

## VERBALE COMMISSIONE MENSA DEL 17.12.2020

Giovedì 17 Dicembre 2020, alle ore 17.30, con modalità di collegamento a distanza, si è riunita la Commissione Mensa Comunale, con il seguente OdG:

- esposizione di alcune segnalazioni ricevute in merito all'erogazione del servizio;
- analisi dell'erogazione del servizio e dei compiti della Commissione Mensa in ambito "emergenza Covid-19";
- varie ed eventuali.

Alla riunione sono presenti:

- Sig. Gornati Enrico (rappresentante Consiglio di Istituto e Presidente della Comm.ne Mensa)
- Ass.re Oldani Giovanni (rappresentante Amministrazione Comunale)
- Cons. Lovati Angela (rappresentante Amministrazione Comunale)
- Ins. Oldani Maria Pia (rappresentante Docenti Scuola Primaria)
- Prof.ssa Morandi Barbara (rappresentante Docenti Scuola Secondaria di Primo Grado)
- Sig. La Torre Davide (rappresentante Genitori Scuola Primaria)
- Sig.ra Belotti Deborah (rappresentante Genitori Scuola Secondaria di primo Grado)
- Dr.ssa Savoia Daniela (rappresentante ditta Sodexo Italia SpA)

In rappresentanza degli alunni della Scuola Secondaria di Primo Grado, per l'a.s. 2020/21, sono presenti:

- Rizzi Tommaso (classe 2^A)
- Mereghetti Luca (classe 2^B)
- Cammarano Lorenzo (classe 3^A)
- Ferrario Margherita (classe 3^B)

In sostituzione del Presidente, Sig. Gornati, che dovrà lasciare la riunione alle 18.30 per partecipare alla seduta del Consiglio di Istituto, verbalizza la Dr.ssa Paola Pisoni, Responsabile dell'Ufficio Scuola.

Il Presidente prende la parola per illustrare le ragioni della convocazione della Commissione.

Si tratta anzitutto di acquisire informazioni in merito all'andamento del servizio, tenuto conto del fatto che sino ad ora - a causa dell'emergenza sanitaria in corso - non sono stati effettuati sopralluoghi in mensa da parte dei rappresentanti dei genitori. Occorre dunque capire se e come sarà possibile, per i componenti della Commissione e per i genitori, monitorare lo svolgimento del servizio refezione, presenziando alla somministrazione dei pasti.

A questo proposito, l'Ass.re Oldani precisa che occorrerà seguire le indicazioni che verranno appositamente chieste ai responsabili sicurezza e ai referenti Covid della Scuola, e che saranno per tempo comunicate ai rappresentanti dei genitori.

La Dr.ssa Savoia spiega come è stato organizzato il servizio per l'anno scolastico in corso, nel rispetto dei protocolli sicurezza predisposti dagli organi competenti:

- a) gli alunni della Primaria, divisi in due turni per poter garantire il distanziamento necessario, mangiano nel locale refettorio. Il pasto viene prodotto con le consuete modalità: i primi piatti vengono preparati nella cucina annessa al refettorio; i secondi vengono cucinati con modalità cook and chill nel centro cottura di Corbetta. Tuttavia, a differenza degli scorsi anni, in cui il pasto veniva servito con modalità self-service e con possibilità di scelta tra due menù alternativi, quest'anno, per rispettare le regole di massima semplificazione e velocizzazione delle procedure, si è dovuto optare per un menù unico e per il servizio al tavolo. Pertanto, i bambini accedono al refettorio e si accomodano ognuno al proprio posto, già preparato con tovaglietta, posate,

bicchiere, pane e frutta (o dessert). Il personale addetto consegna a ciascun bambino il piatto-tris, in cui è stato porzionato il pasto. In particolare, il pane (non chiuso in sacchetti sigillati, perché questo non è previsto dai protocolli Covid) è posizionato dal personale addetto (ovviamente munito di guanti) sulla singola tovaglietta, così che ogni alunno prenda il proprio. Stesso discorso vale per la frutta. Non si utilizza materiale monouso a perdere; tutto viene passato in lavastoviglie. L'acqua viene servita nelle brocche (come raccomandato dalle stesse autorità sanitarie, che invitano ad usare il meno possibile materiale a perdere, come le bottigliette di plastica).

b) gli alunni della Secondaria, anch'essi suddivisi in due turni - sempre per ragioni di distanziamento fisico - mangiano invece in Auditorium, appositamente ed esclusivamente allestito come locale mensa. Il pasto viene prodotto con le medesime modalità in uso per la Primaria; viene quindi trasportato alla Secondaria mediante contenitori gastronomici che vengono posizionati nel carrello scaldavivande collocato in Auditorium e, anche qui, viene servito al tavolo dal personale addetto, dopo che gli alunni si sono accomodati ai propri posti. Non sono quindi utilizzate monoporzioni (le cd. *lunch-box*). Per questo servizio, non essendo possibile trasportare piatti e stoviglie dal refettorio della Primaria per il lavaggio, si è dovuto ricorrere a materiale monouso a perdere (piatti, bicchieri e posate di plastica). Inoltre, non essendoci la disponibilità di un punto acqua a cui attingere, agli alunni vengono fornite bottigliette d'acqua minerale.

Si passa quindi alla disamina delle segnalazioni pervenute alla Prof.ssa Morandi e alla segreteria della Scuola, nonché al Presidente Gornati, da parte di alcuni genitori di alunni della classe 3<sup>A</sup> Secondaria. Dopo il pasto consumato in mensa mercoledì 2 Dicembre (hamburger) un gruppo di 6/7 ragazzi, tutti appartenenti alla medesima classe, hanno accusato dei malori, tanto da doversi assentare dalle lezioni e tornare a casa nel pomeriggio.

A questo riguardo la Dr.ssa Savoia fa presente che quello stesso menù, nella stessa giornata, è stato somministrato a circa 1.300 alunni di diverse scuole del territorio (la Primaria di Ossona, Primaria e Secondaria di Mesero, Santo Stefano Ticino, Boffalora, Robecco sul Naviglio) oltre, naturalmente, alle altre cinque classi della Secondaria di Ossona. Nessun altro alunno ha manifestato alcun malessere; gli stessi ragazzi presenti in Commissione Mensa affermano di aver gradito il pasto, ed in particolare l'hamburger. L'episodio segnalato potrebbe dunque ricondursi ad altre cause, ad es. ad una trasmissione di agenti virali. Certamente non sussisterebbero elementi per parlare di tossinfezione di natura alimentare.

I rappresentanti dei genitori riferiscono di temperature fredde segnalate all'interno dei locali dove si consuma il pasto, a causa dell'apertura delle finestre, cosa questa che potrebbe causare difficoltà nella digestione. Sta di fatto che l'apertura delle finestre per il ricambio dell'aria tra un turno e l'altro del servizio mensa è necessaria e richiesta dai protocolli sicurezza Covid (anche a causa dei prodotti igienizzanti usati per le operazioni di sanificazione).

Da parte degli alunni presenti si segnalano:

- temperature dei cibi serviti a volte non sufficientemente calde o, addirittura, decisamente fredde (ad es. il tonno o il prosciutto cotto); la Dr.ssa Savoia risponde assicurando il puntuale rispetto delle procedure di autocontrollo HCCP, per le quali un cibo classificato come "caldo" deve essere servito ad una temperatura superiore a 60°, mentre un cibo (come il tonno o il prosciutto) classificato come "freddo" deve essere servito ad una temperatura inferiore a 10°. Visto il clima di stagione, e considerata la necessità – come ricordato prima – di areare frequentemente i locali, potrebbe essere opportuno togliere il tonno dal menù autunnale per riservarlo a quello primaverile/estivo.
- una qualità del prosciutto cotto definita "scarsa" (sulla base del colore e della consistenza, descritta come "scivolosa"). La Dr.ssa Savoia assicura che si tratta dello stesso prodotto, acquistato dal medesimo fornitore, già servito negli scorsi anni. Alcune caratteristiche (l'assenza di polifosfati aggiunti, di caseina, di glutine) che garantiscono la naturalità del prodotto potrebbero, di contro, comportarne una minore gradibilità.

- ripetitività del menù (troppa pasta e pizza). Da parte di Sodexo l'intento è quello di offrire un menù gradito agli alunni, ma anche, nel contempo, che possa far fronte a difficoltà nell'erogazione del servizio determinate dall'incertezza della presenza delle classi.
- poco sale nell'insalata e porzioni a volte scarse; una mela con "tracce di muffa". A questo proposito, l'invito che viene sempre ribadito ai bambini e ai ragazzi è di segnalare immediatamente qualunque "anomalia" all'insegnante che, a sua volta, avviserà il personale addetto, così da intervenire tempestivamente per risolvere il problema.
- la richiesta di un "menù speciale" una volta al mese. Lunedì 21 Dicembre ci sarà il "menù di Natale".

Alle 18.30, come già anticipato, lasciano la riunione il Sig. Gornati (per partecipare alla seduta del Consiglio di Istituto) e la Sig.ra Belotti (per impegni lavorativi).

I ragazzi chiedono anche se sia possibile evitare di avere nel piatto un cibo che, non essendo gradito, verrebbe sprecato. Questo però non è possibile; il personale è tenuto a servire agli utenti un pasto completo.

L'insegnante Oldani chiede se sia possibile, soprattutto per i bambini più piccoli, sostituire le arance con del succo o con clementine/mandarini, perché più facilmente sbucciabili. La Dr.ssa Savoia risponde che, in realtà, il succo d'arancia (o di frutta in genere), essendo zuccherato, non è considerato frutta bensì dessert. E' invece sicuramente possibile diminuire la presenza delle arance nel menù - soprattutto nei giorni in cui in mensa c'è solo la Primaria - sostituendole con altri agrumi.

Da ultimo, la Dr.ssa Savoia chiede che, al termine del 2° turno di mensa, tra le 13.45 e le 14.05, gli alunni della Secondaria utilizzino gli altri servizi igienici a disposizione, anziché quelli antistanti l'Auditorium, così da non interferire con le operazioni di pulizia/sanificazione del personale della mensa. La Prof.ssa Morandi assicura di aver già ripetuto l'avviso in tutte le classi e di aver distribuito un apposito cartello a colleghi e collaboratori.

Non essendoci altri argomenti da trattare, la seduta si conclude alle ore 19.10.

LA RESPONSABILE UFFICIO SCUOLA  
F.to: Dr.ssa Paola Pisoni

## **NOTA AGGIUNTA AL VERBALE**

La Prof.ssa Morandi in data 21.12.2020, e l'Ins. Maria Pia Oldani in data 11.01.2021, dopo essersi confrontate con il Dirigente Scolastico ed i referenti Covid della Secondaria e della Primaria di Ossona, hanno comunicato che i sopralluoghi presso la mensa potranno essere effettuati da massimo due genitori per volta, e per un lasso di tempo limitato all'indispensabile.

Inoltre, la Scuola chiede una comunicazione preventiva rispetto al giorno di visita, in modo tale da predisporre una postazione idonea, dove il genitore incaricato del sopralluogo possa eventualmente sedersi e consumare il pasto, nel rispetto delle regole dettate dalla particolare situazione di emergenza sanitaria in atto.

Ossona, 12.01.2021

LA RESPONSABILE UFFICIO SCUOLA  
F.to: Dr.ssa Paola Pisoni