

Il giorno 30 Novembre 2017 alle ore 16.45, presso la sala conferenze del Centro Culturale “Le Creste” si è tenuta la prima riunione della Commissione Mensa. Erano presenti per il Comune Chiochi Cristina, il Capocuoco Comunale Stefano Bilanceri, e 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.

Viene illustrato ai presenti il ruolo fondamentale della Commissione Mensa che è quello di creare un rapporto diretto tra uffici comunali, assessorato di riferimento e utenti. In tal modo gli utenti possono avere informazioni sullo svolgimento del servizio, sulle verifiche e i controlli e collaborare con l’Amministrazione in merito alla promozione di programmi, attività e gruppi di lavoro volti a promuovere un’educazione alimentare e nutrizionale dei bambini, e partecipare alle iniziative conoscitive e di approfondimento sull’andamento del sistema promosse dall’Amministrazione Comunale.

Il coordinatore del servizio di refezione scolastica Marco Righi illustra i contenuti della gara, affidata con bando Europeo per il periodo 2015/2020 al Raggruppamento Temporaneo d’impresa costituito da Sodexo Italia S.p.a e Nuovo Futuro Cooperativa Sociale.

Vengono illustrati alcuni dati in merito alla spesa media sostenuta per il servizio di refezione che incide sul bilancio comunale per oltre 2 milioni di euro, necessari per la produzione di circa 266.270 pasti per anno scolastico.

Le domande di accesso al servizio di refezione scolastica, per l’anno scolastico in corso, sono state complessivamente n.1816, mentre le richieste di diete differenziate e per patologie alimentari sono al momento n.129.

Il Capocuoco Stefano Bilanceri ritiene importante illustrare la qualità delle materie prime utilizzate che devono essere:

- uguali per tutte le cucine, sia nel progetto 0/6 che nel progetto Global Service;
- di origine bio, Igp e a Km 0 in riferimento alla maggior parte delle materie prime utilizzate;
- provenienti da allevamenti a terra per le carni bianche;
- di origine italiana, ad eccezione di banane e merluzzo surgelato.

Il Capocuoco illustra, inoltre, la scheda delle non conformità, prevista nel Disciplinare d’Intesa firmato da Comune e ASL, che consente di intervenire qualora si presentino delle criticità durante lo sporzionamento dei pasti. Al momento le schede di osservazioni ricevute da parte dei plessi scolastici sono poche e riguardano in particolare la frutta (acerba o troppo matura) o pietanze troppo o poco cotte.

Si informa che il personale delle Cucine e dello sporzionamento viene adeguatamente formato attraverso corsi che riguardano le procedure sulla corretta gestione delle diete speciali e le modalità di allerta nel caso di un prodotto non somministrabile.

Vengono presentati i progetti che l’amministrazione Comunale intende proseguire nella refezione scolastica e precisamente il “Progetto di S.O.S merenda”, che consiste nella fornitura di pane per la colazione, il “Progetto della Settimana Primavera”, rivolto alle scuole dell’infanzia e Primarie durante il periodo primaverile.

La Responsabile della ditta Sodexo Italia S.p.a, Ilaria Marabotti, illustra i progetti di educazione alimentare che verranno proposti alle scuole a partire dal 2018 e precisamente:

- “Teatrino del mangiar sano” per avvicinare i bambini al consumo di frutta e verdura in modo divertente (frutta e verdura si trasformano in simpatici burattini che raccontano quanti vegetali è bene consumare durante la giornata);

- sculture con frutta e verdura; gli alimenti si trasformano in personaggi fantastici;
- “Orto delle meraviglie” scoprire l’orto didattico dalla semina alla raccolta

Verrà somministrato un questionario, per tutti gli utenti delle scuola primaria e per i bambini dell’ultimo anno delle scuole dell’infanzia, atto a rilevare la qualità percepita dai bambini. I risultati, dopo l’elaborazione delle schede, saranno comunicati alla Commissione Mensa.

Gli insegnante ed i genitori presenti sono informati, da Chiocchi dell’U.O. Servizi Educativi, della possibilità di accedere alle informazioni sul servizio di refezione e sulla commissione mensa attraverso la Rete Civica Comunale, nel canale tematico Scuola ed Educazione, dove è pubblicata anche la Carta del Servizio.

Durante l’incontro sono state fatte le seguenti osservazioni/ricieste da parte dei genitori ed insegnanti al capo cuoco, in particolare:

- chiarimento sulla diffusione di notizie relative alla somministrazione di alimenti non conformi in un plesso scolastico;
- richiesta di somministrare la frutta a metà mattina anziché a fine pasto;
- possibilità di togliere lo yogurt dalla dieta e di sostituirlo con un frutto in quanto lo yogurt , in generale, non viene consumato;
- richiesta di far fronte all’eventuale spreco di cibo con modalità che consentano il riutilizzo.

In merito al primo punto il capo cuoco ha provveduto a recarsi nel plesso per ulteriori informazioni, ma non è stata evidenziata nessuna concreta criticità.

Per gli altri punti, l’U.O. Servizi Educativi valuterà le proposte dei genitori alla luce delle normative per la conservazione e distribuzione degli alimenti e le possibili variazioni da apportare ai menu’.

La Commissione Mensa risulta così costituita:

- Bernardeschi Cinzia insegnante Scuola dell’Infanzia 1° Circolo Didattico
- Balestri Antonella insegnante Scuola primaria 1° Circolo Didattico
- Galletti Monica 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
- Terafino Domenico genitore Scuola Primaria 2° Circolo Didattico
- Faccenda Salvia Elena genitore Servizio Educativo Comunale “Coriandolo”
- Cicchillitti Rosaria genitore Servizio Educativo Comunale “Coriandolo”
- Alvarez Teresa genitore Servizio Educativo Comunale “Nido Mammolo”
- Filippi Gisella genitore Servizio Educativo Comunale “Nido Nghè”
- Federico Carla genitore Servizio Educativo Comunale “Nido Nghè”
- Quintavalle Giulia genitore Servizio Educativo Comunale “Nido Nghè”
- Fiorentino Vittorio genitore Servizio Educativo Comunale “Scuola dell’Infanzia B.Ciari”
- Bena Denalda genitore Servizio Educativo Comunale “Scuola dell’Infanzia “B.Ciari”
- Baggiani Francesca genitore Servizio Educativo Comunale “Scuola dell’Infanzia Finestra sul Mondo”
- Orlandi Linda genitore Servizio Educativo Comunale “Scuola dell’Infanzia Finestra sul Mondo”
- Ghigo Compagnoni genitore Servizio Educativo Comunale “Scuola dell’Infanzia Stacciaburatta”

- Olivieri Camilla genitore Servizio Educativo Comunale “Scuola dell’Infanzia Stacciaburatta”
- Francia Marina insegnante Servizio Educativo Comunale “Scuola dell’Infanzia B.Ciari”
- Turelli Valeria insegnante Servizio Educativo Comunale “Scuola dell’Infanzia Finestra sul Mondo”
- Tei Valentina insegnante Servizio Educativo Comunale “Scuola dell’Infanzia Stacciaburatta”
- Lobbe Maria Chiara educatrice Servizio Educativo Comunale “Asilo Nido Arcobaleno”
- Leonetti Silvia educatrice Servizio Educativo Comunale “Asilo Nido ‘Nghe”
- Bertolla Giulia educatrice Servizio Educativo Comunale “Coriandolo”
- Vasponi Veronica educatrice Servizio Educativo Comunale “Asilo Nido Mammolo”
- Fiaschi Paola educatrice Servizio Educativo Comunale “Asilo Nido Pianeta Infanzia”
- Zanni Debora educatrice Servizio Educativo Comunale “Asilo Nido Gelsomino”

Erano assenti giustificati i seguenti componenti:

- Borghesi Martina genitore Servizio Educativo Comunale “Scuola dell’Infanzia B.Ciari-”

Del presente incontro vengono registrate le firme dei componenti, e la riunione si conclude alle ore 19.00.