

Commissione Mensa

Mercoledì, 17 Marzo 2019 ore 18.30

O.d.G.:

-esposizione di osservazioni, note in merito all'erogazione del servizio;

-breve relazione relativa ai sopralluoghi effettuati;

-varie ed eventuali

Inizio ore 18.36 Con procedura "a distanza"

Presenti i membri della Commissione:

Giovanni Oldani, Vice-sindaco

Dott.ssa Pisoni (Servizi Sociali e Scolastici)

Angela Lovati, consigliere comunale rappresentante dell'amministrazione comunale

Deborah Belotti, rappresentante genitori

Davide La Torre, rappresentante genitori (aggiuntosi alla riunione alle ore 18,45 circa)

Enrico Gornati, rappresentante del Consiglio di Istituto

Maria Pia Oldani, rappresentante dei docenti della scuola primaria

Barbara Morandi, rappresentanti dei docenti della scuola secondaria.

Luca Mereghetti, alunno classe 2 secondaria

Tommaso Rizzi, alunno classe 2 secondaria

Margherita Ferrario, alunna classe 3 secondaria (aggiuntosi alla riunione alle ore 18,45 circa)

E' inoltre presente,

Dott.ssa Savoia (Sodexo)

Enrico prende la parola e riassume l'esito del sopralluogo effettuato dal Tecnologo alimentare nominato dai comuni della stazione appaltante effettuato il 18 e il 20 di Gennaio 2021.

I controlli in merito alla preparazione, conservazione e somministrazione dei cibi non hanno evidenziato segnalazioni sia nella mensa presso la scuola sia presso il centro di cottura di Corbetta.

Dall'analisi della qualità merceologica delle derrate dei menu dei giorni del sopralluogo, il tecnologo ha evidenziato l'utilizzo di gnocchi che avevano una percentuale di patate inferiore al limite per poter essere definiti gnocchi di patate (circa il 60%) evidenziando l'elevata presenza di conservanti ed additivi.

In seguito a tale verbale è stata richiesta a Sodexo la sostituzione del prodotto con un altro che possa essere definito gnocco di patata e, per evitare successive eventuali variazioni, è stato richiesto di inserire nel menù la dicitura completa "gnocchi di patate".

Sodexò ha comunicato la sostituzione del prodotto e con il nuovo menù primaverile è stata introdotta la dicitura completa.

Successivamente è stato convenuto, in linea con le disposizioni "covid" scolastiche, la possibilità di poter prendere la bottiglietta di acqua, in caso di mancato consumo nel corso del pasto, per l'eventuale utilizzo personale successivo (possibilità accordata solo agli studenti che usufruiscono del servizio mensa presso l'auditorium).

E' stata esclusa, per la normativa covid, la possibilità di prendere altro cibo confezionato o frutta non consumata nel corso del pranzo per un successivo utilizzo.

Viene lasciata la parola agli alunni per eventuali segnalazioni in merito al servizio:

Tommaso prende la parola e segnala che il cibo è poco condito, la pasta ha poco formaggio e c'è poco sale nell'insalata.

Luca segnala che sono stati riscontrati capelli e peli sulla tovaglia e nei piatti, evento segnalato alle insegnanti e successivamente alle addette mensa

Deborah, rappresentante dei genitori, segnala alcune osservazioni raccolte dai genitori: pietanze fredde e scarse, il formaggio messo in cottura nella pasta crea dei "blocchi", alcuni genitori chiedono di poter prendere la frutta ed i cibi confezionati non consumati in mensa (possibilità non consentita come sopra descritto).

La Dott.ssa Savoia (Sodexo) prende la parola e puntualizza che in merito ai condimenti (olio, sale, ecc.), le grammature sono allineate alle direttive ATS.

Il grana, sulla pasta, viene messo all'ultimo momento e prima di servire al fine di evitare il più possibile la formazione di "blocchi".

In quanto alla segnalazione di capelli nei piatti, si riserva di verificare con il personale.

I "bis" non si possono fare in quanto incompatibili con le disposizioni COVID (in particolare per la gestione del tempo mensa); sull'argomento Oldani suggerisce di aumentare le porzioni su richiesta, anche questo suggerimento non è possibile in quanto il servizio viene fatto al tavolo, inoltre la Dott.ssa Savoia evidenzia che le grammature adeguate riguardano il pasto completo (primo, secondo e contorno) che se fosse consumato completamente non richiederebbe l'esigenza del "bis".

Si riepiloga la possibilità di prelevare solo la bottiglietta di acqua personale per un successivo consumo, rimandando l'estensione di tale possibilità alla frutta o ad altro cibo confezionato successivamente alla conclusione dell'emergenza sanitaria in corso.

Niente altro viene aggiunto e la seduta si conclude alle ore 19,05 circa.

Di seguito si riepilogano le modalità di sopralluogo da parte dei componenti della commissione mensa in tempi di emergenza sanitaria:

*"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.*

*Se il genitore entra passando dalla scuola: il personale ATA dovrà misurare la temperatura corporea e dovrà far firmare eventuale modulistica Covid predisposta dalla Scuola.*

*Se il genitore invece accede direttamente al locale refettorio, il personale Sodexo provvederà alla misurazione della temperatura corporea. Prima di effettuare il sopralluogo, il genitore dovrà leggere l'apposita informativa Covid predisposta da Sodexo, che il personale metterà a disposizione, firmando poi per presa visione.*

*Il genitore dovrà sempre indossare la mascherina (chirurgica o FFP2, non quella di stoffa lavabile) e dovrà igienizzarsi le mani.*

*Le addette mensa consegneranno al genitore camice monouso e cuffia (tali indumenti, non riutilizzabili, verranno poi gettati dal genitore).*

*Mantenendo la distanza raccomandata dal personale, al genitore verrà assegnato un posto dove potrà ricevere un assaggio del pasto per la valutazione.*

*Sarebbe opportuno che il genitore accedesse al locale refettorio in orari differenti rispetto a quelli di entrata programmati per l'utenza; l'orario ideale sarebbe quello tra un turno e l'altro, per evitare stretti contatti con l'utenza.*

*In caso accedessero 2 genitori facenti parte di nuclei familiari differenti, nel momento dell'assaggio dovranno essere distanziati di almeno 2 metri tra loro e rispetto all'utenza."*

Il Presidente

Enrico Gornati