



Comune di Pavia
Settore gestione finanziaria
Servizio economato

Commissione mensa Scuole d'infanzia - 30 novembre 2009

Presso la sala convegni S. Martino de Tours sono presenti:

Nome	Ruolo	Scuola/Ente
Rodolfo Faldini	Assessore mense scolastiche	Comune di Pavia
Claudia Gallorini	Responsabile Servizio Economato	Comune di Pavia
Patrizia Petri	Funzionario ufficio refezione	Comune di Pavia
Maurizio Gollin	Addetto ufficio Refezione	Comune di Pavia
Stefano Cuppini	Direttore Centro Cottura	Serenissima ristorazione Spa
Valeria Pistoni	Dietista	Serenissima ristorazione Spa
Cristina Valli	Tecnologo alimentare	Incaricato esterno controllo qualità
Paola Livraghi	Funzionario servizio prima infanzia	Comune di Pavia
Forni Cinzia	Genitore	Malcovati
Tronconi Emanuela	Genitore	Manara
Mennoia Nunzio Valerio	Genitore	Aquilone
Longhi Susanna	Insegnante	S.Zennaro
Rizzo ottavio	Genitore	S.Zennaro
Pede Addolorata	Insegnante	Aquilone
Colucci Maria	Insegnante	Manara
Chiara Barozzi	Genitore	Peter Pan
Chemasi Paola	Insegnante	Olevano
Romeo Simona	Genitore	Olevano
Angela Gregoriani	Genitore	Castiglioni
Alessandra Carrera	Genitore	Gazzaniga
Emma Panucci	Insegnante	Landini
Roberta Domonte	Genitore	Muzio
Marta Rognoni	Genitore	
Maria Maddalena Estienne	Genitore	Negri
Gracci Laura	Insegnante	Otto Marzo
Luigina De Paoli	Genitore	Otto Marzo
Barbara Longhi	Genitore	S.Teresa
Anna Biancardi	Insegnante	S.Teresa
Antonella Maestri	Insegnante	Vaccari
Maria Domenica Carlucci	Genitore	Fossarmato
Colucci Maria	Insegnante	Manara
Emanuela Tronconi	Genitore	Manara
Silvana Testa	Insegnante	Montebolone
Cristina Rovati	Genitore	Montebolone
Gianluca Simoni	Genitore	Girotondo

PRESIEDE LA SEDUTA: Claudia Gallorini

Ordine del giorno

1. Presentazione carta del servizio
2. Verifica andamento del servizio
3. Illustrazione menu in vigore
4. Varie ed eventuali

Registrati i presenti, la seduta è aperta alle ore 17.30

Viene preliminarmente distribuita copia della carta del servizio e del report di customer satisfaction (rilevazioni mese di maggio 2009).

Introduce Claudia Gallorini – Presenta Assessore Faldini (delega al servizio economato e refezione scolastica – Delega settore istruzione). Le due deleghe in capo al medesimo Assessore rappresentano un importante elemento di congiunzione, che dovrebbe garantire una migliore collaborazione intersettoriale. Illustra servizio di consulenza e controllo conformità e qualità (incarico Dott.ssa Valli – professionista già incaricata per l'anno scolastico 2008/2009) fino al 31 dicembre – attualmente sono in corso le procedure di selezione per nuovo incaricato, che prenderà servizio dal 1 gennaio 2010. Incarico verrà assegnato in forma di collaborazione coordinata e continuativa.

Assessore Faldini

Conferma l'importanza dell'assegnazione di deleghe diverse, che comprendono oltre a settore istruzione e servizio economato/refezione anche le politiche giovanili ed il centro di formazione professionale.

Illustra:

- il programma di visite periodiche svolte personalmente presso le diverse strutture con cadenza quindicinale, attraverso le quali ha potuto rilevare una buona qualità dei cibi somministrati. In occasione di tali visite vengono altresì verificate le condizioni degli stabili.
- il report di customer satisfaction distribuito ai presenti, dal quale è emersa una buona valutazione del servizio da parte dei rappresentanti mensa.

Informa circa:

- l'avvio della fase di sostituzione definitiva dell'acqua confezionata con l'acqua del rubinetto in programma per il mese di gennaio (Progetto "L'acqua del Sindaco"). Le scuole presso le quali si andrà avanti a distribuire acqua confezionata sono due: Carducci per problemi di portata dell'impianto idrico e materna Negri per problemi legati a contenuto di manganese oltre i parametri di legge. Illustra i risultati dell'indagine svolta l'anno scorso presso tutte le famiglie (80% favorevole – di questo 80% una parte delle famiglie era favorevole solo a condizione che si svolgessero analisi dell'acqua e/o a condizione che il prezzo del pasto si riducesse).
- il premio Mensaverde 2009 – menzione speciale – ricevuto dal Comune in ordine alle attività collegate alla sostenibilità e agli acquisti verdi e ritirato a Cremona nell'ambito della fiera dedicata ai temi in parola, specificando che si tratta di risultati conseguiti grazie all'impegno degli uffici e delle precedenti Amministrazioni
- le tariffe da applicare al servizio, che per l'anno 2010 rimarranno invariate. Verrà però introdotta una tassa iniziale di iscrizione di 5 Euro, finalizzata ad un'ottimizzazione gestionale del servizio.
- l'intenzione dell'Amministrazione di attivare un nuovo servizio per le famiglie di avviso all'utenza in caso di esaurimento del credito (via posta elettronica o sms), per ovviare al problema dei ritardi nei pagamenti e fornire un servizio utile all'utenza.

Chemasi - Insegnante Olevano

Chiede delucidazioni in ordine alla decorrenza della tariffa di iscrizione.

Gallorini

Decorrenza a partire dall'anno scolastico 2010/2011

Mennoia – genitore Aquilone – Chiede delucidazioni in ordine alla necessità dell'applicazione di una tariffa iniziale, considerato anche che, introducendo l'acqua del rubinetto, il costo del pasto dovrebbe ridursi.

Gallorini – L'introduzione della tariffa è motivata da una serie di considerazioni:

- la necessità di conoscere anticipatamente con certezza il numero di utenti
- l'introduzione del servizio avviso tramite sms che comporta un costo aggiuntivo per l'Amministrazione
- la sostituzione dell'acqua in bottiglia con acqua del rubinetto non comporterà alcuna riduzione del prezzo/pasto pagato dal Comune alla ditta fornitrice: il costo sostenuto per l'approvvigionamento di acqua dalla ditta medesima è infatti marginale rispetto al prezzo totale di produzione ed è in parte compensato da costi aggiuntivi in termini di ore/lavoro delle addette alla distribuzione, che dovranno giornalmente riempire le brocche e sanificarle. Inoltre la revisione prezzi annualmente richiesta dall'appaltatore ai sensi di legge e in forza del contratto in essere verrà presumibilmente compensata con la prevista riduzione dei pasti acquistati.

Estienne - Genitore Scuola materna Negri – Ribadisce la richiesta in ordine all'opportunità di applicare la tariffa di iscrizione di 5 Euro, atteso che molte famiglie non sono interessate al servizio avviso via sms perché pagano puntualmente.

Gallorini – Il servizio di avviso via sms potrà essere utilizzato anche per informazioni non necessariamente collegate al sistema di pagamento – es. ordinanza di chiusura scuole in occasione di nevicate.

Genitore Peter Pan e genitore Aquilone – ritengono insufficiente la spiegazione: nevicata è un evento eccezionale

Gallorini – esistono altre possibili necessità – es. variazione del menu.

Angela Gregorini – genitore Castiglioni - Chiede delucidazioni circa l'introduzione dell'acqua del rubinetto, in particolare se verrà distribuita in tutte le strutture.

Gallorini – Tutte le strutture fatta eccezione per elementare Carducci (problemi di portata impianto idrico) e materna Negri (contenuto manganese). Relativamente a tale struttura il Comune è in contatto con Asm; il problema potrebbe risolversi con l'installazione di un sistema di filtraggio. Scuola Negri potrebbe essere interessata dalla sostituzione dell'acqua in momento successivo.

Silvani – genitore Girotondo – chiede chi distribuirà l'acqua.

Gallorini – le addette della Serenissima.

Genitore Fossarmato – Ritiene che la tariffa di 5 euro per iscrizione costituisca una spesa insostenibile per molte famiglie.

Chemasi – Insegnante Olevano – Ribadisce la proposta già avanzata l'anno scorso, secondo la quale tutti gli utenti dovrebbero pagare la mensa – bisognerebbe eliminare le esenzioni totali. Ha riscontrato in diverse occasioni che molti esenti chiedono l'ordine del pasto e poi ritirano il bambino arrecando danno economico all'ente.

Assessore Faldini – Anche questo elemento depone a favore dell'opportunità di riconoscere un quid d'ingresso. Il cittadino pagando una tariffa di ingresso si rende più responsabile. Anche gli esenti totali devono contribuire anche se in misura minima.

Cinzia Forni – genitore Malcovati – come faranno le insegnanti a dare l'acqua ai bambini nel corso della giornata?

Gallorini – servizio refezione intende collaborare per la soluzione del problema. Non si tratta di un problema strettamente legato alla mensa; si tratta di una problematica afferente l'organizzazione della giornata scolastica, che verrà affrontato in seguito, in collaborazione con il settore istruzione.

Paola Livraghi – Funzionario settore istruzione – Si tratta di un piccolo problema da affrontare in altra sede.

Genitore Aquilone – Chiede delucidazioni in ordine al problema igienico in merito alla distribuzione dell'acqua, sottolineando la necessità di far assumere molta acqua ai bambini nel corso della giornata. Avanza la proposta di fornire bicchieri usa e getta. – Chiede inoltre notizie in merito all'esistenza di un protocollo a regolamentazione del trasporto dei cibi, alla formazione di chi dispensa e all'utilizzo da parte del personale di mascherine e guanti. Chiede notizie circa eventuali ispezioni da parte dei Nas. Chiede infine se è possibile avere copia dei report riguardanti i controlli, le verifiche e le analisi di laboratorio svolte.

Laura Graci - Insegnante 8 marzo – soluzione adottata per la distribuzione dell'acqua durante la giornata: bicchiere di plastica. Ogni bambino ha il proprio bicchiere.

Gallorini – In linea di massima il Comune è contrario all'utilizzo di materiale monouso. Ribadisce che problema distribuzione dell'acqua durante la giornata verrà affrontato in altra sede. Alcune strutture hanno già affrontato il problema della distribuzione dell'acqua, per esempio scuola Peter Pan.

Genitore Peter Pan – Conferma. Soluzione adottata: distributori di bicchieri usa e getta.

Gallorini – In merito alle attività di controllo svolte attraverso il professionista incaricato (attualmente la Dott.ssa Valli – tecnologo alimentare e nutrizionista) queste toccano tutti gli aspetti critici del servizio,

comprese le fasi di produzione, trasporto e distribuzione. I report redatti dall'incaricata sono a disposizione presso i nostri uffici e possono essere visionati dai rappresentanti mensa.

I Nas hanno recentemente visitato il centro di cottura e hanno rilevato unicamente alcune irregolarità amministrative (es. indicazione di nomi dei responsabili non aggiornate sul manuale di autocontrollo). Non sono stati rilevati problemi di natura igienica. Stanno altresì effettuando ispezioni presso le strutture scolastiche e hanno rilevato unicamente problemi di natura logistica, legati alle strutture non del tutto adeguate.

Cuppini – Il protocollo relativo alle fasi di trasporto è uno dei punti critici dell'HACCP – Giornalmente vengono compilate schede di rilevazione, sia in fase di trasporto, che successivamente presso i punti di distribuzione tramite le addette, che verificano altresì le temperature dei cibi. I contenitori utilizzati sono in polietilene espanso (per i piatti freddi) ed in polipropilene (per i piatti caldi). Viene effettuata una puntuale rilevazione dell'orario di presa in carico da parte degli addetti al trasporto. Il personale addetto alla distribuzione viene annualmente formato. Gli addetti al porzionamento presso il centro di cottura sono dotati di guanti e mascherine. Le addette alla distribuzione utilizzano i guanti e le mascherine solo in caso di problemi di raffreddamento.

Genitore Aquilone – guanti utilizzati sono in vinile o in lattice?

Cuppini – Vinile colorato che permette di visualizzare eventuali frammenti e rotture.

Genitore Aquilone – osserva che la scelta di utilizzare guanti in vinile è corretta in quanto il lattice potrebbe causare problemi di allergia.

Gallorini – precisa che tra i diritti/doveri dei rappresentanti mensa è prevista la facoltà di visitare il centro di cottura, previo avviso da inoltrare agli uffici comunali o direttamente al centro di cottura, al fine di non intralciare le operazioni di produzione. Pertanto consiglia di attivare tali visite e ricorda che presso il centro di cottura si trova un self-service aperto al pubblico.

Biancardi ins S.Teresa - Osserva che spesso manca il feedback degli interventi effettuati presso le scuole, che rappresentano un'informazione importante da diffondere tra i genitori.

Gallorini – riconosce che si tratta di un punto critico e che tra gli obiettivi del servizio è in programma l'ulteriore miglioramento della comunicazione.

Livraghi – propone di definire un protocollo di comunicazioni per una migliore diffusione delle informazioni.

Estienne – genitore materna Negri – Perché Asl non partecipa alle riunioni?

Gallorini – perché da qualche anno ha deciso, come previsto dalle linee guida della Regione Lombardia, di organizzare in alternativa i corsi destinati a insegnanti e genitori e fornire così gli elementi di base utili a partecipare alle scelte in ordine al menu da adottare.

Estienne – Osserva che la partecipazione alla commissione menu non fornisce grandi margini di intervento ai rappresentanti mensa, in quanto viene presentato un menu già confezionato. Lancia la proposta di organizzare un forum tra rappresentanti mensa per costruire i menu.

Gallorini – prima di discutere delle problematiche in ordine al menu ricorda:

- il recente sviluppo del sito Internet dedicato alla refezione sul quale sono pubblicati, tra l'altro, la carta del servizio, i report di customer satisfaction, i menu aggiornati, le schede tecniche di alcuni prodotti (di cui è prevista integrazione), qualche ricetta, il menu serale consigliato, le analisi dell'acqua, ecc.. A partire dalla riunione in data odierna i verbali delle riunioni verranno a loro volta pubblicati sul sito.
- La comunicazione annuale dell'ASL che informa circa il corso di formazione per i membri delle commissioni mensa – 1° livello. Si tratta di un corso tenuto annualmente dall'ASL, costituito da due mezze giornate, normalmente presso la sede dell'ASL stessa, nel quale si affrontano gli aspetti igienici, nutrizionali e psicologici del pasto in mensa. Al termine del corso viene rilasciato un attestato di partecipazione. Vengono raccolti i dati dei partecipanti per l'adesione. Non si conoscono ancora le date del corso, presumibilmente mese di gennaio. Genitori e insegnanti che volessero far parte della commissione ristretta che opera le scelte dei menu hanno l'obbligo di frequentare il corso.
- La possibilità di effettuare le consuete visite guidate presso il centro di cottura previo pagamento del servizio di trasporto. Il pasto in occasione delle visite viene offerto dalla ditta Serenissima. Possono partecipare alle visite i genitori interessati, anche non rappresentanti mensa. Il numero di persone presenti non può essere in ogni caso superiore a trenta.
- Le novità in merito al menu in vigore – ricette a base di pesce (polpette, sformato e tortino in sostituzione dell'hamburger di totano. Si tratta di preparazioni effettuate presso il centro di cottura e non precotte). La scelta in ordine alla definizione di due menu annuali in luogo dei tre menu previsti in precedenza è motivata dalle difficoltà di predisporre le diete speciali collegate al menu giornaliero.

Genitore Aquilone - rileva la mancata gradibilità della bresaola da parte dei bambini, proponendo di sostituire con prosciutto cotto. Rileva inoltre il problema riscontrato presso la scuola in ordine ad una porta la cui serratura si è guastata e comporta il passaggio degli addetti al trasporto pasti attraverso i saloni.

Gallorini – Ricorda che nella ristorazione scolastica è sconsigliata l'introduzione di salumi, per contenuto di grassi e sale, in quanto gli stessi già vengono consumati in quantità eccessiva in famiglia. L'Asl di Pavia è assolutamente contraria alla somministrazione dei medesimi. Pertanto le due mezze porzioni sono state introdotte da qualche anno a titolo di piccola "concessione al gusto" ma devono essere limitati. La bresaola è preferibile al prosciutto cotto e pertanto non è opportuno sostituirla. Inoltre il menu è composto da diversi piatti e il fatto che la bresaola non venga gradita da tutti non comporta grandi problemi. Si tratta comunque di una scelta in ordine alla composizione dei menu; tale problematica è pertanto da affrontare nella sede idonea (Commissione ristretta menu).

Riguardo alla rottura della porta informa che il problema purtroppo non è stato segnalato tempestivamente e che si interverrà a breve.

Insegnante Landini – Segnala il problema della scarsa gradibilità delle diete speciali, spesso monotone e discriminanti per i bimbi che ne fruiscono.

Valli – tecnologo ALIM. – fa presente che il numero di diete è molto elevato. Il primo obiettivo è mettere il bambino in sicurezza. Rispetto agli altri aspetti si tratta di osservazioni corrette e dà atto che la ditta Serenissima sta cercando di migliorare anche attraverso la ricerca di nuovi prodotti.

Gallorini – l'attenzione circa le diete speciali è massima. Si tenga presente anche che l'orario di produzione non facilita: le diete vengono preparate molto presto in mattinata per garantire l'aspetto sicurezza, viene abbattuta la temperatura, poi vengono riscaldate in microonde, a scapito della gradibilità finale.

Cuppini – conferma l'impegno della ditta appaltatrice nella ricerca di nuove e diverse linee di produzione.

La seduta si conclude alle ore 19,50