

Verbale Commissione mensa

Il giorno 05/11/2025, alle ore 16.30, in presenza presso la sala riunioni dell'Istituto Comprensivo di Serra Riccò in via A. Medicina 20b, si è riunita la Commissione mensa delle scuole primarie e secondarie di Serra Riccò.

Sono presenti:

ditta CIRFOOD	X
Francesco Alessandro - District Manager	Assente a causa di urgenza sul comune di Sant'Olcese
Daniela Arcuri – dietista	X
Martina Rivera - dietista	Assente
Denegri Daniele – District Junior	X

Membri CM comune di Serra Riccò	
Rosa Oliveri – Responsabile Servizio Politiche Giovanili e IISS	X
Daniela Botta - Assessore Politiche Giovanili e Scolastiche e ins. Scuola Ungaretti	X
Preside dell'Istituto Comprensivo di Serra Riccò e Sant'Olcese Rosanna Strata	X
Alessia Lavagetto – segretaria verbalizzante dipendente Comune di Serra Riccò	X
Cristina Furfaro - ins. Scuola primaria Caffaro	X
Valentina Cotella - Ins. Scuola primaria A.Frank	X
Francesca Zaramella - ins. Scuola primaria Montale	X
Sonia Repetto – ins. Scuola dell'infanzia Rodari	X
Valentina Varese – membro CM scuola primaria Caffaro e dopo-scuola presso la scuola Caffaro	X
Alessia Franco – membro CM genitori Montale	X
Daniele Minaudo - membro CM genitori Rodari	X
Katia Tiano - membro CM genitori scuola A.Frank	X
Sabrina Santero – membro CM genitori scuola Ungaretti	X
Astorri Stefania – membro CM consiglio d'istituto	X

La riunione inizia alle 16.30

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

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

Quest'anno, finalmente, la produzione dei pasti è ritornata nel **centro cottura di Mainetto**, che vanta oltre trent'anni di attività; la preparazione era stata spostata nel centro cottura di Pontedecimo per permettere interventi di riqualificazione e lavori di adeguamento. Cucinare nel nostro centro cottura ha determinato un miglioramento del servizio in termini di sapori, e un rapporto più diretto con l'utenza.

Abbiamo ricevuto una lettera di complimenti da parte degli anziani dell'alloggio di Mainetto, molto contenti dell'attuale servizio mensa, soprattutto in termini di sapore.

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 Mainetto.

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" e saranno tenuti agli atti dell'ufficio per chiunque li voglia visionare.

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 perché 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 veritieri, e la ditta ha lo strumento per effettuare delle correzioni al servizio e trovare le soluzioni per migliorare.

Dalla documentazione pervenuta in termini di verbali e in termini di segnalazioni delle insegnanti si evince che nel periodo iniziale sono emerse alcune criticità, dovute al cambiamento radicale e all'adattamento ad un piccolo centro cottura rispetto all'organizzazione del centro cottura di Pontedecimo: fortunatamente grazie ad un buon lavoro di equipe dei membri della CM e delle insegnanti sono stati segnalati per poter prendere opportuni provvedimenti correttivi.

Il sig. Francesco Alessandro della ditta Cirfood non ha potuto presenziare, a causa di impegni urgenti presso un'altra commissione mensa, ma giorni fa gli abbiamo dato un appuntamento per parlare di alcune criticità di inizio servizio: il fine condiviso è quello di aver ben chiaro il quadro della situazione per trovare rimedi:

- Etichettatura dei menù diete
- Raccolta differenziata
- segnalazioni per ammanchi
- Pietanze ripetitive nel menu al martedì e giovedì

Quando la produzione dei pasti avveniva nel centro cottura di Pontedecimo, c'era un sistema automatico di **etichettatura delle diete** con un programma informatico apposito. Nel centro cottura di Mainetto non è possibile sfruttare lo stesso sistema, bisogna che la ditta Cirfood trovi un sistema diverso per preparare etichette prestampate pronte all'uso in modo da individuare i contenitori delle diete, facilitando il lavoro delle scodellatrici. Le scodellatrici, nel momento della consegna dei pasti, hanno una bolla di consegna da controfirmare (già firmata dall'operatore del centro cottura) in modo da poter controllare se sono arrivate tutte le portate e tutto il necessario. Nel caso mancasse qualcosa, le scodellatrici devono telefonare al centro cottura e comunicare l'ammancio, in modo da porre rimedio in tempo.

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 la giusta etichettatura è la cosa più importante.

Si richiede alla ditta Cirfood di munirsi di etichette prestampate in ufficio, in modo da portarle al centro cottura per un pronto utilizzo da parte dell'addetta velocizzando e perfezionando la procedura.

Interviene l'insegnante Cotella della scuola A.Frank facendo presente che la ditta Amiu ha ripreso la scuola in quanto hanno segnalato lo scarso utilizzo del bidone dell'umido perché i rifiuti della mensa non vengono differenziati nel modo corretto. In un tempo pieno soprattutto bisogna insegnare anche ai bambini la **corretta raccolta differenziata**, ma tutto si vanifica se la ditta non segue tali norme.

Riferisce inoltre che i sapori sono molto migliorati, buonissime sono le minestre, le zuppe e il pesce.

L'insegnante Furfaro chiede la cortesia di poter diluire un po' il pesto con l'acqua di cottura in modo da poter condire meglio la pastasciutta. Le fette di prosciutto devono garantire la giusta grammatura per bambini piccoli e grandi c'è differenza e bisogna che in cucina ne prendano atto.

L'insegnante Francesca Zaramella della Scuola primaria Montale fa presente che talvolta non si possono fare i bis, la quantità è giusta per i pasti. Alcuni alunni chiedono il bis della pietanza più gradita perché avanzano quella meno gradita. Si ribadisce la necessità di fare corretta educazione alimentare, il pasto completo garantisce il giusto apporto nutrizionale per affrontare la giornata scolastica dell'alunno.

Il sig. Denegri Daniele e la dietista Arcuri effettueranno sopralluoghi e verifiche in modo da supportare il centro cottura e rilevare nei vari plessi le criticità. Faranno un controllo circa il materiale in dotazione dei refettori per verificare forniture di guanti mono uso, pasti scorta, ecc.

La segnalazione da parte della CM Sabrina Santero per la scuola Ungaretti e la Caffaro, che hanno i rientri di **martedì e giovedì**, riguarda la **necessità di variare il menu'** in quanto certe pietanze non capitano mai rispetto ad altre scuole. Si potrebbero fare delle inversioni per accontentare questi alunni.

Bisogna continuare a fare tanta educazione alimentare soprattutto per chi effettua rientro tutti i giorni (tempo pieno e scuola dell'infanzia).

Le stoviglie in uso 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".

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.

L'alloggio anziani comunale che ospita alcune persone a cui Cirfood deve fornire il pranzo, ha mandato una lettera firmata dagli stessi in quanto volevano fare i complimenti al cuoco per il miglioramento del servizio in termini di sapori, nella speranza di continuare così.

Infine per quanto riguarda la scuola materna Rodari l'insegnante Sonia Repetto e il rappresentante di CM sig. Minaudo concludono che non sussistono altre problematiche che non siano già state trattate. I bambini gradiscono le pietanze, un pochino meno i tortini, ed hanno la speranza che con la crescita possano apprezzare tutti i generi di portate proposte.

Lo scrivente servizio si rende disponibile per i nuovi membri della CM che non hanno esperienza nel redigere verbali, nel supportarli con l'accompagnamento e spiegazioni in merito.

La riunione si conclude alle ore 18.15.

