SINTESI DELLA COMMISSIONE MENSA DEL 17 FEBBRAIO 2022
(Convocazione straordinaria)

Il giorno 17 febbraio 2022 alle ore 17 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
Per il Circolo "La Rosa" : Ins. deleg.
Rappres. Genitori (Primaria)
Rappres. Genitori (Primaria)
Per il Circolo "De Amicis": Rappres. genitori
Ins deleg. (Infanzia)
Ins. deleg. (Primaria)
Per il Circolo "Brin": Ins. deleg. (Infanzia)
Rappres. Genitori
Per il Circolo "Don Angeli": Ins. deleg. (Primaria)
Per il Circolo "Collodi" : Ins. deleg. (Primaria)
Per il Circolo "Carducci": Ins. deleg. (Primaria)
Per Scuole Comunali : Rappres. Genitori

Partecipano su invito della responsabile dell'Ufficio ristorazione e servizi scolastici Dott.ssa Benetti alcune mamme che hanno manifestato l'interesse a presenziare alla seduta in quanto vogliono rappresentare le criticità del servizio mensa.
Apre la riunione la Responsabile Dott.ssa Benetti spiegando che la convocazione della sessione straordinaria della Commissione Mensa è stata richiesta dalla ditta di ristorazione Cirfood al fine di fare luce sulle problematiche del servizio riscontrate in particolare nelle ultime settimane che hanno condotto la stessa ditta a chiedere l'autorizzazione di menu sostitutivi semplificati causando un certo disagio agli utenti.
Cede subito la parola alla Dott.ssa Corzani, referente della Qualità di Cirfood, mandataria dell'ATI.
La stessa evidenzia come il decreto sulla disposizione delle quarantene in vigore dal 5 gennaio abbia determinato una improvvisa e drastica riduzione di presenze nelle scuole con la conseguente necessità di modificare l'organizzazione delle cucine, bloccare gli ordini delle derrate, chiudere uno dei due centri cottura. A dimostrazione di tale situazione produce un documento in excel con i dati del mese di Gennaio, dal quale emerge che al rientro delle vacanze natalizie i pasti giornalieri erano circa 3000 (in condizioni ordinarie superano i 5000) ma il 10 gennaio erano già calati a 2500, fino ad arrivare, la settimana successiva, a circa 1300/1500 pasti.
Stante il fatto che tali pasti sono distribuiti su 56 scuole e spesso le assenze sono state fornite la mattina stessa dalle direzioni scolastiche, anch'esse in situazioni di criticità, così come l'ordine dei pasti è stato trasmesso molto spesso con notevole ritardo, si è reso necessario rivedere tutto il ciclo organizzativo: dagli ordini al confezionamento pasti con conseguente modifica dei menù e sostituzione dei pasti che prevedono una produzione complessa da preparare il giorno precedente.
Questa situazione si è protratta fino a lunedì 7 febbraio quando si è verificata un'impennata dei rientri a scuola determinata dalle nuove disposizioni governative che

hanno allentato le previgenti misure stringenti delle quarantene rese note venerdì 4 febbraio.
Dal giorno 7 febbraio infatti si è verificato un graduale aumento delle presenze che ha consentito il mantenimento del menu previsto dal piano nutrizionale adottato dal Comune.
La responsabile dell'Uff R. riconosce che nel vigente anno scolastico diverse sono state le giornate in cui è stato dato ai bambini il menu sostitutivo in quanto a partire da ottobre si sono susseguiti numerosi scioperi che da contratto consentono alla ditta di preparare menu semplificati che non richiedono una preparazione complessa da qui la ripetitività di molti menu. Proprio per l'eccessiva frequenza di menu semplificati nel mese di ottobre, la resp.le il giorno 11 ottobre (ennesimo sciopero) ha chiesto alla ditta di rispettare il piano nutrizionale . Il risultato è stato che sono stati buttate via circa 1300 porzioni di bocconcini di pollo in quanto lo sciopero ha avuto una forte adesione e come noto nella ristorazione collettiva non è consentito utilizzare il cibo del giorno prima diversamente da quanto accade nelle case di ciascuno di noi.
Per dare un segnale di ritorno alla normalità ai bambini e nell'intento di ristorare le famiglie dimostrando consapevolezza del disagio vissuto la ditta ha poi esposto il programma dei menu speciali a partire da quello di Carnevale a quello di fine anno scolastico.
L'altro tema evidenziato dai presenti è la scarsa quantità delle porzioni. A questo proposito viene ribadito dalla responsabile che le grammature sono stabilite dalle Linee Guida della Regione Toscana, si calcolano "a crudo" e sono sicuramente inferiori alle quantità che i bambini sono abituati a mangiare a casa ma ovviamente a scuola il pasto deve essere sano ed equilibrato dal punto di vista nutrizionale come prevede il legislatore. Ad ogni buon conto proprio perché si tratta di un argomento molto dibattuto nelle sedute della CM, è stato dato incarico alla ditta Multiline Consulting specializzata nel controllo di qualità di verificare le grammature con particolare attenzione. I report elaborati nelle varie scuole monitorate non hanno evidenziato alcuna non conformità nelle grammature e neanche nei centri cottura.
Poiché viene ipotizzato che spossa esserci un errore nello sporzionamento la ditta si è presa l'impegno di verificare insieme alla Cooplat che gestisce la somministrazione del pasto tale situazione.
La resp.le ribadisce che è indispensabile la tempestività della comunicazione della non conformità e invita tutte le insegnanti a avvisare nell'immediatezza l'ufficio del Comune per poter, non solo risolvere il problema, ma anche verificare e contestare alla ditta la non adeguatezza del servizio.
Altro argomento spesso oggetto di confronto in CM è quello del "bis". Viene chiarito che il ripasso non è consentito (altrimenti le grammature dovrebbero essere doppie per tutti i menù) pur tuttavia in condizioni precovid previo consenso del docente è stato spesso possibile concederlo ma le attuali norme igieniche per contrastare la diffusione del Virus non lo peremttono.
L'insegnante referente del circolo La Rosa afferma che talvolta vengono riscontrati errori sul conteggio del numero dei bambini presenti a mensa rispetto alle presenze rilevate anche dagli stessi genitori. Da qui la necessità di approfondire la questione con la ditta che gestisce il portale.
L'insegnante referente del circolo Collodi si unisce alle lamentele degli altri partecipanti ed aggiunge che presso la scuola d'infanzia Cremoni la mensa con monoporzioni, così organizzata per il fatto che ci sono lavori di ristrutturazione, sta creando dei disagi.
Interviene la resp.le Benetti comunicando che poco prima dell'inizio della seduta con la dottssa Corzani era stata già presa la decisione di utilizzare nuovamente i gastronorm

per garantire il mantenimentio delle temperature e una maggiore appetibilità del menù.
La parola passa ad una mamma rappresentante del circolo Corridi che racconta che il giorno 10 febbraio per una classe quinta, è stata data una sola crocchetta di pollo e pochissima insalata. A tal proposito intervengono i dietisti della ditta Cirfood che precisano che le unità di pollo dovevano essere due e quindi si è verificato un errore nella somministrazione da approfondire con la ditta Cooplat.
L'insegnante rappresentante del circolo De Amicis fà presente di avere qualche difficoltà per fare le segnalazioni tempestive anche tramite e-mail in quanto a mensa deve gestire il momento del consumo del pasto. In attesa di individuare modalità di comunicazione immediate e attuabili agevolmente, la responsabile dell'ufficio, Benetti, dà la propria disponibilità a fornire il numero del suo cellulare.
Prende poi la parola una mamma ospite della CM, portavoce dei genitori della scuola Primaria Natali che dichiara di essere compiaciuta per l'attenzione che il Comune mette nei confronti di quello che vivono i bambini quotidianamente e di questo riferirà agli altri genitori. Le questioni da riferire sono un po' quelle già dette in precedenza: porzioni piccole, poca varietà di cibo, scarsa gradevolezza di alcuni piatti, temperature fredde di cibi. La mamma chiede anche chiarimenti circa il taglio delle pietanze stante il fatto che a tavola non ci sono coltelli. Interviene la referente Cooplat spiegando che l'uso dei coltelli è autorizzato dalle insegnanti in base all'autonomia dei bambini e non dipende dalle somministratrici.La Dott.ssa Benetti precisa che l'aiuto al consumo è sempre stato molto dibattuto: sia il capitolato che il protocollo d'intesa siglato nel 2000 tra enti locali, Ministero Istruzione e sindacati prescrivono che tale competnza è del personale scolastico ATA ma di fatto tale attività non viene svolta.
Quanto al gradimento del pasto la resp.le Benetti risponde che viene monitorato mediante le apposite schede compilate dalle insegnanti sulla base dell'osservazione visiva dei resti dei piatti e mediante gli assaggi da parte dei componenti della CM. Ricorda anche che l'attività della CM a seguito della pandemia è stata piuttosto limitata, tant'è che lo scorso anno non era possibile accedere ai refettori.
Tuttavia, dopo averlo concordato con la ditta Cirfood, viene concessa, con lo spirito della massima trasparenza del proprio operato e della piena colalborazione, la possibilità di recarsi a fare degli assaggi, nei centri cottura Ospedaletto e Mimosa, senza alcun preavviso, oppure nei refettori stessi ma in questo caso preannunciando la visita all'Ufficio Ristorazione per autorizzare l'ingresso.

La seduta termina con l'invito da parte della responsabile rivolto a tutti i presenti di segnalare tempestivamente ogni difformità del servizio, di telefonare o recarsi nel suo ufficio per avere informazioni e delucidazioni sul servizio mensa al fine di ricreare e solidificare il rapporto di fiducia che fino ad ora era stato in essere.