

VERBALE RIUNIONE COMMISSIONE MENSA 20/2/14 ore 18 c/o Scuola Media Savoia – Jesi

Partecipanti:

Commissione Mensa (CM): Strappa – Fiordelmondo – Gattucci – Ciccomascolo (comitato esecutivo) + 25 persone (allegato foglio firme), di cui 7 insegnanti;
3 non ufficialmente iscritti alla Commissione ma di cui si erano in precedenza comunicati i nominativi (Ins. Animali Laura, Elena Naio, Moreno Itzhak)

Jesi Servizi (JS): Salvatore Pisconti – Gabriella Acquario – Massimiliano Priori

GEMIAZ (GZ): 8 persone, tra cui Responsabile organizzaz, Capocuoco, Nutrizionista, Dietista

ODG:

1. Prodotti e Fornitori: esame dei rilievi emersi, non conformità e modifiche
 2. Abbinamenti e percentuali di scarto: proposte per migliorare i primi ed abbattere le seconde
 3. Procedure di controllo: ricognizione di quelle adottate da Gemiaz e da seguire da parte della Commissione, con particolare riguardo alle diete speciali
 4. Varie ed eventuali
-

CM: Il presidente ringrazia per il lavoro di controllo intrapreso dai componenti della CM nel corso dei mesi di dicembre e gennaio (riassunto parziale già pubblicato su <http://jesimangia.blogspot.it>). Si prendono in considerazione le principali criticità emerse e quanto si sta facendo per risolverle, da cui la richiesta a GZ di partecipare alla riunione, e di essere venuta con varie figure di riferimento. Altri controlli sono stati fatti in febbraio in altre scuole/giorni/turni. Nel corso della riunione si esamineranno i punti in ODG, fruendo della partecipazione di GZ e consci che non andranno ad esaurire il novero degli argomenti percepiti come “i più importanti” da discutere ed approfondire.

Per il punto 1 in ODG, si richiama l’attenzione all’art.6 del capitolato speciale, sulla base del quale la CM ha effettuato un primo controllo in magazzino, ripetuto in febbraio. Non trovando riscontro a quanto in capitolato, sono state segnalate le principali differenze: sono risultati pochi (per lo più carni) i prodotti regionali/filiera corta/marchio QM, ai quali il capitolato dà precedenza in base ad alcuni requisiti; in seconda battuta elenca alcuni prodotti che devono essere biologici e quali saranno i criteri di sostituzione in caso di difficoltà di approvvigionamento. Laddove il capitolato è più preciso, si è riscontrato l’uso di succo non 100% frutta e la difformità sull’olio, quest’ultima già sanzionata. Si chiede a GZ di spiegare il motivo di tali differenze sul capitolato, fornendo evidenza della lista dei prodotti e fornitori, peraltro già “in chiaro” in altri comuni limitrofi presso i quali GZ copre il servizio di refezione. Tale lista renderebbe più agevole un controllo puntuale in magazzino, altrimenti lungo e laborioso.

GZ: Giustifica l'impossibilità di fornire ufficialmente il documento richiesto con la presenza di un ricorso al TAR da parte della seconda classificata nella gara d'appalto. Tuttavia la lista dei prodotti verrà resa disponibile in visione ai componenti della CM che dovessero presentarsi in magazzino, per agevolare la rilevazione dei dati. GZ garantisce che tutti i prodotti utilizzati sono di ottima qualità, biologici per la gran parte anche se non regionali, conformi al capitolato e/o al contratto di servizio, che ha migliorato il capitolato stesso. Alcuni prodotti, vengono utilizzati per la Casa di Riposo, non per le scuole. Per l'olio si è già provveduto alla sostituzione, accelerando i tempi della medesima a seguito dei controlli della CM.

CM: Non è tranquillizzante apprendere che solo a seguito del controllo della CM si arriva ad accelerare il cambio, o averne evidenza tardiva. Se il contratto di servizio migliora il capitolato, come mai non si è trovata evidenza almeno di quanto previsto nel capitolato stesso? Dove ed in che senso sono stati introdotti i miglioramenti? E come può la CM accertarsi che alcuni prodotti non siano destinati alle scuole, visto che non esiste separatezza in magazzino di prodotti all'una e all'altra cosa destinati? Per esempio, il succo di frutta, i frollini: fino a dicembre sono arrivate alcune cose, poi il cambio.

GZ: Si sono riscontrate, nel corso dei primi mesi, difficoltà varie: il servizio doveva partire a settembre, ed anche sistemarsi e sistemare il nuovo punto di cottura (con investimento anche sulle attrezzature) non è stata cosa da poco. Lo stesso approvvigionamento dei singoli prodotti ha causato problemi: in particolare per i suddetti prodotti per la merenda, si è inizialmente tentata la fornitura di prodotti conformi in monoporzione, benché nel capitolato non vi sia esplicita indicazione a riguardo. Verificati i problemi di approvvigionamento, gli stessi sono stati sostituiti con altri (i frollini sono tornati quelli già in uso gli scorsi anni) per rispondere alla richiesta delle scuole, che richiedono il monoporzione. Idem per il succo di frutta.

JS: Confermiamo che GZ potrebbe fornire il frollino bio ma in multiporzione, mentre le scuole lo esigono il monoporzione per motivi igienici. Le fette biscottate sono bio.

CM: Al di là del capitolato, esistono norme igieniche da rispettare, e certo non era difficile immaginare la richiesta delle scuole in tal senso.

GZ: Dateci i riferimenti della normativa sanitaria che prevede il monoporzione e saremo felici di adeguarci. Il capitolato non fornisce indicazioni a riguardo e possiamo fornire prodotti bio, ma in multiporzione. C'è stato tuttavia un carteggio con JS a riguardo, dovuto alla necessità di sopperire velocemente alle forniture precedenti: col nuovo anno esse non sono più state garantite, e GZ si è rivolta ai suoi fornitori, in grado di dare velocemente risposta ai problemi di approvvigionamento, col monoporzione come da richiesta delle scuole ricevuta attraverso JS.

CM: Nel caso delle merende, si evidenzia un problema di somministrazione, non prevista. L'organizzazione del servizio di GZ non prevede, né ci risulta del resto sia stata richiesta dal Comune - salvo riscontro col contratto di servizio, di nuovo - personale deputato a sporzionare le merende. Né risulta essere di competenza del personale ATA o delle insegnanti: anzi, le stesse hanno fatto corsi e in più di un'occasione ricevuto l'indicazione che non debbono toccare il cibo destinato ai bambini ma lasciare che lo faccia il personale addetto; se questo non c'è, si evidenzia uno "scompenso" organizzativo, dovuto con ogni probabilità all'esigenza di limitare i costi del personale, scompenso che poi ricade anche sulla fruizione dei pasti e sulle tante cose che finiscono buttate. Eppure, come nel caso della frutta, spesso le insegnanti decidono d'intervenire perché i bambini la mangino, malgrado manchino gli strumenti per sbucciarla, o i cucchiaini per i kiwi. Ad ogni modo si torna a chiedere: perché i prodotti riscontrati non risultano quelli da capitolato?

GZ: Ribadiamo il rispetto, da parte nostra, di tutte le normative igienico-sanitarie a noi note, nonché del capitolato e del contratto di servizio. Forniremo in visione la lista dei prodotti e fornitori a chi verrà a visionare il magazzino. Tuttavia i prodotti non sono sempre contemporaneamente presenti, data la rotazione dei menù. Nel giro di una settimana possiamo comunicare e motivare anche le variazioni intervenute rispetto al capitolato, affinché se ne sia tutti al corrente.

CM: Alcuni di noi si attendevamo delle risposte già nel corso di questa riunione. Del capitolato fanno parte anche tabelle dietetiche e menù, sono proposte varie modalità di cottura, si raccomanda

varietà nella preparazione dei pasti, l'uso delle verdure fresche, quelle surgelate sono da utilizzarsi occasionalmente. Viceversa verdure e pesce sono solo congelati.

GZ: le verdure sono stagionali, e d'inverno non c'è tanta varietà (contestazione della CM, vista comunque la disponibilità di verdure a foglia fresche...); il pesce fresco è con le spine, cosa che i bambini non gradiscono. Per i prodotti ortofrutticoli, GZ ha avuto risposta negativa all'offerta inoltrata alla cooperativa locale. Ci sono tanti problemi di approvvigionamento di cui dobbiamo tener conto, e magari avere il prodotto bio è possibile solo rivolgendosi fuori regione. Tuttavia ad esempio il pane ed i prodotti da forno sono locali. Ci vuole tempo per rodare una nuova macchina.

CM: Eppure GZ ha preso visione di quanto in capitolato prima di fare la sua offerta, sapeva quali erano le richieste, evidentemente ha commesso degli errori di valutazione, o ha ritenuto di muoversi in dato modo senza darne l'evidenza necessaria. Chiediamo risposte e le vogliamo subito, che se GZ ha bisogno di tempo per organizzarsi, in questi mesi non ha fornito quello cui si era impegnata, ed è possibile allora che le famiglie si prendano il tempo per decidere se corrispondere o meno il prezzo per un servizio che non soddisfa da tanti punti di vista, e sul quale il Comune stesso non esercita un controllo efficace, visto che ha voluto qualcosa cui i genitori erano contrari.

(interventi sovrapposti in aula, applausi e confusione, con la quale diversi fra i presenti intendono protestare, sostenendo l'eventuale scelta di non mandare i figli in mensa o di non pagare le rette)

CM: Il presidente ricorda che ciascuno è libero di comportarsi come meglio ritiene, anche di non pagare se crede, e tuttavia non è possibile intavolare un confronto in mezzo alla confusione, ascoltando le diverse opinioni. Tra i genitori già lo scorso anno c'era diffomità di vedute, anche in base al punto di partenza (cucina interna o meno, prezzo vs. qualità del servizio) ed allo sforzo fatto per acquisire elementi di valutazione. La riunione di oggi non può essere un confronto a tutto campo. C'è qui GZ cui abbiamo posto delle domande e ci attendiamo delle risposte documentate, giacché c'è evidentemente qualcosa che non torna tra i rilievi effettuati e la loro dichiarata aderenza al capitolato. Laddove sono le scuole ad aver chiesto modifiche tramite JS, parimenti lo si saprà. Vediamo tra una settimana.

(qualcuno della CM insiste col punto precedente, elencando nuovamente la serie di diffomità riscontrate. Il presidente, scusandosi, decide di non dare parola ad altri vista l'impossibilità di confronto, e di passare al secondo punto in ODG)

CM: Al secondo punto all'ODG, altro tema "caldo": anche quando le pietanze risultano buone a chi effettua il controllo, si segnalano livelli di avanzo elevati tra i bambini, che magari neppure assaggiano. Oppure gli abbinamenti: con primi poco invitanti, i secondi più graditi risultano di quantità non sufficiente per la fame dei bambini. Cosa può suggerire GZ a riguardo?

GZ: all'avvio dell'anno scolastico, GZ ha avuto un incontro con la dietista dell'ASUR, cui fin da subito furono richieste alcune modifiche rispetto al menù adottato l'anno precedente, usato quale base di discussione. L'ASUR è rimasta piuttosto chiusa alle possibili modifiche, tuttavia GZ crede di poterne realizzare alcune per migliorare il gradimento.

CM: Le pietanze vengono servite sempre allo stesso modo, il pesce è sempre uno solo, né si è visto alcun pesce fresco....

GZ: Alcune modifiche potremo proporle, altre no, specie per i metodi di cottura (vapore o forno). Il pesce ha il problema delle spine, e si è fatta la scelta, anche in base all'esperienza di anni passati, di optare o per il filetto o per il bastoncino.

CM: però nelle tabelle dietetiche è previsto anche il pesce fresco, l'avete mai servito finora?

GZ: no, anche qui ci siamo mossi sul gradimento di cui avevamo riscontro in passato in altri comuni.

CM: quindi non l'avete mai chiesto a questi bambini. Magari aggiungere un po' di sugo, prezzemolo o capperi: lo scorso anno i bambini lo mangiavano.

JS: non proprio, far mangiare il pesce ai bambini non è mai stato semplice, il problema sussisteva anche gli anni scorsi ed anche sulle cucine interne, così come per le verdure o la frittata. Si tratta di sedersi a tavolino e provare a ragionare insieme su quelle pietanze che essi meno gradiscono, per evitare gli sprechi di cose comunque di alta qualità o biologiche.

CM: Gli scorsi anni, a fronte di indicazioni "strette" dell'ASUR, chi disponeva della cucina interna poteva contare sull'esperienza e sul controllo delle cuoche stesse, per rendere più appetitoso il pasto. Con la stessa cosa preparata allo stesso modo, i bambini neppure assaggiano più, allontanano il piatto o si rimpinzano di pane per fame. Si può investire sulle variazioni. Per esempio, i bambini gradiscono le minestre ed i passati di verdura ai minestrone dove si vedono i pezzi. Oppure mettere un po' di pangrattato in ultimo e non fin da subito, che si riduce in pappetta quando arriva nel piatto.

GZ: E' quello che siamo venuti a dire, sulla modalità di presentazione dei menù, sulle ricette, sul gradimento possiamo certamente ragionare ancora.

CM: Lo faremo nel corso di una prossima riunione. Data l'ora (19.50, ndr) è bene dedicare quest'ultimo scorcio di tempo al terzo punto in ODG. Ci sono state almeno un paio di segnalazioni riguardanti le diete speciali, che lasciano incerti sul da farsi. Parliamo di diete cliniche, ovvero quelle più a rischio. GZ può dirci quali sono le procedure e i controlli adottati?

GZ: Le diete speciali sono fatte a parte nel centro di cottura, seguite da una cuoca appositamente formata e dalla nutrizionista di GZ. Le materie prime sono conservate a parte rispetto alle altre e le attrezzature sono dedicate. Al termine della preparazione, il pasto viene confezionato con l'isopack e inviato ai refettori in modo sigillato, suindicando il nome del destinatario. Tutto viene controllato al massimo e con la massima diligenza. E' chiaro che con la monoporzione la temperatura d'arrivo risulta un po' più bassa, ma non è corretto toccare il cibo destinato a questi bambini neppure col termometro pulito, come qualcuno della CM voleva fare.

CM: viste alcune diete speciali, chi ha effettuato il controllo ne ha dato, a vista, una valutazione di tutto rispetto: l'aspetto era gradevole ed anche la quantità sembrava giusta per un bambino. Però a volte quei bambini potrebbero mangiare il menu dei loro compagni, e ciò non viene loro permesso.

GZ: Laddove c'è una dieta clinica, occorre procedere in modo molto cauto. Anche se non visibili, non è detto che alcuni allergeni non siano comunque presenti e possano essere pericolosi per quel bambino e non per gli altri, come ad es. nel caso della presenza di frutta a guscio. Chi della CM fa il controllo su queste diete è bene che si limiti al controllo a vista, che rischia altrimenti di far danni. Pur agendo in buona fede, non sa mai fino in fondo come e perché quella dieta è speciale.

CM: E' pur vero che, malgrado li avessimo richiesti, non ci sono mai stati messi a disposizione dei termometri ad infrarossi che servirebbero al controllo della temperatura evitando il contatto diretto col pasto. Per quanto riguarda la scheda 3 dell'allegato G, dedicata al controllo delle diete speciali, avete altre osservazioni? Possiamo servircene?

GZ: sì, pur limitandosi al controllo a vista, senza toccare nulla.

CM: Al Perchi abbiamo trovato alcune diete cliniche, e notato che le monoporzioni che arrivavano venivano poi scartate dal personale addetto alla somministrazione e messe nei piatti normali. Perché, visto che arrivano le monoporzioni sigillate? Non sarebbe meglio rimanessero lì? Non sarebbero minimizzati i rischi di contaminazione?

GZ: Si può fare, per far mangiare i bambini negli stessi piatti degli altri e non farli sentire "diversi". L'importante è che le stoviglie dedicate a questi bambini siano pulite e tenute appositamente da parte. Inoltre il personale deve impiattarle prima che ciò venga fatto per gli altri bambini.

CM: Al Perchi siamo rimaste anche al secondo turno, e non siamo sicuri che il personale abbia eseguito tutto allo stesso modo, o che si sia cambiato i guanti per le diete servite col secondo turno. Ma i piatti per questi bambini devono essere sterilizzati o meno?

GZ: Vanno bene quelli della cucina, purché siano puliti.

CM: E circa il caso in cui ad un bambino fortemente allergico è stato inviato un pasto inadatto?

GZ: Non è mai arrivato al bambino.

CM: E tuttavia è uscito dalla cucina centrale ed è arrivato a scuola...

GZ: Può capitare la svista, ma quando è arrivato alla scuola, dalla cucina centrale avevano già telefonato per bloccare quel pasto.

CM: La cosa merita probabilmente qualche approfondimento in più, ma vista l'ora (20.10) sospendiamo la riunione, che altre dovremo farne... *(altri della CM insistono per parlare)* Secondo noi questa riunione doveva affrontare altre 2 questioni importantissime: le grammature, che non è possibile che anche i bambini che mangiano tornino a casa affamati, ed il gradimento delle pietanze, e forse queste cose vanno di pari passo. La fettina di prosciutto è poca, specie se il primo pasto non è stato gradito, ma è comunque poca. Il polpettone è tagliato a fettine sottili, anche 2 fette non saziano. Per il gradimento, cercare ricette diverse col cambio delle settimane, ci sono tante indicazioni per i bambini, stimolarli a mangiare. Forse c'entra anche il personale addetto alla somministrazione, che non riesce ancora a valutare "ad occhio" quando il riso in brodo è tale e quando è rimasto solo il brodo, che per gli ultimi bambini che mangiano rimane quello. Oppure è possibile che, specie laddove c'è il doppio turno da gestire, si cerchi di far presto, e magari non si servono quei bambini che chiedono qualcosa in più, ammesso che ci sia. In alcune situazioni il personale addetto a somministrare sembra davvero poco e "di corsa" per stare nei tempi. Il presidente raccoglie queste ultime sottolineature ma le rimanda alla trattazione in altra sede dovendo liberare l'aula.

IL PRESIDENTE



IL VICE SEGRETARIO



