

Verbale commissione mensa del 14/11/2023

In data 14/11/23 la commissione mensa si riunisce presso la sala consigliere del comune di Pioltello.

La riunione inizia alle 17:00.

Presenti:

Per il comune: Roberta Ronchi.

Per Sodexo: Denis Pulici e Damiano Savino.

Per i genitori: Andrea Arciello, Ida Pisani, Monica Sassi, Aziza El Nasri, Lavinia Moretti Gerelli. Maddalena Tesoro arriva alle 19:00

Per gli insegnanti: Lorena Grassi, Giuliana Fumagalli, Licia Livrieri, Loredana De Simone, Maria Teresa Merola, Maria Angela Casto e Angela Zarrillo.

L'odg è il seguente:

1. approvazione verbale dell'ultima riunione (4/4/2023);
2. valutazione menù ultimo anno scolastico;
3. cam e nuove tabelle merceologiche;
4. ipotesi per la riduzione della plastica nelle mense;
5. proposta di modifica del modulo di rilevazione da parte del commissario Fabio Atzeni;
6. varie ed eventuali.

In apertura, la signora Patrizia Frezza, referente servizi scolastici del Comune, porta alla commissione i saluti dell'assessora D'Adamo e lascia la riunione per urgenze con la dirigente del settore scuola Dott.ssa Barneschi.

Il presidente dà il benvenuto alla nuova genitrice della commissione sig.ra Moretti Gerelli, della materna paritaria San Martino di Limito, spiegando brevemente come sono organizzati i lavori della commissione e anticipando che sarà anche previsto un corso formativo online di ATS. A tal proposito la signora Ronchi informa che ATS eroga in genere i corsi nella prima metà dell'anno e che sia per i nuovi commissari sia per i vecchi che hanno avuto problemi tecnici con ATS e non sono riusciti a concluderli, inoltrerà nuova richiesta al momento opportuno.

Si passa ai punti all'ordine del giorno.

1. approvazione verbale dell'ultima riunione (4/4/2023)

Il verbale viene approvato all'unanimità dai presenti alla riunione del 4/4/23.

2. valutazione menù ultimo anno scolastico

Il presidente Arciello propone di dare priorità alla discussione sul menù invernale, poiché è quello che partirà il mese successivo, anche al fine di non fissare una seconda riunione della commissione dopo pochi giorni.

I menù estate e autunno 2024 saranno poi rivisti da una sottocommissione fatta anche dai nuovi membri e tenendo in considerazione le novità introdotte dai CAM, argomento oggetto del punto 3 dell'odg.

La genitrice Sassi segnala che il mercoledì-giovedì della seconda settimana e il giovedì-venerdì della quarta settimana ci sono due passati di fila e chiede di alternarli. Dopo discussione fra i commissari e sulla base anche delle disponibilità di Sodexo, si approva di invertire nella seconda settimana l'intero menù del lunedì con in mercoledì e nella quarta del martedì con il giovedì.

Si ricorda anche in commissione che per la seconda settimana vanno sostituiti l'hamburger di soja del martedì e la pasta con crema di cima di rapa del venerdì, piatti che l'inverno scorso sono stati poco apprezzati e sostituiti temporaneamente con altri alimenti. Si decide di sostituire la pasta e cima con la pasta al pomodoro, come già fatto l'inverno scorso.

In sostituzione dell'hamburger di soja il presidente Arciello propone lenticchie in umido. Sodexo segnala che una alternativa potrebbe essere un hamburger di legumi diverso da quelli serviti in passato. L'insegnante Casto propone un piatto unico riso-lenticchie verdure, ma l'insegnante Fumagalli avverte che il risotto al parmigiano di primo dà la garanzia che almeno una portata venga consumata. Dopo votazione si approva il cambio dell'hamburger di soja con le lenticchie in umido.

L'insegnante Grassi chiede che si reintroduca in menù la lasagna come richiesto da molti alunni. Anche altre insegnanti confermano che il piatto è richiesto in diversi plessi. Si propone e si decide di introdurla il martedì della terza settimana al posto di pasta al ragù e asiago. Restano di contorno i fagiolini all'olio. Per il menù No Carne rimane l'alternativa pasta al pomodoro e asiago già in menù.

A fronte di numerose segnalazioni in merito, il presidente Arciello chiede inoltre di sostituire uno dei due tortini di patate in menù con una frittata, come già fatto con il menù autunnale in corso. I commissari non hanno obiezioni e Sodexo accorda la variazione, ma si riserva di verificare se applicarla il venerdì della prima settimana o il giovedì della terza settimana, a seconda della fattibilità tecnica in cucina in quei giorni della settimana.

Il menù partirà i primi di dicembre.

Damiano Savino propone di definire subito anche il menù di Natale. Per il primo piatto si decide: pasta con salmone; per il secondo: pure di patate (pietanza che l'insegnante Fumagalli riporta essere molto richiesta presso la sua scuola di Via Bolivia) e totani gratinati. Le insegnanti De Simone e Livrieri chiedono un secondo diverso per i piccoli della materna. Per le materne propongono nuggets di pesce.

Per quanto riguarda il menù autunnale si segnala una ripetizione pasta al pomodoro-pesce del venerdì seconda settimana e lunedì terza settimana. Tuttavia, da calendario, non sarà previsto un nuovo servizio dei due menù giornalieri e si decide che la variazione sarà stabilita dalla sottocommissione per il prossimo autunno. L'insegnante De Simone segnala che il giovedì della seconda settimana, per il menù no carne, l'hamburger di spinaci viene respinto, anche perché accompagnato da un'altra verdura simile come le erbe.

La genitrice El Nasri fa notare che ancora una volta il menù No Carne risulta penalizzato rispetto a quello standard, pur prevedendo lo stesso costo, e torna a chiedere un reale interessamento della commissione verso l'introduzione della carne Halal, pur riconoscendo che nell'ultimo anno il menù No Carne è molto migliorato rispetto al passato. Damiano Savino ricorda anzitutto che nell'ultima riunione si era deciso di valutare i numeri reali della richiesta tramite un sondaggio. Il presidente Arciello riporta che il sondaggio era subordinato all'eventuale riconferma di Sodexo come fornitore del servizio e che ora i tempi sono quindi maturi per somministrarlo, ma resta da chiarire con quale modalità farlo e a quali destinatari. La genitrice El Nasri invita Sodexo a farlo tramite le comunicazioni cartacee o tramite piattaforma social. Damiano Savino riferisce che Sodexo non può fare sondaggi di questo genere e con tali modalità. Il presidente Arciello suggerisce che la consultazione avvenga tramite le scuole, ad esempio utilizzando il registro elettronico, anche perché la scuola raccoglie le richieste di dieta speciale e possiede eventualmente

anche i recapiti delle famiglie. I destinatari potrebbero essere tutti i genitori che hanno richiesto la dieta no carne e no maiale. La genitrice El Nasri chiede che la consultazione non diventi l'ennesimo pretesto per non prendere una decisione sul tema. Il presidente Arciello prende in carico le richieste della commissaria e promette un approfondimento con il comune per la consultazione affinché si arrivi in tempi celeri a una decisione finale, positiva o negativa, da comunicare alle famiglie rappresentate dalla signora El Nasri.

3. cam e nuove tabelle merceologiche

Prende la parola Damiano Pulici per spiegare che i Criteri Ambientali Minimi (CAM) sono dei requisiti adottati dal comune in questo capitolato d'appalto mirati alla sostenibilità ambientale del ciclo della ristorazione collettiva.

I CAM portano a un miglioramento qualitativo degli alimenti e ad alcune restrizioni su altri, in particolare il pesce, che non sono quindi più presenti nelle attuali tabelle merceologiche. Ciò significa che diversi alimenti degli attuali menù potranno essere ancora utilizzati solo previa autorizzazione del comune.

Per quanto riguarda i miglioramenti, il sig. Savino evidenzia un sensibile aumento delle quote di biologico: Frutta, verdura, cereali e legumi 50%, Uova 100%, Carne Rossa 50%, Pollo 20%, Salumi e formaggi 30% o utilizzo di Dop o Igp, Olio 40%, Pomodoro lavorato 33%, Succhi 100%, Yogurt 100%.

Il presidente chiede se ci sono restrizioni sulla provenienza del biologico e in che modo viene applicata la percentuale prevista. Il signor Savino risponde che la provenienza del biologico è sia italiana sia estera e che non ci obblighi in tal senso. La porzione di biologico viene invece applicata mischiando alimenti di coltivazione diversa, esempio 50% riso biologico e 50% riso non biologico; oppure sul totale del menù mensile. La genitrice Pisani chiede se è possibile sapere con esattezza in quali casi vengono usati alimenti esteri, anche se biologici. Savino si rende disponibile a fornire le schede tecniche dei prodotti su richiesta della commissione.

Per quanto riguarda le limitazioni, invece, queste sono prevalentemente sui prodotti ittici, che devono essere di provenienza Fao 37 Mediterraneo o 27 Atlantico Nord Orientale. Ciò comporta una riduzione degli alimenti disponibili sul mercato per il fornitore: gli unici prodotti al momento reperibili sono merluzzo e platessa. Altri come il pesce spada, il tonno, nuggets, bastoncini, ecc. non sono presenti nelle attuali tabelle merceologiche. Savino ricorda che si tratta di un miglioramento qualitativo dell'alimento, ma che ciò potrebbe comportare anche difficoltà di porzionatura e servizio dovute al fatto che le pezzature attualmente in commercio non sono adatte ad una agevole gestione della preparazione.

Un altro esempio di questa criticità è riportato dalle insegnanti De Simone e Livrieri che segnalano che durante l'ultimo servizio della coscia di pollo, sono arrivate porzioni di fuso e porzioni di sovracoscia in numero variabile; i bambini che hanno avuto la sovracoscia hanno avuto difficoltà a mangiarla e le insegnanti sono dovute intervenire disossando la porzione, a differenza dei fusi che possono essere mangiati dai bambini in modo autonomo. Il sig. Savino conferma che le nuove pezzature del pollo conformi ai CAM li obbliga a dividere in parti diverse il pollo da servire.

4. ipotesi per la riduzione della plastica nelle mense

Il presidente Arciello chiede che si presti sempre più attenzione al tema dell'utilizzo della plastica e dell'usa e getta in generale, anche in coerenza con le tematiche di sostenibilità ambientale che le stesse scuole trattano nelle classi. Durante le ultime rilevazioni effettuate nei plessi ha notato che spesso vengono usati piatti usa e getta e ancora bicchieri di plastica, anche se la normativa ne vieta l'utilizzo, persino laddove in genere si usano stoviglie lavabili.

Il signor Pulici chiarisce che il piatto usa e getta, ma di carta compostabile, viene utilizzato solo se ci sono problemi tecnici con una lavastoviglie o per problemi organizzativi legati al personale; non dovrebbero

invece essere usati i piatti di plastica e chiede di riportargli i prossimi casi. Conferma tuttavia che l'utilizzo della plastica è ancora consentito fino a esaurimento scorte e che nelle nostre scuole è limitato ai bicchieri e solo ad alcune scuole; nelle materne, ad esempio, si usano largamente i bicchieri lavabili, anche perché spesso in loco è presente la lavastoviglie.

Il presidente Arciello chiede se sia possibile utilizzare bicchieri lavabili in ogni plesso, anche riconsegnandoli per il lavaggio al centro cottura come già si fa con i piatti. Il signor Pulici riferisce che non è possibile al momento gestire il lavaggio dei piatti in tutti i plessi e che ci vorrebbero degli investimenti. Il signor Savino aggiunge che gestire la riconsegna al centro cottura comporterebbe invece continue rotture dei bicchieri perché, seppur riutilizzabili, sono infragiliti dai continui lavaggi con acqua calda.

Il presidente chiede che si risolvano almeno i problemi tecnici di alcune lavastoviglie, che si protraggono da mesi. Ad esempio, la lavastoviglie della primaria-secondaria di via Bizet è stata ora portata alla materna di via Cimarosa perché qui si era rotta già l'anno precedente e anche questa presenta malfunzionamenti. Il presidente ricorda a Sodexo che in primavera questo problema era già stato segnalato e che Sodexo si era impegnata ad acquistare una nuova lavastoviglie in caso di vittoria della nuova gara d'appalto. Il sig. Pulici riferisce che tengono in considerazione questa necessità di investimento; il sig. Savino aggiunge che alcune criticità sono legate anche ad una carenza della componentistica di ricambio e a un loro forte aumento. Il presidente auspica che sia Sodexo sia il comune prendano in carico questa richiesta di rinnovo e manutenzione delle lavastoviglie per quanto di loro stretta pertinenza.

Il presidente chiede alle insegnanti delle medie presenti se a loro avviso i ragazzi potrebbero usare bicchieri o borracce individuali al posto dei bicchieri usa e getta. L'insegnante Merola esclude in modo fermo la proposta precisando che i ragazzi potrebbero dimenticarsi di portarli in refettorio, che in refettorio spesso ci sono comportamenti maldestri da parte degli alunni, che certe tematiche andrebbero affrontate più in famiglia che a scuola e che la distribuzione self-service dei pranzi è facilitata dall'utilizzo di piatti e bicchieri usa e getta. Esclude anche la possibilità che vengano usati bicchieri lavabili da parte di Sodexo perché ritiene che il processo di lavaggio non potrebbe essere efficiente, dato che già solo i vassoi sono spesso poco puliti, forse proprio per la recente assenza della lavastoviglie. Il signor Pulici chiarisce che i vassoi non devono essere sterilizzati e che, anche in assenza della lavastoviglie, il lavaggio viene svolto a mano dalle loro collaboratrici sul plesso.

Il presidente si augura che la tematica sull'usa e getta venga affrontata ancora, anche se la discussione è stata affrontata in modo completo.

5. proposta di modifica del modulo di rilevazione da parte del commissario Fabio Atzeni

Il punto non viene trattato per assenza del genitore Sig. Atzeni.

6. varie ed eventuali

Prende la parola l'insegnante Zarrillo per comunicare che, in qualità di referente della Mattei Di Vittorio per le diete speciali, su incarico del Dirigente Scolastico ha condotto alcune verifiche sulle diete speciali, in particolare sui menù e sulle certificazioni. I menù sono stati chiesti e ottenuti da Sodexo, con cui resta in contatto, in particolare con la loro dietista. L'analisi delle certificazioni ha invece svelato superficialità e scorrettezze formali, anche da parte dei pediatri di famiglia. Sono infatti frequenti le assenze delle necessarie certificazioni specialistiche e alcune certificazioni sono risultate addirittura contraffatte. L'insegnante Zarrillo ha contattato i pediatri del territorio per fornire istruzioni precise per le prescrizioni di dieta speciale e contatterà le famiglie con certificazioni non conformi per dare indicazioni per la regolarizzazione della richiesta di dieta speciale. L'istituto sta inoltre redigendo una circolare dettagliata con cui sarà indicata una procedura ben definita per la richiesta di dieta speciale. L'insegnante Zarrillo prende contatti anche con le referenti mensa dell'IC Iqbal Masih per collaborare su questo tema.

Il presidente apprezza la definizione di una procedura precisa e corretta, ma segnala che sono anche arrivate segnalazioni di diete speciali poco varie e, in alcuni casi, non rispettate, come riporta anche la genitrice Tesoro. Sul primo aspetto l'insegnante Zarrillo riferisce che nei casi di più intolleranze sarà definito un menù personalizzato con la famiglia. In merito ai menù speciali non rispettati, il sig. Savino riferisce che non può escludere errori, ma non ne ha evidenza per i servizi degli ultimi giorni. Il presidente fa notare che non esiste un meccanismo di verifica perché né le insegnanti né le addette mensa hanno contezza del menù speciale di ogni bambino. Il sig. Pulici riferisce che le addette mensa hanno tutti i menù in cucina, l'insegnante Zarrillo che tiene in considerazione anche questa criticità.

Alle ore 19:45 la riunione viene chiusa.

Verbale redatto dal presidente Andrea Arciello