

## VERBALE RIUNIONE COMMISSIONE MENSA 24/11/14 c/o Scuola Media Leopardi – Jesi

### *Partecipanti:*

Commissione Mensa (CM): Strappa – Fiordelmondo – Gattucci – (del Comitato Esecutivo uscente) + 37 persone (allegato foglio firme), di cui 14 insegnanti;  
Jesi Servizi (JS): Salvatore Pisconti – Gabriella Acquario – Massimiliano Priori

### *In ODG:*

1. Lista componenti Commissione Mensa: ultima consegna schede raccolta dati personali per l'identificazione al momento del controllo
2. Regolamento Commissione Mensa ed elezione del nuovo Comitato Esecutivo della CM
3. Schede dell'allegato G del capitolato, procedura di controllo, modalità di archiviazione e comunicazione dei dati raccolti.
4. Varie ed Eventuali

CM: Il presidente uscente invita chi non l'avesse ancora fatto a compilare e consegnare a JS la Dichiarazione di disponibilità e Comunicazione Dati personali, spiegando che la stessa è necessaria ad identificare coloro che andranno a fare sopralluoghi nei refettori, non necessariamente nel proprio comprensivo, e nella cucina e magazzino centrali. Con l'occasione richiama l'attenzione su cos'è la CM, dove viene prevista (Capitolato) e come può muoversi (Regolamento, procedure per temperatura e diete cliniche), illustrando le schede dell'allegato G, che sono lo strumento di rilevazione dati e guida ai vari aspetti cui prestare attenzione.

Le schede vanno inviate a JS ed alla CM in modo tempestivo ed in formato cartaceo o elettronico pdf, opportunamente compilate sia a partire dal formato pdf con cui sono disponibili nel Capitolato sia che lo si faccia a partire dal formato Excel, più pratico dal punto di vista della reportistica successiva. Devono però non essere modificabili una volta compilate da chi fa l'ispezione. La CM si è dotata di un proprio archivio elettronico sul sito nel quale tiene conto delle varie ispezioni effettuate, nonché della pubblicazione di vari documenti. Si richiede disponibilità specifica ad aiutare in tal senso. Per gli insegnanti, anche se non parte della CM, vale identico invito a segnalare a JS ed alla CM in forma scritta utilizzando una o più delle schede suddette, o comunque non dimenticare alcuni dati essenziali (data, scuola, menù, turno, la propria firma) che circostanzino la segnalazione, oltre che del pranzo anche della merenda, che tutti i bambini consumano a scuola.

Tornando al Regolamento, lo stesso prevede il rinnovo annuale della CM e del suo Comitato Esecutivo. L'esperienza dell'anno passato fa rinnovare la proposta/richiesta che l'esecutivo, al di là degli specifici ruoli esercitati da ciascun membro, possa essere composto da un rappresentante per ciascun Comprensivo, e che lavori in squadra per il monitoraggio della situazione nei vari refettori della città.

Le ispezioni potranno essere condotte previo preavviso, anche di pochi minuti, a JS e riconoscimento nel refettorio. Nella cucina centrale e magazzino si può andare ma accompagnati e senza intralciare con le attività. Previo appuntamento, si può andare anche nel pomeriggio dopo le 14.

JS: Il presidente puntualizza le modalità per l'accesso ai refettori ed alla cucina centrale, riportate nel Regolamento, chiarendo le perplessità insorte. Nel magazzino è possibile il controllo delle derrate utilizzate e della loro corrispondenza alle indicazioni del Capitolato, ancorché esistano

controlli autonomi tanto di JS che dell'ASP che dei NAS (di cui uno recente con esito soddisfacente). Lo scorso anno si sono fatte diverse ispezioni e si è avuto modo di collaborare con la CM e con la ditta Gemeaz affinché fossero rimosse le criticità e stabilite modalità utili (le procedure, i menù) ad uniformare i comportamenti, anche della Futura che è addetta al servizio nei refettori.

Sotto questo profilo, anche il cambio della società di gestione, presumibilmente la Dussmann, non potrà prescindere da quanto già assodato lo scorso anno. JS si sta spendendo affinché tale cambio avvenga nel modo meno impattante possibile, probabilmente sotto Natale anche se i pasti per la Casa di Riposo dovranno continuare ad essere preparati, puntando a far mantenere le attrezzature ed il personale di cucina, l'incarico alla Futura per i refettori, i fornitori esistenti (lo scorso anno ci sono stati alcuni problemi di approvvigionamento). Esistono buone possibilità che ciò avvenga. La Dussmann è una multinazionale tedesca ed in fase di gara, svolta per aspetti tecnici ed economici, aveva ottenuto un punteggio di poco inferiore alla Gemeaz, per cui ci si aspetta un servizio almeno analogo al precedente.

Tornando alla collaborazione, di recente è stato fatto anche un incontro col nuovo dirigente ASUR che si è reso disponibile a degli incontri di formazione per i componenti della CM. Dall'interazione fra i vari soggetti dovrebbero emergere miglioramenti atti a circoscrivere gli elementi di spreco che purtroppo caratterizzano la gestione centralizzata della mensa in base alla normativa sanitaria vigente. L'interruzione della catena del freddo, ad esempio, faceva buttare intonsi 400 yogurt al giorno, per cui alla primaria si è deciso di non darli più di concerto con la CM.

In caso d'irregolarità gravi che insorgano nel corso di un sopralluogo, il presidente della JS dev'essere immediatamente avvertito ai sensi dell'art. 7 del Regolamento della CM, su cui si è richiamata l'attenzione. Parimenti occorre conservare le pietanze senza alterarne lo stato, prendendo a testimoni quanti presenti (se necessario, far controfirmare la segnalazione al personale della Futura).

Si è chiarito che la recente iniziativa comunicata alle Scuole, la c.d. Food Bag, è stata uno "slancio ideale" dell'Assessorato all'ambiente senza prendere accordi preventivi con JS. Nelle scuole ciò ha creato evidenti problemi di applicazione, con iniziative personali dei bambini sbagliate dal punto di vista sanitario. JS s'impegna a fornire chiarimenti riguardo a questa iniziativa dopo discussione con l'Assessore. In linea generale si possono portare a casa solo alimenti ancora confezionati in monodose e frutta intera, quindi nel caso solo cose non consumate a merenda. Niente Food Bag per il pranzo, anche se è lì che c'è tanto spreco.

L'interlocutore è l'ASUR anche quando si parla di menù (individuati e variati per apporto calorico nelle varie fasce d'età) e grammature, presenti in Capitolato. La Gemeaz ha lavorato nel corso dell'estate per la revisione dei menù nel rispetto delle indicazioni ASUR ai fini di migliorare il gradimento dei pasti a scuola. Si puntualizza nuovamente che il ripasso non esiste, ma che c'è un 10% tecnico (qualora quello assegnato venisse in qualche modo a danneggiarsi) di cibo in più che viene eventualmente distribuito ai bambini che ne facessero richiesta.

CM: all'ASUR è già stato sottolineato che la grammatura per la primaria è indifferenziata nei 5 anni, e ciò appare un controsenso. Parimenti alcune indicazioni dei menù presenti in capitolato non sono perseguibili con la cucina centralizzata. Ci sarà però da tornare sull'argomento perché i bambini mangino in modo sì equilibrato e variato dal punto di vista dell'apporto calorico ma anche gradevole, che non tornino a casa affamati e i loro genitori paghino quanto consumato.

JS: E' stato introdotta una nuova tariffazione, sulla base delle presenze a scuola, comunicata a JS con strumenti elettronici: occorre sapere non solo il numero dei pasti ma a chi vanno, soprattutto a salvaguardia dei bambini con diete speciali, per i quali esistono specifiche attenzioni ed una cuoca dedicata.

CM: lo scorso anno è stato difficile rilevare le grammature, indicate a crudo nel capitolato, che sui secondi spesso appaiono insufficienti. Le bilance sono a disposizione nelle segreterie, vanno prese prima del sopralluogo. Alcuni alimenti ai bambini proprio non vanno giù.

JS: se parliamo di verdura di stagione, per di più biologica, è prevista e non si può variare con prodotti di serra in inverno. Idem per la frittata, che non verrà tolta dai menù, anche se si è pensato a delle preparazioni alternative. Per il pesce, Jesi ha partecipato al bando Pappa Fish per l'utilizzo da quest'anno anche di pesce azzurro fresco, ipertritato e ridotto a polpettine, ma non si può garantire che assolutamente non ci saranno spine. Però serve per variare dal congelato.

CM: bisogna far attenzione all'organizzazione, da diversificare tra primaria e infanzia. In quest'ultima le insegnanti usano indicare ai genitori quello che il bambino ha o meno mangiato, ma se vengono servite dopo i bambini, esse non riescono a dare tali indicazioni ai genitori che vengono a riprendere i bimbi subito dopo pranzo. Parimenti è difficile rispettare la tempistica dei turni laddove esistenti, specie coi piccoli.

JS: Impegnarsi a rispettare la tempistica dei turni consente la miglior organizzazione del servizio. E occorre distinguere tra gli impedimenti che si generano in mensa e quelli dovuti all'organizzazione o alla logistica della scuola (es: bagni non funzionanti a dovere), per i quali JS può attivarsi su richiesta ma che rimangono non di sua competenza.

CM: prima di sciogliere la riunione, si decide di non avere una mailing list ma di mantenere un indirizzo di gruppo per la CM, per il quale i componenti riceveranno invito singolo ad iscriversi.

La sig.ra Borocci offre la propria disponibilità ad aiutare per curare il sito della CM.

Le sig.re Gattucci (genitore - Lotto), Santoni (insegnante - Federico II), Strappa (genitore - Lotto) e Urbanelli (genitore - C.Urbani) si offrono di far parte dell'esecutivo per l'AS 2014-15, votate all'unanimità. La riunione termina alle ore 20.

IL PRESIDENTE

*Valeria Sforza*

IL SEGRETARIO

*Simone Gattucci*

