SINTESI DELLA COMMISSIONE MENSA DEL 19 MAGGIO 2022

Il giorno 19 maggio 2022 alle ore 17:00 si è tenuta in modalità on-line la seduta della Commissione Mensa cittadina.
Sono presenti:
Per il Comune : Responsabile Ufficio Ristorazione e servizi scolastici
Per A.T.I. : Resp. Uff. Prodotto e Qualità Cirfood
Resp. CPP ospedaletto, Cirfood
Resp. HACCP Cooplat
Dietista Cirfood
Responsabile Elior

Per il Circolo "Brin": Ins. deleg. (Primaria)
Rappres. Genitori
Genitore ospite

Le referenti di Sloow Food per Livorno
Paolo Mesini – Multiline Consulting

Apre la riunione la Responsabile Dott.ssa Benetti che coglie l'occasione per presentare ai partecipanti il Dott. Mesini, biologo, consulente e formatore della società Multiline Consulting srl, la Ditta incaricata dal Comune di Livorno per il controllo e il monitoraggio della qualità del servizio di ristorazione scolastica.
Il Dott. Mesini illustra l'attività di monitoraggio del servizio di ristorazione dettagliando le tipologie di controllo che vengono effettuate e che riguardano principalmente la filiera del processo di produzione e distribuzione dei pasti e la rispondenza del servizio alle normative in materia di igiene e salubrità degli alimenti e al capitolato speciale predisposto dall'Amministrazione Comunale. L'attività di controllo viene effettuata nei centri cottura di proprietà dell'appaltatore, nelle cucine comunali dove vengono preparati i pasti, nelle cucine di appoggio/terminali e nei terminali. Nell'ambito di tale attività vengono monitorate le grammature, le temperature, la qualità (tramite piccoli assaggi) del pasto. Descrive poi l'esperienza presso il Comune di Livorno dove ha riscontrato complessivamente un buon servizio che pur essendo migliorato dall'inizio della sua attività presenta ulteriori margini di miglioramento ad esempio prevedendo l'adozione di un nuovo menù più attualizzato.
Ha poi spiegato l'importanza del pasto scolastico, che non è soltanto dare da mangiare ma è integrazione ed educazione al cibo, è la logica di abituarsi ad un pasto sano e condiviso.
Ha spiegato che quando ci sono delle non conformità che possono avvenire in qualsiasi fase della catena della ristorazione, il problema non si risolve colpevolizzando qualcuno, ma comunicando immediatamente la non conformità per dare la possibilità di intervenire con delle misure correttive adeguate ed immediate.
La Dott.ssa Benetti riprende la parola per annunciare l'imminente pubblicazione della nuova gara del servizio di ristorazione scolastica per la quale è stata fatta la scelta da parte dell'Amministrazione comunale di assegnare il punteggio alla sola qualità senza riconoscere alcun punteggio al ribasso economico.
In questa prospettiva di cambiamento, la Dott.ssa annuncia l'obbiettivo a settembre di modificare l'attuale Disciplinare della Commissione Mensa, con l'idea di ampliarne e

qualificarne la partecipazione, ipotizzando la formazione di una rete più stretta e capillare fra i diversi plessi all'interno di uno stesso Circolo o Direzione Scolastica.
Il progetto sarà quello di organizzare ad inizio anno scolastico un nuovo iter per la candidatura di partecipazione alla CM con contestuali percorsi di formazione sulla conoscenza delle Linee guida della ristorazione scolastica nazionale e regionale, ma anche del nuovo capitolato d'Appalto e del conseguente progetto tecnico offerto dal nuovo aggiudicatario.
I membri della Commissione Mensa devono infatti possedere un'adeguata formazione per poter svolgere al meglio il compito non solo di collegamento tra utenti e titolare del servizio ma anche di valutazione e controllo della qualità del servizio stesso.
La referente del circolo Brin chiede poi delucidazioni in merito ad un episodio accaduto presso la scuola primaria Natali dove è stato servito del prosciutto cotto non conforme.
A questo proposito la responsabile ricorda che all'ufficio ristorazione non è pervenuta direttamente alcuna segnalazione mentre invece la fotografia del piatto è circolata su facebook. Ciò nonostante è stato fatto un sopralluogo presso la scuola Natali dove un'insegnante ha dichiarato che c'erano una decina di porzioni di prosciutto cotto non adeguate e che non ne è stata chiesta la sostituzione alle addette alla somministrazione.
L'istruttoria della non conformità effettuata dall'ufficio ristorazione ha messo in evidenza varie criticità: in primo luogo il centro cottura non doveva inviare le fette di prosciutto cotto inadeguate e non conformi a quanto previsto dal capitolato, in secondo luogo le addette alla somministrazione non avrebbero dovuto distribuirle, infine l'insegnante avrebbe dovuto chiedere la sostituzione del piatto e segnalare alla referente delle insegnanti del circolo Brin l'accaduto o chiamare direttamente il Comune. Quanto alle misure correttive intraprese, verificato che non sono pervenute ulteriori segnalazioni dalle altre scuole, è stato deciso di sostituire la qualità del prosciutto cotto con una avente sapore e odore più gradevoli.
Prende poi la parola il genitore ospite della seduta in rappresentanza anch'egli del circolo Brin che pur apprezzando l'impegno nella gestione e nel monitoraggio del servizio da parte dell'Amministrazione, dei membri della CM e della ditta, evidenzia la scarsa informazione e comunicazione nei confronti delle famiglie. La responsabile nel concordare con quanto esposto dal genitore precisa che nel nuovo capitolato sono previste modalità gestionali volte a migliorare gli aspetti comunicativi nei confronti delle famiglie che saranno rese note una volta pubblicata la gara.
Intervengono successivamente le referenti di Slow Food che da anni svolgono attività di educazione alimentare presso le scuole cittadine nell'ambito del progetto Orto in Condotta e con le quali viene deciso di riprendere un percorso di condivisione formativa a partire dal prossimo anno scolastico.
La responsabile infine conclude la seduta ringraziando tutti i partecipanti e auspicando una maggiore presenza da parte dei vari membri della CM stante lo scarso numero dei presenti della seduta odierna.