

VERBALE COMMISSIONE MENSA del 22/11/2019

Mercoledì 20 Novembre 2019, alle ore 18.15, presso Il Comune di Ossona in Piazza Litta Modigliani n. 9, si è riunita la commissione mensa con il seguente O.d.G:

- presentazione nuovi membri della Commissione Mensa;
- elezione del Presidente della Commissione Mensa;
- esposizione di osservazioni, note in merito all'erogazione del servizio (anno scolastico 2019/2020);
- breve relazione relativa ai sopralluoghi effettuati;
- varie ed eventuali

Alle 18.15 del giorno 20/11/2019 si è aperta la seduta con i seguenti presenti:

Ass.re GUSSONI PIER LUIGI (rappresentante Amministrazione Comunale)

Cons. LOVATI ANGELA (rappresentante Amministrazione Comunale)

Sig.ra BELOTTI DEBORAH (rappresentante genitori Scuola Secondaria di Primo Grado)

Sig. GORNATI ENRICO (rappresentante Consiglio di Istituto)

Ins. OLDANI MARIA PIA (rappresentante Docenti Scuola Primaria)

Prof.ssa MORANDI BARBARA (rappresentante Docenti Scuola Secondaria di Primo Grado)

ALUNNI SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO A.S. 2019/2020 :

- |                                       |            |
|---------------------------------------|------------|
| - CAMMARANO LORENZO                   | classe 2^A |
| - ALLKJA XHOI                         | classe 2^B |
| - ERENTI ALICE                        | classe 3^A |
| - MAMDOUH WILIAM AKNOUKH GIRGIS MARCO | classe 3^B |

N. 2 RAPPRESENTANTI DITTA APPALTATRICE "SODEXO ITALIA SpA"

Dr.ssa Daniela Savoia – tecnologa alimentare

Ferrara Maria Pia - cuoca

Assente:

Sig. LA TORRE DAVIDE (rappresentante genitori Scuola Primaria)

Il presidente uscente prende la parola e introduce i nuovi membri della commissione poi passando all'elezione del nuovo Presidente e viene eletto all'unanimità Enrico Gornati.

A seguire sono stati analizzati gli esiti dei sopralluoghi eseguiti presso la mensa da inizio anno scolastico 2019/2020 e sono emerse osservazioni in merito al ristretto tempo che intercorre tra i 2 turni e, conseguentemente gli utenti del secondo turno possono trovare i tavoli non completamente asciutti ed il pavimento non perfettamente pulito.

I rappresentanti di Sodexo Italia Spa hanno comunicato che cercano di fare il possibile al fine di ripristinare al meglio la situazione ad inizio secondo turno nonostante i ristretti tempi.

In seguito sono state esposte alcune segnalazioni fatte dai genitori ai Rappresentanti di classe ed ai membri della Commissione mensa che principalmente hanno riguardato la pulizia delle stoviglie, la presenza di capelli nei piatti e la mancanza della possibilità di scelta del "doppio menù". Tali temi sono stati confermati anche da alcuni alunni presenti specificando che sui bicchieri appaiono delle "macchioline/aloni".

In riferimento ai primi due argomenti i rappresentanti di Sodexo Italia SpA hanno invitato gli alunni a segnalare immediatamente gli episodi al fine di una corretta valutazione degli eventi che ad oggi, in base alle descrizioni fatte, sembrerebbero riconducibili al processo di sanificazione per i segni opachi sui bicchieri, mentre i segni sui piatti sono dovuti al materiale in cui sono prodotti (policarbonato) che tende ad assorbire alcuni pigmenti; tali stoviglie sono comunque oggetto di sostituzioni periodiche. Con riferimento ai capelli i rappresentanti Sodexo Italia SpA adottano tutte le misure normative necessarie ed hanno ribadito la necessità di segnalare gli episodi al fine di verificare se tali eventi avvengono durante la fase di preparazione e distribuzione della pietanza oppure al tavolo nella fase di consumo e poter poi adottare i più opportuni accorgimenti.

In merito alla mancanza della possibilità di poter beneficiare della scelta del "doppio menù" hanno risposto le rappresentanti dei docenti che hanno illustrato le "turnazioni" applicate all'ingresso in mensa e generalmente è emerso che a settimane alternate le varie classi possono accedere al servizio per ultimi. I rappresentanti di Sodexo Italia Spa hanno dichiarato che tali episodi si stanno riducendo in quanto le preparazioni alimentari tengono conto dello storico dei consumi.

Gli alunni in merito al servizio hanno richiesto un maggior assortimento dei gusti degli yogurt, di aumentare le dosi dei contorni (in particolare patate al forno ed insalate), di aumentare le porzioni delle cotolette, di aumentare le porzioni delle zuppe ed il quantitativo di grana grattugiato sui primi piatti, hanno poi lamentato che alcune porzioni di pizza (negli angoli) sono poco appetibili per l'elevata presenza di "crosta". E' stato anche segnalato che i bagni presso la mensa sono sprovvisti di carta igienica e di carta per asciugare le mani.

In merito ai quantitativi i rappresentanti di Sodexo Italia SpA hanno preso nota al fine soddisfare le esigenze degli alunni pur rispettando, nel limite del possibile, i parametri delle direttive regionali in merito alla somministrazione alimentari nelle scuole. Con riferimento alla carta nei bagni, viene consegnata su

richiesta in adeguata quantità in quanto si sono verificati diversi episodi di ingorgo volontario dei gabinetti causato dagli studenti con l'utilizzo dell'intero rotolo di carta igienica.

Alle ore 18.50 Deborah Belotti, rappresentante dei genitori, lascia la seduta per motivi personali.

In seguito il presidente ha richiesto la possibilità di permettere ai genitori, anche non eletti nella Commissione mensa, di effettuare sopralluoghi presso la mensa. Tale possibilità potrà essere esercitata, previo avviso in Comune ed accompagnamento da parte di un membro della commissione mensa, nel corso del mese di Febbraio 2020.

Si ribadisce che tutti i sopralluoghi effettuati invece dai membri della commissione mensa vengono eseguiti senza alcun preavviso.

In seguito i rappresentanti di Sodexo Italia SpA hanno riconfermato per l'anno scolastico 2019/2020 la disponibilità a ripetere l'esperienza della "Colazione a scuola" (presumibilmente tra il 9 ed il 28 Marzo 2020) e del Progetto "Educazione Alimentare" che prevede sia interventi legati alla preparazione di cibi (Cuochi senza fuochi) che attività ludico/educative in collaborazione con i docenti ed in allineamento con il programma scolastico.

Nel mese di marzo gli utenti della scuola potranno compilare il questionario di gradimento relativo alla refezione scolastica i cui risultati saranno pubblicati sul sito del Comune.

La Dott.ssa Pisoni ha comunicato che i Comuni committenti il servizio di ristorazione hanno incaricato un tecnologo alimentare (dott. Quaglia) che in nome e per conto dei Comuni stessi effettua, con cadenza periodica, controlli e prelievi sia presso il centro di cottura di Corbetta che presso i siti di rinvenimento/distribuzione e consumo dei pasti. I risultati consegnati al Comune verranno anch'essi pubblicati sul sito comunale.

Sempre la Dott.ssa Pisoni ha comunicato che a partire probabilmente da Gennaio 2020 partirà il progetto in collaborazione con AEMME Energie per dotare la scuola di un contenitore per il compostaggio, tale progetto riguarderà le classi IV, V elementare e le classi medie. Maggiori dettagli verranno divulgati alle classi dai referenti del progetto (Ins. La Porta e Prof. Minardi).

In data 16/12/2019 partirà il menù invernale ed in data 18/12/2019 verrà proposto il menu di Natale.

Non essendoci nient'altro da aggiungere, alle 19,15 si è chiusa la seduta.

Il Presidente

Enrico Gornati