



CITTÀ DI
CASTELFRANCO
EMILIA

**COMUNE DI CASTELFRANCO
SETTORE SERVIZI AL CITTADINO
SERVIZI EDUCATIVI E SCOLASTICI**

DATA: 19 Ottobre 2021

ORARIO: 18.30 on line

OGGETTO RIUNIONE: Servizio di refezione scolastica presso le scuole

PRESENTI: Ass.re Scuola e Servizi Educativi Rita Barbieri; Dirigente Dr.ssa Patrizia Tagliazucchi;
Referenti CAMST: Cecilia Pini, Marinella Bonfiglioli ; Paola Ceccarani, Gessica Cefalo, Comitato Mensa dei Nidi d'Infanzia, delle scuole dell'Infanzia e delle scuole Primarie.

ORDINE DEL GIORNO: 1) Nuovo menù autunno-inverno;
2) Ripresa sopralluogo da parte degli assaggiatori;
3) Verifica del primo mese di avvio del servizio di refezione.

VERBALIZZANTE: Gessica Cefalo

L'incontro prende avvio con un ringraziamento da parte dell'Ass. Rita Barbieri a nome di tutta l'amministrazione comunale e successivamente la dirigente Dr.ssa Patrizia Tagliazucchi illustra gli argomenti all'ordine del giorno.

All'incontro prendono parte i genitori del comitato mensa uscente e, non appena saranno individuati i nominativi dei nuovi referenti, verrà programmata una nuova riunione.

1) Nuovo menù autunno-inverno

Il nuovo menù scolastico autunno-inverno in vigore dal 1 Novembre 2021 fino ad Aprile 2022, elaborato da CAMST sulla base delle proposte pervenute, è stato sottoposto alla validazione da parte dell'organo sanitario preposto (SIAN-ASL). Si ricorda che la somministrazione dei pasti avviene in applicazione del protocollo COVID-19, sino al termine dello stato di emergenza.

Per la scuola primaria sono stati proposti due menù al SIAN: uno che presenta delle limitazioni (senza brodi) e uno da poter adottare al cessare della situazione pandemica.

La responsabile di CAMST Cecilia Pini, illustra tutte le realtà servite: scuola Primaria, scuola dell'Infanzia e Nidi d'Infanzia. La stessa sottolinea che per la scuola Primaria sono stati proposti due menù (data l'impossibilità momentanea di introdurre i brodi) e, condividendo il nuovo menù, precisa le seguenti novità rispetto al passato:

- vengono introdotte farine diverse e pane semi-integrale al fine di dare un valore aggiunto al menù, inserendo a piccoli step cereali differenti quali riso al posto dell'orzo e la pasta integrale abbinata ad un sugo molto gradito con ragù di carne bianca;
- viene ripristinato il piatto unico ossia la pizza margherita che sostituisce la grammatura del pane e il bis di verdura diversa;
- viene trasformato l'hamburger di legumi in pepite piuttosto che crocchette;
- vengono introdotte merende genuine come ciambelle, torte di varia natura, latte e la torta complinese.

Si ritiene che le giornate nutrizionali siano soddisfacenti, il menù presentato sia dinamico ed infatti l'obiettivo è stato quello di giocare con i colori per poter realizzare degli abbinamenti graditi e appetibili ma, ciò non toglie, che possa essere sempre migliorato.

La dirigente Dr.ssa Patrizia Tagliazucchi specifica che i menù invernali verranno approvati intorno al 30 Ottobre dopo averli condivisi con i partecipanti alla presente riunione.

Successivamente viene data la parola ai referenti per dare loro la possibilità di esprimere un giudizio in merito alla nuova proposta di menù.

Il referente genitore si esprime favorevolmente sul menù presentato definendolo gradevole.

2) Ripresa sopralluogo da parte degli assaggiatori

La dirigente Dr.ssa Patrizia Tagliazucchi riferisce che nei giorni scorsi è stato fatto il punto della situazione organizzativa rispetto alla mensa e che, tramite lettera, i genitori degli utenti iscritti al servizio di refezione scolastica, sono stati aggiornati riguardo alcuni aspetti del servizio.

La comunicazione di cui sopra prevede la somministrazione del menù tradizionale a cui si aggiungono piatti speciali e torta complimense. Vengono, inoltre, ricordate le modalità di presentazione e aggiornamento delle diete speciali e delle segnalazioni.

La stessa dirigente ribadisce che quest'anno, a differenza dello scorso in cui, a causa dell'emergenza sanitaria era stata sospesa l'attività degli assaggi nella mensa, si sta valutando, insieme con l'assessore, di poter riavviare questa attività, in quanto consente di mettere a disposizione del servizio di refezione scolastica l'esperienza diretta dei genitori.

Infine, comunica che il gestore CAMST ha avanzato delle proposte sul punto in oggetto e fondamentale è capire se queste siano soddisfacenti per la massima tutela degli utenti, inserendosi l'attività all'interno di un contesto educativo e formativo.

La responsabile di CAMST comunica che durante i sopralluoghi si potrà accedere ai locali nel rispetto delle regole. Una volta elaborato l'elenco della commissione mensa, il genitore assaggiatore dovrà presentarsi provvisto di green pass e documento di riconoscimento costituito dal cartellino identificativo rilasciato dall'ufficio scuola. Il personale scolastico dopo l'identificazione degli assaggiatori autorizzati ne consentirà l'accesso nei luoghi consentiti nel refettorio per le primarie, mentre per infanzia e nidi si dovrà trovare uno spazio definito che non interferisca con il normale svolgimento del pranzo dei bambini.

L'assaggio è consentito in qualsiasi giorno e nello specifico:

- entro le ore 12.30 per le scuole primarie;
- entro le ore 12.00 per le scuole dell'infanzia;
- entro le ore 11.45 per nidi.

Saranno messe a disposizione le stoviglie necessarie all'assaggio di campioni del pasto; per ciascun sopralluogo effettuato occorrerà redigere una scheda di valutazione che verrà consegnata all'addetto mensa ed inoltrata all'ufficio scuola per essere presa in considerazione.

Il genitore dovrà tenere un comportamento non invasivo, non potrà soffermarsi a parlare con alunni o insegnanti e la verifica sarà sulla gradibilità del pasto e non sul servizio.

La referente della Primaria Deledda specifica che i pasti vengono conteggiati esclusivamente per i bambini, e pone il quesito se, definito l'elenco degli assaggiatori, questi potranno presentarsi in qualsiasi momento presso gli istituti scolastici.

In risposta la responsabile di CAMST, precisa che la quantità delle pietanze è sempre maggiorato di un 10-15% (a prescindere dall'assaggio).

Le docenti dell'istituto Marconi propongono di anticipare l'orario di ingresso alle 12.00-12.15 per la scuola primaria e far entrare un genitore alla volta in giornate prestabilite.

La responsabile di CAMST è disponibile ad andare incontro a questa richiesta per fornire all'assaggiatore una situazione reale del pasto.

Il referente genitore della scuola primaria Tassoni propone, viceversa, di ritardare l'assaggio per andare incontro alle eventuali esigenze lavorative dei genitori.

La docente dell'istituto Pacinotti per contro, ritiene non anticipare l'orario alle 12.10 poiché nel loro istituto la mensa è su tre turni.

La dirigente Dr.ssa Patrizia Tagliazucchi manifesta la necessità di incontrare le dirigenti scolastiche al fine di definire per ogni istituto, sulla base delle loro peculiarità, l'organizzazione ottimale facendo attenzione a non interferire nell'attività di erogazione del servizio, in quanto esistono realtà diverse tra loro (per esempio infanzia e nido richiedono uno studio più articolato). L'obiettivo è quello di prospettare una situazione che corrisponda il più possibile alla realtà che vivono i bambini per generare la massima trasparenza.

La prossima settimana Paola e Gessica incontreranno le dirigenti per programmare le visite e gli orari degli assaggiatori.

3) Verifica del primo mese di avvio del servizio di refezione

La dirigente Dr.ssa Patrizia Tagliazucchi riferisce che sono state effettuate le verifiche del primo mese e passa la parola a Paola Ceccarani, all'Ass.re Rita Barbieri e alla referente CAMST Cecilia Pini.

La referente della Primaria Deledda propone di sostituire il pane senza glutine per gli utenti che ne hanno la necessità, riferisce che la frutta non è matura, le porzioni sono scarse e che la qualità del pasto (in generale) è scadente rispetto alla fine dello scorso anno

Alla luce dell'osservazione sulla frutta, l'Ass.re Rita Barbieri chiede se il genitore lo abbia effettivamente appurato al ritorno dei bambini a casa.

La referente della Primaria Deledda riferisce di sì.

La responsabile di CAMST relativamente alle osservazioni di cui sopra, si impegna a introdurre prodotti diversi tra cui pane senza glutine e mousse di frutta se non si dovesse riuscire a fornire una frutta conforme alla maturazione.

La docente dell'Istituto Marconi riferisce che la cotoletta e la pizza erano crude e molti bambini non l'hanno mangiata; anche il formaggio utilizzato sulla pizza era difficoltoso da mordere e ingerire.

La dirigente Dr.ssa Patrizia Tagliazucchi chiede se rispetto alla carne cruda era già stata fatta una segnalazione. Spiega che questi casi vanno immediatamente comunicati rappresentando questi una "non conformità" in modo da poter fornire qualcosa in alternativa.

In merito alle modalità di presentazione di reclami e/o osservazioni per situazioni di "non conformità" queste vanno comunicate nuovamente a tutti i docenti e genitori.

La docente dell'Istituto Marconi riferisce che durante il suo turno la cotoletta aveva un grado di cottura adeguato.

La responsabile di CAMST spiega che in fase di preparazione vengono fatte molteplici cotture e la carne viene poi presa a campione per la verifica. Si rammarica per l'accaduto segnalato e per non essere riusciti a gestire la situazione nell'immediato.

La docente dell'Istituto Marconi chiede come mai nel menù proposto non sono presenti i legumi, tipo pasta e fagioli, pasta e lenticchie etc.

La responsabile di CAMST riferisce che i legumi vengono inseriti come secondo piatto attraverso tortini e frittate (piatti meno graditi) ma che consentono un gioco di equilibri e grammature tali da soddisfare il fabbisogno nutrizionale e per i quali resta difficile trovare un valido sostituto che possa essere accettato in un menù dal SIAN.

La docente dell'Istituto Tassoni avanza numerose lamentele ad esempio sulla cottura della pasta e sulla qualità della carne e della frutta; sostiene che i primi, i secondi e le verdure siano serviti freddi e che l'insalata e le carote siano troppo condite. Suggerisce, inoltre, di fornire un cucchiaino ai bambini che hanno difficoltà a mangiare il kiwi.

La responsabile di CAMST spiega che i piatti serviti arrivano nelle mense in contenitori termici con temperature verificate superiori a 60° ma che comunque verrà posta l'attenzione sul livello di gradimento del cibo anche per evitarne lo spreco.

La dirigente Dr.ssa Patrizia Tagliazucchi, preso atto delle lamentele, sottolinea come sia necessario lavorare sulla quantità delle porzioni e sulla qualità del servizio visto il peggioramento dello stesso rispetto allo scorso anno scolastico, prospettando di estendere anche al personale scolastico il modulo per le segnalazioni che la CAMST mette a disposizione.

La responsabile di CAMST evidenzia come sia faticoso lavorare in una situazione di emergenza come quella che stiamo vivendo, producendo cibo da consegnare in tanti terminali diversi. C'è bisogno di potenziare e migliorare l'apporto del personale di distribuzione.

Il referente genitore crede che la quantità del cibo da somministrare varia da bambino a bambino, quindi la soluzione migliore è quella di dare la porzione che è stata stabilita.

L'educatrice del Nido Scarabocchio chiede se vi sono alimenti da poter lasciare alle cucine (ad esempio brodo caldo) oppure qualcosa che rimanga a temperatura nell'arco del tempo.

La dirigente riferisce che è possibile fissare un incontro tra CIR-CAMST-GULLIVER per risolvere questa segnalazione.

L'educatrice del Nido Girandola riferisce che nel loro nido è presente la cucina interna quindi il pasto arriva sempre caldo e non hanno nulla da segnalare; lo stesso vale per il nido arcobaleno.

L'Ass.re Rita Barbieri a conclusione di questo incontro auspica di trovarsi intorno ad un tavolo rotondo dove il tema centrale sia una buona educazione al cibo, tutti siano attori protagonisti con suggerimenti per raggiungere il fine comune, che non è certo quello di realizzare sprechi.

Ringraziamenti.