Daniele Minaudo - membro CM genitori Rodari	X
Iacobelli Elisa - membro CM genitori scuola A.Frank	X
Sabrina Santero – membro CM genitori scuola Ungaretti	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 iniziale sono emerse parecchie criticità, che fortunatamente grazie ad un buon lavoro di equipe dei membri della CM sono stati segnalati per poter prendere opportuni provvedimenti correttivi.

Anche quest'anno la produzione dei pasti è stata fatta nel centro cottura di Pontedecimo in quanto 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. Questi lavori di adeguamento termineranno presto, probabilmente nei primi mesi del 2025: cucinare nel nostro centro cottura darà sicuramente respiro all'organizzazione del servizio e permetterà un rapporto più diretto con l'utenza.

La preparazione pasti di Serra Riccò è stata uniformata a quella dell'appalto delle scuole del comune di Genova per praticità di lavoro degli operatori e sono emerse le seguenti criticità:

- errori umani dovuti a tempi stretti, fretta, scarsa organizzazione
- sovraccarico di lavoro e tempi di cottura sotto valutati utilizzando i forni elettrici (es. ritardo esagerato nel giorno in cui è stato proposto il menu' "solo pizza")
- poca conoscenza dei territori e quindi difficoltosa valutazione delle tempistiche
- diverse esigenze da soddisfare per 2 realtà comunali diverse.

Il ruolo della CM è quello di essere uno strumento per rilevare i problemi e di riferire ai genitori di cui sono i rappresentanti. Il regolamento comunale per lo svolgimento delle rilevazioni di CM è stato mandato a tutti i membri insieme alla modulistica, cosicché hanno potuto iniziare ad effettuare verifiche capillari e visitare anche il centro cottura di Pontedecimo.

Lo scopo di segnalare mediante i verbali di CM è quello di rendere le critiche costruttive. Il verbale delle riunioni sarà pubblicato sul sito internet mentre invece i verbali/schede dei commissari di CM saranno solo divulgati al gruppo "commissari/scuola/ditta cirfood/comune".

La responsabile IISS Rosa Oliveri fa presente che la regola per cui il membro di CM non può fare sopralluoghi nella scuola in cui è presente in mensa il proprio figlio è necessaria perchè 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 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 dott.ssa Oliveri spiega che nella convenzione ATA quest'anno non è stata inserita una mansione aggiuntiva per il personale ATA presso la scuola materna e queste mansioni sono ricadute sul personale della ditta Cirfood (pulizia dei tavoli, nel locale refettorio, assistenza degli alunni durante la consumazione) e le merende sono state cambiate per agevolare le operazioni di distribuzione (no frutta fresca da sbucciare che va inserita nello zainetto in uscita).

Il sig. Francesco Alessandro 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 rimedi.

Riconosce che probabilmente sono state sottostimate le difficoltà che potevano verificarsi con il fatto che ci sono unità di personale nuove. Otto comuni con otto cucine non sono facili da gestire in contemporanea.

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.

Il sig. Francesco Alessandro coglie l'occasione per presentare le nuove dietiste Rivera e Arcuri che hanno il compito di ricevere le richieste di dieta "speciale" con allegati i certificati medici e predisporre i menu' speciali. Il menu' è stato uniformato al menu' dell'appalto del comune di Genova per facilitare le operazioni di cottura, e di approvvigionamento del magazzino. Un'altra figura assunta di recente è il sig. Denegri Daniele che ha il compito di effettuare sopralluoghi in modo da supportare e rilevare nei vari plessi le criticità.

I generi alimentari utilizzati hanno qualità ottimali in quanto l'appalto di Genova prevede il biologico a percentuali molto alte, ma a causa di errori o difficoltà sono arrivati in mensa pietanze non ottimali o si sono subito forti ritardi oppure non si è potuto contare sui pasti d'emergenza in quanto non presenti in refettorio. Di tutto ciò si scusano e si impegnano a migliorare soprattutto in vista del prossimo utilizzo del centro cottura di Mainetto.

Per quanto riguarda le segnalazioni da parte soprattutto della Ungaretti e della Caffaro che hanno i rientri di martedì e giovedì, circa la necessità di variare il menu' in quanto certe pietanze non capitano mai rispetto ad altre scuole, saranno migliorate utilizzando il menu' dell'appalto di Serra Riccò e degli 8 comuni. Resterà come sempre la necessità di fare tanta educazione alimentare per chi effettua rientro tutti i giorni (tempo pieno e scuola dell'infanzia) mentre chi effettua i rientri settimanali avrà minor possibilità di variare le pietanze e capiteranno delle ripetizioni: però potrebbero fare delle inversioni per andare incontro a questi alunni.

La dott.ssa Oliveri insieme ai membri di CM Iacobelli e Santero raccontano che presso la scuola Ungaretti c'è stata molta attenzione da parte di tutti per capire come mai si verificano episodi di "corpi estranei" e nello specifico pelucchi o capelli in alcuni piatti. La distribuzione presso questa scuola avviene mediante l'utilizzo del "self-service": Un processo veloce, comodo e semplice, che non richiede l'intervento di molto personale come le scodellatrici, preferibile quando gli alunni sono grandi come nel caso della secondaria.

All'arrivo delle classi si forma una fila indiana di alunni che aspettano il proprio turno per prendere il vassoio e facendolo scivolare sui tavoli davanti alla scodellatrice si fanno servire le varie pietanze. Il bancone è dotato di un vetro ma non è protetto lateralmente, quindi necessita inserire una protezione ulteriore e trovare una soluzione per evitare che con il passaggio degli alunni si depositino "corpi estranei" nella zona di distribuzione con self-service.

E' stato constatato che la qualità è buona ma aleggia ancora tra i genitori uno stato di "allerta" causato dai vari "colpi di scena" accaduti che hanno creato tanto subbuglio e preoccupazione tra le famiglie (corpi estranei pelucchi-capelli).

La C.M. Carlando Federica fa presente che i genitori della scuola Montale hanno avuto l'impressione che in occasione di pietanze "allettanti" ci siano state variazioni di menu' e gli alunni non hanno potuto mangiarle, neanche in un secondo momento con inversioni di menu' ed hanno il sospetto che vengano sostituite per motivi di "risparmio" da parte della ditta.

Il sig. Francesco Alessandro della ditta Cirfood riferisce che ci sono state parecchie variazioni di menu' comunicate tramite mail a tutta la CM ed è dovuto al fatto che l'azienda che si occupa della loro logistica ha avuto problemi di approvvigionamento di prodotti biologici sul mercato. Non è sempre possibile garantire la quantità del prodotto biologico (la domanda spesso supera l'offerta) e talvolta le procedure di autocontrollo costringono a bloccare alcuni prodotti perché non

garantiscono standard di qualità necessari (es. basilico con foglioline scure, spinaci con sabbia sulle foglie, ecc).

Il sig. Francesco Alessandro della ditta Cirfood racconta che presso la scuola dell'infanzia Rodari hanno ricevuto una visita di controllo dell'Asl e sono risultati alcuni interventi da fare che a capitolato sono a loro carico, come ad esempio la tinteggiatura dei refettori e sono stati eseguiti prontamente.

Le stoviglie in uso da settembre 2024 sono lavabili, quindi li portano ai plessi scolastici puliti e li ritirano sporchi e li lavano nella sede di Pontedecimo con un macchinario "a rotatoria".

I cibi integri avanzati sono destinati alla mensa di vallata di San Quirico, come da capitolato, la ditta Cirfood aderisce alla lotta contro lo spreco alimentare destinando le eccedenze a questa struttura. La mensa di Vallata è un servizio di prossimità con l'obiettivo di distribuire pasti cucinati al momento e derivati da eccedenze alimentari a persone e/o famiglie seguite e segnalate dall'ATS 41, dai centri d'ascolto della Valpolcevera, dall' ass. Don Vincenzo de Negri ODV e da eventuali altre realtà. Il presente patto si colloca nell'ambito delle iniziative antispreco e solidali del Municipio V Valpolcevera e nelle attività del progetto cittadino RICIBO.

I CM che hanno verbalizzato alla Ungaretti riferiscono che probabilmente lo scaldavivande va acceso prima dell'arrivo della scodellatrice, necessiterebbe l'aiuto del personale scolastico nell'accendere l'apparecchiatura almeno verso le ore 12.00 in modo da trovare l'acqua già calda. Interviene l'insegnante Cotella facendo presente che probabilmente la questione delle temperature varia da plesso a plesso: alla scuola primaria A.Frank gli scaldavivande funzionano, vengono accesi tempo prima dal personale scolastico.

Inoltre esprime la propria soddisfazione per la presenza di 2 scodellatrici molto brave e preparate, La frutta della merenda al mattino è sbucciata con l'aiuto delle insegnanti e degli appositi spacca mela. Riferisce inoltre che l'arrosto con il purè è una pietanza delle più gradite tra i bambini ma a volte succede che le quantità siano un po' scarse.

Il sig. Francesco Alessandro della ditta Cirfood spiega che pasta, carne, pesce, verdure, legumi da *cotti* non hanno più lo stesso *peso*: per molti alimenti diminuisce, per altri aumenta. Esistono delle *tabelle* di conversione *crudo cotto* ricavate dalle indicazioni dell'I.N.R.A.N. (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) e a questi si devono attenere.

La sig.ra Varese Valentina evidenzia il fatto che la quantità di cibo insufficiente sono problemi risolvibili e potrebbero essere dovuti ad un semplice errore umano.

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

Per quanto riguarda l'alloggio comunale che ospita alcune persone anziane a cui Cirfood deve portare il pranzo, Rosa Oliveri raccomanda una cottura della pasta/riso un pochino più lunga in modo da rendere le pietanze più masticabili. Il sig. Francesco Alessandro riferisce che sarà sicuramente accolta la richiesta quando si potrà utilizzare il centro cottura di Mainetto, che permetterà una gestione meno rigida in base alle esigenze dei pochi ospiti anziani.

Infine per quanto riguarda la scuola materna Rodari l'insegnante Sonia Repetto e il rappresentante di CM sig. Minaudo concludono che risolto il problema della distribuzione delle merende preferendo la frutta da portare a casa, e il consumo di merende già preparate nel plesso, non sussistono altre problematiche che non siano già state trattate.

La riunione si conclude alle ore 18.15 per poter permettere lo svolgimento del consiglio comunale