

Il giorno 26 Novembre 2015 alle ore 16.15, presso il centro Culturale “Le Creste” di Rosignano Solvay si è svolta la riunione della Commissione Mensa per l’anno scolastico 2015/2016. Erano presenti, erano presenti l’assessore alle Politiche Educative del Comune di Rosignano Marittimo Valentina Domenici, la Responsabile dell’Unità Organizzativa Servizi Educativi Dott.ssa Monica Pacchini, la Responsabile dell’Unità Mensa e Trasporto Sabina Repetto, il Capocuoco Comunale Stefano Bilanceri, e l’istruttore Amministrativo dell’Unità Organizzativa Servizi Educativi Marco Righi che coordina il servizio di refezione.

Dopo una breve presentazione dei presenti, la Responsabile Monica Pacchini illustra l’intero sistema di refezione scolastica nel suo complesso ed il ruolo dei comitati e della Commissione Mensa entrambi due organismi di base composto da genitori e insegnanti che si confrontano per fare domande ed avere informazioni sul sistema. La Commissione Mensa, istituita con Legge Regionale, esplica un ruolo di collegamento tra l’amministrazione Comunale che eroga il servizio e gli utenti finali (bambini) attraverso la partecipazione di un tavolo di lavoro permanente composto da l’assessore di riferimento, i dirigenti Scolastici o loro delegati, i responsabili dell’unità Organizzativa Servizi Educativi ed il Capocuoco.

La Commissione Mensa ha il compito di verificare la qualità del servizio e promuovere iniziative rivolte al miglioramento del servizio stesso, oltre a promuovere attività di educazione alimentare, e si avvale di propri rappresentanti per svolgere visite interne alle cucine comunali ed alle cucine in appalto e presso i refettori scolastici adibiti alla somministrazione dei pasti.

Si procede all’appello dei genitori che, costituiscono la Commissione Mensa:

- Balestri Antonella insegnante Scuola Primaria 1° Circolo Didattico
- Bernardeschi Cinzia insegnante Scuola dell’Infanzia 1° Circolo Didattico
- Geri Luciana insegnante Scuola primaria 1° Circolo Didattico
- Pallini Giacomo genitore Scuola Primaria 1° Circolo Didattico
- Cavallini Lucia insegnante Scuola dell’Infanzia 2° Circolo Didattico
- Rossi Alichita Insegnante Scuola Primaria 2° Circolo Didattico
- Lenzi Sara genitore Scuola dell’Infanzia 2° Circolo Didattico
- Panati Michela genitore scuola Primaria 2° Circolo Didattico
- Bargelli Simone genitore Servizio Educativo Comunale “Nido Arcobaleno”
- Franconi Eva genitore supplente Servizio Educativo Comunale “Nido Arcobaleno”
- Carini Jessica genitore Servizio Educativo Comunale “Coriandolo”
- Biasci Veronica genitore Servizio Educativo Comunale “Nido Mammolo”
- Pierozzi Maria Celeste genitore Servizio Educativo Comunale “Nido Nghe”
- Giusti Paola genitore Servizio Educativo Comunale “Scuola dell’Infanzia B.Ciari”
- Fiorentino Vittorio genitore supplente Servizio Educativo Comunale “Scuola dell’Infanzia B.Ciari”
- Mannari Silvia genitore Servizio Educativo Comunale “Scuola dell’Infanzia Finestra sul Mondo”
- Macera Gabriele genitore Servizio Educativo Comunale “Scuola dell’Infanzia Stacciaburatta”
- Trapani Claudia insegnante Servizio Educativo Comunale “Scuola dell’Infanzia B.Ciari”
- Scarciello Anna Maria insegnante Servizio Educativo Comunale “Scuola dell’Infanzia Finestra sul Mondo”
- Manetti Maria Cristina insegnante Servizio Educativo Comunale “Scuola dell’Infanzia Stacciaburatta
- Nieri Maria Teresa educatrice Servizio Educativo Comunale “Asilo Nido Arcobaleno”
- Matteoli Chiara educatrice Servizio Educativo Comunale “Asilo Nido Mammolo”
- Saggini Manuela Milena educatrice Servizio Educativo Comunale “Asilo Nido ‘Nghe”

L’intervento di maggiore rilevanza è quello dell’assessore Valentina Domenici relativo al fatto che, che per l’amministrazione Comunale il servizio di refezione scolastica richiede una

gestione complessiva unitaria ed un controllo attento che ogni giorno deve essere posto all'attenzione di tutte le persone coinvolte. L'importanza del risultato fino ad oggi raggiunto deriva anche dal fatto di aver introdotto nei capitolati di gara prodotti di qualità e di primaria importanza. E' estremamente utile per le famiglie degli utenti conoscere che il cibo giornalmente prodotto è ben curato, con la massima attenzione da parte di tutti gli addetti ai lavori e attraverso sistemi di controllo se ne verifica l'effettiva qualità in ambito produttivo che nella fase di somministrazione.

La Responsabile dell'Unità Organizzativa Mensa e Trasporto Repetto Sabina informa tutti i componenti della Commissione del lavoro svolto fino ad oggi da parte dell'Unità Organizzativa Servizi Educativi con particolare riferimento alla nuova gara di refezione scolastica, per il periodo Settembre 2015 Luglio 2020, aggiudicata al costituendo R.T.I formato da Sodexo Italia s.p.a per la parte di produzione dei pasti e fornitura di materie prime e Nuovo Futuro cooperativa sociale per quanto riguarda le attività di trasporto, somministrazione pasti e pulizia dei locali adibiti alla refezione scolastica.. Il Servizio nel suo complesso si articola su un periodo di 5 anni, da settembre 2015 a giugno 2020, refezione scolastica e di servizi correlati alle scuole del territorio comunale. Si tratta di una gara, dove è stata posta particolare attenzione alla stesura del capitolato in merito alla qualità dei prodotti e alle varie caratteristiche merceologiche delle materie prime.

Il suo funzionamento, legato al calendario scolastico, agli indirizzi dell'amministrazione e dei Dirigenti Scolastici, oltre alle annuali disponibilità di bilancio, ha un andamento dinamico in ragione del mutevole numero di utenti frequentanti annualmente i vari plessi, della risposta a possibili variazioni normative in materia alimentare, della periodica variazione dei menù, nonché della volontà di porre in essere costanti accorgimenti che possano apportare un miglioramento di risultato in termini di qualità, gradevolezza e gusto per il consumatore finale. Il servizio, dettagliato nella scheda organizzativa del capitolato speciale di appalto, è indirizzato ai bambini frequentanti le scuole del territorio, ripartito su due diverse linee di intervento che rispettano le differenti necessità alimentari in ragione dell'età dei minori; si distingue in Progetto 0/6, per i bambini da zero a sei anni di età, e Progetto Global Service, rispondente all'erogazione del servizio di refezione per gli alunni della scuola primaria.

Particolari novità è rivolta all'ambiente, il Comune di Rosignano Marittimo intende perseguire una politica di sviluppo sostenibile del territorio, nella consapevolezza del diritto dei cittadini ad un ambiente naturale integro e salubre. A tal senso, l'amministrazione Comunale di Rosignano Marittimo richiede all'Aggiudicatario del presente appalto l'adozione di misure di gestione ambientale come di seguito indicato:

- i prodotti di pulizia utilizzati devono avere le caratteristiche del marchio Ecolabel s.r.l rispondenti alle vigenti normative della CE circa la biodegradabilità, i dosaggi e le avvertenze di pericolosità. Tutta la tipologia dei detergenti e sanificanti sono a basso impatto ambientale perché ecologici ed ecocompatibili.
- lo smaltimento dei rifiuti derivanti dalle fasi di produzione dei pasti nonché quelli derivanti dalla somministrazione viene effettuato al termine di ogni fase di lavorazione pertanto si effettua la separazione differenziandoli in base alle normative nazionali e locali, usando contenitori previsti. A tal scopo viene proposto un progetto sperimentale che prevede l'uso di compostiere in cui verranno convogliati tutti gli scarti alimentari.
- secondo quanto previsto dalla legge 155/03 meglio nota come legge del "Buon Samaritano" verranno recuperati gli alimenti ed i pasti eccedenti verso le famiglie più bisognose del territorio comunale nel rispetto ed delle indicazioni fornite dalle autorità competenti.
- per il trasporto dei pasti al fine di minimizzare l'impatto ambientale e ridurre le emissioni inquinanti vengono utilizzati automezzi che rispettano la direttiva Euro 5 con alimentazione a metano.

- Nel corso dell'ultima edizione di "Compraverde - Buy Green", forum internazionale impegnato a rafforzare politiche sostenibili negli acquisti delle Pubbliche Amministrazioni che si è tenuto a Roma il primo e il 2 ottobre 2015, il Comune di Rosignano Marittimo ha ottenuto, il premio *Compra Verde*, per l'utilizzo di criteri ambientali nel bando destinato alla fornitura di consumabili per ufficio e per aver partecipato anche alla sezione di concorso dedicata alla mensa scolastica, ottenendo una menzione speciale per aver attivamente contribuito alla diffusione del consumo sostenibile nel settore della refezione scolastica.

L'amministrazione Comunale effettua controlli sull'intero sistema a cura del capocuoco Bilanceri Stefano, i controlli sostanzialmente si basano su delle verifiche di sistema con relative schede messe a disposizione dell'ente, rivolte a controlli interni alle cucine (verifiche sulle materie prime, sullo stato di conservazione, e nelle procedure di cottura e confezionamento) ed esterne nei relativi locali di somministrazione pasti (verifica sulla corretta gestione delle procedure di apparecchiatura, nella gestione delle diete differenziate, e sulle corrette metodologie di sporzionamento) secondo quanto previsto dal Disciplinare per la gestione del servizio di somministrazione pasti nella ristorazione scolastica del Comune di Rosignano Marittimo. Altra verifica viene effettuata da parte del Team referenti di plesso attraverso la compilazione di apposite schede di "non conformità" presenti in ciascun refettorio.

Vengono altresì poste domande da parte dei componenti la Commissione Mensa in merito ad alcuni alimenti previsti nel menù scolastico in vigore e precisamente:

- nel menù per l'asilo nido chiedono l'inserimento di frutta fresca in sostituzione dello yogurt nei giorni dov'è presente il pesce, viene richiesto l'inserimento di ortaggi di stagione tipo zucca fresca per la preparazione di alcune pietanze, e la sostituzione del formaggio Grana con il Parmigiano Reggiano;
- nel menù della scuola dell'infanzia viene richiesto la sostituzione del pesce al pomodoro e al limone con il pesce panato o del tonno in olio extravergine di olive che è molto gradito oppure la soluzione ad altra metodologia di cottura del pesce;
- nel menù della scuola primaria viene richiesto la sostituzione degli spinaci con altro tipo di ortaggi come ad esempio della bietola, e la sostituzione dello yogurt con altra frutta fresca quando è previsto il menù con il pesce panato.

Il Capocuoco ne prende atto e verifica appena possibile le soluzioni migliori alla sostituzione dei piatti e alle diverse metodologie di cottura. Viene proposta la possibilità, visto il grande interesse di molti genitori nel precedente anno scolastico, di poter effettuare a partire dal mese di Febbraio, le visite guidate nelle cucine (sia a gestione comunale 0/6 che a gestione indiretta) e nei refettori scolastici di tutti i plessi del territorio.

Le informazioni circa le date e le caratteristiche dei prossimi appuntamenti verranno comunicati ai componenti della commissione da parte dell'U.O Servizi Educativi con le modalità informatiche messe a disposizione dell'Ente (Canali tematici – Newsletter, Comunicati stampa). Verrà inoltre proposto il "Progetto della Settimana Primavera" rivolto alle scuole dell'infanzia e Primarie nel durante il periodo di Aprile Maggio al fine di avvicinare e stimolare i bambini, attraverso laboratori e percorsi didattici, al consumo di verdure per una buona e corretta alimentazione.

Tutti i presenti vengono coinvolti nelle necessità più importanti:

- nei refettori usare la scheda di non conformità ogni volta che avviene la rilevazione di qualche anche piccola problematica;

- nei plessi i genitori dei Comitati di base, sono sempre in contatto con i membri della Commissione Mensa;
- sul sito ufficiale del Comune di Rosignano Marittimo alla sezione “Canali tematici – Il Sistema di Refezione Scolastica – Commissione Mensa” sono visibili tutte le documentazioni ed i nominativi della Commissione Mensa.

Del presente incontro vengono registrate le firme dei componenti, e la riunione si conclude alle ore 18.45.