

Il giorno 27 Aprile 2017 alle ore 16.45, presso la sala conferenze del Centro Culturale “Le Creste” di Rosignano Solvay si è svolta la riunione della Commissione Mensa, erano presenti, la Responsabile dell’Unità Organizzativa Servizi Educativi Dott.ssa Monica Pacchini, il Capocuoco Comunale Stefano Bilanceri, l’istruttore Amministrativo dell’Unità Organizzativa Servizi Educativi Marco Righi che coordina il servizio di refezione, e la responsabile della ditta Sodexo Italia S.p.a Ilaria Marabotti.

Erano inoltre presenti i componenti della Commissione Mensa:

- Bernardeschi Cinzia insegnante Scuola dell’Infanzia 1° Circolo Didattico
- Geri Luciana insegnante Scuola primaria 1° Circolo Didattico
- Pallini Giacomo Pallini Giacomo genitore Scuola Primaria 1° Circolo Didattico
- Berrugi Lia insegnante Scuola dell’Infanzia 2° Circolo Didattico
- Rossi Alichita Insegnante Scuola Primaria 2° Circolo Didattico
- Lenzi Sara genitore Scuola dell’Infanzia 2° Circolo Didattico
- Bargelli Simone genitore Servizio Educativo Comunale “Asilo Nido Arcobaleno”
- Adami Eleonora genitore Servizio Educativo Comunale “Nido Mammolo”
- Fiorentino Vittorio genitore Servizio Educativo Comunale “Scuola dell’Infanzia B.Ciari”
- Giusti Paola genitore Servizio Educativo Comunale “Scuola dell’Infanzia B.Ciari”
- Filucchi Sara genitore Servizio Educativo Comunale “Scuola dell’Infanzia Finestra sul Mondo”
- Trapani Claudia insegnante Servizio Educativo Comunale “Scuola dell’Infanzia B.Ciari”
- Scarciello Anna Maria insegnante Servizio Educativo Comunale “Scuola dell’Infanzia Finestra sul Mondo”
- Bientinesi Silvia insegnante Servizio Educativo Comunale “Scuola dell’Infanzia Stacciaburatta”
- Nieri Maria Teresa educatrice Servizio Educativo Comunale “Asilo Nido Arcobaleno”
- Inciocchi Claudia educatrice Servizio Educativo Comunale “Asilo Nido ‘Nghe”
- Filippi Gisella genitore Servizio Educativo Comunale “Nido Nghe”
- Romoli Cristina educatrice Servizio Educativo Comunale “Asilo Nido Coriandolo”
- Vivaldi Gaia genitore Servizio Educativo Comunale “Nido Mammolo”

Erano assenti giustificati i seguenti componenti:

- Biasci Veronica genitore Servizio Educativo Comunale “Nido Arcobaleno”

La responsabile dell’Unità Organizzativa Servizi Educativi Monica Pacchini interviene per rispondere alla domanda posta dall’insegnante Rossi in merito alla criticità della frutta somministrata in questi ultimi mesi che risulta essere non proprio perfetta soprattutto per le mele (ammaccate) e le banane (dal colore nero). La fornitura della frutta è stata oggetto delle molte segnalazioni pervenute all’Ufficio Servizi educativi con la scheda di osservazione prevista dal disciplinare d’intesa, a tal proposito tende a sottolineare che nel nostro sistema di refezione scolastica abbiamo una persona qualificata e professionalmente formata incaricata alla verifica e acquisto delle derrate alimentari (Food&Beverage Manager). Purtroppo la problematica della frutta è dovuta alla stagionalità e sulla gestione del magazzino che non viene effettuato per mancanza di spazi. Viene inoltre rafforzato l’invito ad utilizzare la scheda di non conformità presente nei plessi scolastici ed a utilizzare i numeri a disposizione tra cui quello del Capocuoco. Segnalare aiuta a migliorare la qualità del servizio.

L’istruttore Amministrativo Marco Righi illustra inoltre le procedure previste per l’accesso alle informazioni relative al servizio di refezione scolastica previste nel sito Ufficiale del Comune di Rosignano Marittimo, nonché la nuova Carta dei servizi della Refezione Scolastica nella quale sono riportate tutte le informazioni sul sistema di produzione dei pasti, nonché il relativo spazio dedicato alla Commissione Mensa con i verbali delle sedute svolte. Per quanto

riguarda la parte amministrativa dell'appalto vengono illustrati i vari controlli effettuati a partire dal nuovo anno scolastico per quanto riguarda il personale impiegato nel sistema (circa 80 unità tra cuochi, addette alla pulizia, addetti al trasporto, e sporzionatrici ivi compreso il personale svantaggiato). E' stato istituito un sistema di reperibilità di un referente di plesso per la gestione delle non conformità. Vengono illustrati i progetti fino ad oggi svolti tra cui il Progetto S.O.S merenda richiesto da alcune scuole Primarie con l'obiettivo di educare i bambini ad un cibo sano (pane e olio, pane e marmellata, pane e pomodoro ecc) senza ricorrere all'utilizzo delle merendine o quant'altro. I progetti di educazione alimentare proposti da Sodexo richiesti dalle scuole dell'infanzia sono stati tutti svolti con la collaborazione della dottoressa Andreoli.

Sono state illustrate le varie migliorie proposte nella gara tra cui le compostiere per il riciclo degli avanzi nei refettori scolastici (installate nei servizi educativi Comunali e nelle Cucine Comunali) ed i sensori di flusso per il risparmio energetico in alcune strutture educative. Altro aspetto che riguarda l'appalto invece sono i vari controlli che vengono effettuati anche in merito ai servizi di pulizia delle strutture attraverso la compilazione di apposita scheda, al momento sono state effettuate 8 verifiche su tutte e 6 le strutture Educative Comunali. In merito alla gestione delle non conformità del servizio di refezione scolastica l'ufficio Servizi Educativi ha ricevuto 8 schede che riguardano prevalentemente la frutta e alcune metodi di cottura degli alimenti.

La responsabile della ditta Sodexo Ilaria Marabotti illustra ai presenti che nell'offerta di gara è previsto un piano di formazione rivolta prevalentemente ai cuochi e riguarda l'igiene e la sicurezza alimentare. Sono previsti anche corsi per gli addetti al trasporto dei pasti e all'addetti allo sporzionamento per quanto riguarda le procedure da utilizzare e le norme di comportamento previste nei vari manuali di igiene (Haccp) e nel disciplinare d'intesa. Sono previsti inoltre le verifiche microbiologiche degli alimenti, avvalendosi di una ditta specializzata (Skiller s.p.a) che ha il compito di effettuare dei campionamenti programmati sui vari alimenti e sui luoghi di lavoro con dei tamponi ambientali. Sono stati richiesti dal Comune in sede di stesura dei capitolati di gara anche le analisi dell'acqua potabile utilizzata nei centri cottura.

Il Capocuoco Stefano Bilanceri presenta a tutti i membri della Commissione Mensa i controlli che vengono effettuati in merito alle derrate alimentari, alle temperature di conservazione e di somministrazione del pasto in quanto il mantenimento della temperatura garantisce una migliore qualità del cibo consumato a tavola. In merito ai progetti di educazione alimentare che l'amministrazione Comunale ha richiesto alla ditta Sodexo questi sono stati svolti durante l'anno scolastico con l'obiettivo finale di far assaggiare e dare input sull'educazione alimentare. Il riscontro sui vari laboratori effettuati ha visto le insegnanti e i bambini soddisfatti ed il prossimo anno verranno riproposti.

Infine è stato precisato che la quantità di cibo somministrato è quello previsto dalle linee guida della Regione Toscana, di recente approvate, il quale non essendoci un percentuale elevata di obesità nella popolazione scolare, ritiene necessario mantenere un equilibrio alimentare normale, si cerca di dare una quantità di cibo congrua provando a non riempire il piatto e magari stimolando il consumo delle verdure.

Del presente incontro vengono registrate le firme dei componenti, e la riunione si conclude alle ore 18.30.