

Il giorno 27 ottobre 2015 alle ore 18,45 viene convocato il CIRCOLO di QUALITA' presso la sala Consiliare, via Roma n. 18

Alla riunione sono presenti:

per l'Amministrazione Comunale

Giacomo Di Capua Assessore allo Sport, Tempo libero, Partecipazione, Associazionismo,
Qualità della ristorazione

Marco Papa Dirigente Settore Sviluppo di Comunità
Salvatore Beccaccini Responsabile Servizi alla Persona

per i componenti del CIRCOLO DI QUALITA'

Antonietta Prisco	genitore	IC Galilei
Danila Chiesa	genitore	IC Galilei
Laura Riva	genitore	IC Galilei
Mariettina Barbaro	docente	IC Galilei
Maddalena Ferraioli	docente	IC Galilei
Angela Crisafulli	genitore	IC Buonarroti
Rossella Galbani	genitore	IC Buonarroti
Virginia Scicolone	genitore	IC Buonarroti
Marianna Di Monaco	docente	IC Buonarroti
Nicoletta Mangini	genitore	IC Copernico
Marina Selvaggi	genitore	IC Copernico
Daniela Sporchia	genitore	IC Copernico
Miria C. Mantovani	docente	IC Copernico
Morena Lanzoni	genitore	Sc. Inf. Battisti
Manuela Granata	docente	Sc. Inf. Battisti
Anna Maria Delogu	genitore	Sc. Inf. Dante
Stefania Andrean	docente	Sc. Inf. Dante

Società UL CONAL:

Luisa Del Vecchio Responsabile controllo qualità

Società CAMST:

Michelangelo Marangi	Direttore C.C.
Irene Camera	Dietista C.C.
Marco Caretoni	Capo Cuoco C.C.

Prima seduta del CdQ dell'anno scolastico 2015/2016.

Viene presentato il neo Assessore alla qualità della ristorazione Sig. Di Capua.

L'Assessore presenta il nuovo Direttore del centro cottura Dr. Marangi, che i componenti del CdQ hanno avuto modo di incontrare il 5 ottobre. Di Capua afferma che con il Dr. Marangi ha condiviso un percorso per evitare le problematiche verificatesi nello scorso anno scolastico. L'Assessore sente la responsabilità del ruolo assegnatogli e ha chiesto al Direttore del C.C. di fare il possibile per dare un servizio eccellente nella ristorazione scolastica.

Ringrazia la D.ssa Mazzola e dichiara che serviva un nuovo Direttore, in quanto lo scorso anno si sono verificati più volte situazioni anomale. L'Assessore dichiara che ora ha la possibilità di vedere tutto l'elenco delle non conformità dell'anno trascorso fino ad oggi. Ha cercato di dare un cambio all'interno del Centro Cottura. È convinto che il Direttore farà di tutto perché non si verifichino più spiacevoli episodi. Inoltre l'Assessore sottolinea che da ora in poi tutte le non conformità dovranno essere recapitate a tutti i componenti del CdQ e contestualmente saranno pubblicate anche sul sito istituzionale.

L'Assessore inoltre ha incontrato due dipendenti, del Comune di Corsico, che lavorano al C.C. e dichiara che quello che ha sentito dai due dipendenti comunali non gli è piaciuto e farà di tutto per risolvere i loro problemi.

L'Assessore dichiara che non è iscritto su Facebook e invita i componenti del CdQ ad evitare inutili polemiche sul social network. Invita il circolo di qualità a partecipare a qualche iniziativa per il prossimo natale organizzata dall'Amministrazione comunale.

Si presenta il Direttore di CAMST Dr. Marangi, con lui stasera sono presenti la dietista Sig.ra Camera e il capo-cuoco Sig. Carrettoni; il Direttore dichiara che CAMST si impegnerà per offrire un buon servizio. Ribadisce che CAMST è aperta al confronto e che l'obiettivo è di produrre pasti sani e appetibili per i bambini.

Il Dr. Marangi sottolinea l'importanza del rapporto diretto con le persone coinvolte nella distribuzione e che lui e i suoi collaboratori si recano spesso nei plessi scolastici per conoscere meglio la situazione. Tutto ciò per migliorare i pasti per far sì che i bimbi mangino con più soddisfazione.

Si presenta la Sig.ra Del Vecchio Luisa che lavora per UL_CONAL, la società addetta ai controlli, per conto dell'Amministrazione comunale, presso il C.C. e le mense scolastiche.

UL CONAL ha il compito di controllare che il servizio rispetti le norme igieniche e tutto quanto previsto dal capitolato di gara. Spiega che un collaboratore di UL_CONAL partecipa sempre al CdQ e che i due tecnici UL_CONAL, addetti ai controlli al C.C. e alle mense sono la Sig.ra Rocchina Maddaluno e il Sig. Davide Vignelli.

I collaboratori UL_CONAL raccolgono anche le segnalazioni da parte del CdQ, fornendo risposte tecniche e verificano durante la produzione e somministrazione dei pasti.

UL CONAL è un supporto tecnico specializzato che aiuta l'Amministrazione a monitorare il servizio.

OdG: approvazione verbale seduta precedente.

Con 7 voti a favore (i presenti al precedente CdQ) approvano il verbale della seduta del 27 ottobre, precedentemente condiviso via e-mail.

OdG: osservazioni dei genitori e insegnanti relative ai controlli effettuati da giugno ad oggi.

La sig.ra Prisco chiede che la trasparenza, nelle informazioni sui vari eventi, sia data anche da eventuali rapporti o risposte di CAMST, relative agli eventi contestati dall'Amministrazione comunale.

Risponde il Dirigente comunale Dr. Papa, che per pubblicare queste informazioni è necessario avere

l'autorizzazione di CAMST.

La Sig.ra Prisco sottolinea che solo pubblicando tutte le informazioni si ottiene una vera trasparenza e l'utenza è in grado di valutare con tutti gli elementi a disposizione.

Interviene l'insegnante Barbaro, sottolineando che potrebbe essere un bene pubblicare anche le informazioni positive sul servizio.

Il Dr. Papa spiega che entro il prossimo anno, per la legge sulla trasparenza, l'Amministrazione comunale dovrà pubblicare tutte le informazioni per garantire a tutti i cittadini l'accesso alle informazioni pubbliche. Inoltre il Dr. Papa spiega che per pubblicare le risposte di CAMST, in merito alle non conformità riscontrate dall'Ente, è necessaria l'autorizzazione di CAMST perché vi sono dei vincoli da rispettare in quanto potrebbero ledere i diritti di CAMST (segreto industriale).

La Presidente del CdQ invita i presenti ad esporre i vari problemi di gradibilità dei pasti e mette in evidenza il poco successo del tortino di verdure. Spiega che nella stessa giornata viene somministrato il passato di ceci con i crostini e il tortino alle verdure. Essendo due piatti poco graditi dai bambini, si chiede a CAMST se è possibile modificare il menù in modo di avere un primo più gradito, mantenendo il tortino di verdure come secondo.

Interviene la Signora Ferraioli e riporta che il tortino era meglio del solito e ricorda che in un menu di una mensa scolastica non si può valutare basandosi su gusti personali, il menù è equilibrato e di qualità anche perché viene fatto da personale specializzato.

Interviene il Dirigente Dr. Papa che propone di organizzare un incontro il 23 di Novembre con una Dirigente ASL, che spiegherà ai componenti del CdQ l'utilizzo di una piattaforma web che consente di inserire dati delle check list e permette di avere a disposizione vari dati statistici.

Inoltre il Dr. Papa racconta l'esperienza del Comune di Bologna dove è stata messa a disposizione delle famiglie una app che consente di conoscere il menù giornaliero distribuito nelle scuole.

Interviene l'insegnante Mantovani, evidenzia che le porzioni di cibo per i bambini della materna sono troppo abbondanti, pertanto hanno provato a dimezzare la porzione constatando che i bambini finivano più facilmente la preparazione servita. Molto probabilmente una porzione troppo grande non invoglia i bambini piccoli ad assaggiare.

Il Direttore Marangi spiega che la verifica tra grammature a crudo e dopo la cottura sono conformi a quello che è previsto dal capitolato di gara, dove sono indicate le grammature a crudo che si devono rispettare per la produzione dei pasti.

La Sig.ra Del Vecchio interviene spiegando che le grammature scritte nel capitolato fanno riferimento alle linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione collettiva.

Quando verrà fatta una nuova gara si potranno proporre diverse grammature sempre rispettando le linee guida della Regione Lombardia. Per quanto riguarda i bambini in sovrappeso ci sono delle indicazioni differenti che vengono gestite come diete personalizzate.

Qualche componente del CdQ suggerisce se i fagioli possono essere serviti nell'insalata.

I genitori dell'Istituto Buonarroti raccontano di aver visto servire il passato di ceci con i crostini già nel piatto e non a parte, mentre nell'Istituto Galilei vengono sempre serviti a parte. Si chiede che i crostini vengano serviti a parte in tutte le scuole.

La Signora Crisafulli chiede per l'ennesima volta che siano sostituiti i bicchieri alla materna Munari perché con una base piccola si capovolgono facilmente. Anche la Signora Ferraioli conferma la facilità con cui i bicchieri si rovesciano. Si chiede di distribuire bicchieri con una base più larga.

La Signora Scicolone riporta che il pomodoro bio risulta un po' acidulo.

Questo è un aspetto che più volte anche in passato è stato evidenziato ma i controlli fatti da ULCONAL non hanno evidenziato problemi.

La signora Crisafulli evidenzia che la pasta con salsa aurora non è stata molto gradita.

Si apre la discussione sul menù in bianco. Attualmente, spiega la Sig.ra Del Vecchio, il menù in bianco è visto come una dieta leggera.

Alcune insegnanti evidenziano che il menù in bianco prevede mozzarella e a loro avviso i latticini non sono molto indicati per una dieta in bianco.

La Sig.ra Del Vecchio ricorda che non dovrebbe essere somministrata la mozzarella e che verranno fatti approfondimenti. Negli anni precedenti si è comunque cercato di non fare un menù in bianco

troppo rigido per offrire più varietà, anche a chi per qualche giorno deve mangiare leggero comunque è prevista la somministrazione di frutta (mela e pera) .

OdG: novità introdotte nel menù invernale.

La Sig.ra Prisco spiega che nel menù invernale non è stata riproposta la pizza per il problema del mantenimento della temperatura.

La dirigente Mazzola aveva proposto di sostituire il polpettone con l'hamburger, ma hanno fatto una sperimentazione e l'esito non è stato positivo, pertanto nel menù rimarrà il polpettone.

La Sig.ra Prisco riporta che l'anno scorso ci sono state diverse lamentele per il pesce, in quanto viene preparato sempre impanato e chiede se è possibile fare una variazione. Il resto dei genitori però vota per non modificare il menù.

La Sig.ra Prisco chiede di inserire, per la merenda, una focaccia in più al posto di un plumcake e un maggior assortimenti di marmellate (merenda pane e marmellata).

I componenti del CdQ presenti chiedono più chiarezza nella descrizione delle pietanze nel menù e non usare nomi fantasiosi per presentare le pietanze, esempio è la salsa aurora (vengono chiesti gli ingredienti).

Risponde la Signora Del Vecchio che la salsa aurora è fatta con pomodoro e besciamella leggera.

OdG: Menu celiaci approfondimenti:

Una mamma del pubblico chiede che vengano diffuse informazioni sull'allergia al glutine e propone di distribuire in tutte le scuole , per gli insegnanti e tutto il personale che lavora a contatto con i bambini, il protocollo redatto dall'Associazione Italiana Celiachia.

Si chiede alla Signora di far pervenire all'Amministrazione Comunale il documento in modo da poterlo inviare a tutte le scuole del territorio. La Sig.ra inoltre propone anche un progetto per sensibilizzare i bambini al problema della celiachia. La scuola Copernico è interessata a partecipare al progetto. Al Signora Prisco chiede alla mamma del pubblico di inviare la documentazione del progetto per informare anche le altre scuole del territorio.

Le mamme della Primaria Salma riportano che il menù per i bambini celiaci presenta i seguenti problemi:

- il pane è poco gradito e si chiede si sostituirlo con gallette o altra marca di pane.
- la pasta spesso è insapore e ha problemi di cottura ed è poco condita.

OdG: progetto frutta a metà mattinata alla scuola materna Dante.

La Signora Prisco chiede il motivo per cui è stata sospesa la somministrazione della frutta a metà mattinata alla scuola materna Dante. La Signora Delogu, rappresentante del Cdq per la materna Dante, spiega che il collegio docenti aveva concordato di sospendere la somministrazione della frutta a metà mattina in quanto diventava difficile gestire la distribuzione durante l'inserimento dei nuovi bambini.

Comunque oggi il progetto è stato ripristinato dopo ripetuti solleciti.

OdG: progetti di educazione alimentare con CAMST nelle scuole.

La signora Prisco chiede a CAMST quali sono i progetti di educazione alimentare che intende proporre alle scuole del territorio. Il Direttore del C.C. Sig. Marangi spiega che stanno vagliando

alcuni progetti.

Il Responsabile dei Servizi alla Persona del Comune, Dr. Beccaccini, spiega che CAMST entro il 15 di dicembre dovrà presentare all'Amministrazione Comunale i progetti che intende promuovere nelle scuole per il prossimo anno.

Il CdQ suggerisce a CAMST di riproporre i progetti: "UNA SANA COLAZIONE", "GIORNATA APERTA AL CENTRO COTTURA" e "PROCESSO ALLE VERDURA" in quanto hanno riscosso successo.

Il Dr. Beccaccini riporta che nel contratto con CAMST c'è anche un progetto "IL BUON SAMMARITANO" che si pone l'obbiettivo di sensibilizzare bambini, insegnanti e genitori sullo spreco di cibo.

Il CdQ attende di avere maggiori informazioni sul progetto per meglio comprendere il proprio ruolo all'interno del progetto.

OdG: comunicazioni alle scuole elenco bambini allergici e al protocollo per le insegnanti.

La Sig.ra Prisco chiede al Dr. Beccaccini se sono state distribuite nelle classi di tutti gli Istituti scolastici l'elenco dei bambini allergici e il protocollo che spiega alle insegnanti come segnalare eventuali problemi che si verificano nei refettori.

Il Dr. Beccaccini spiega che gli elenchi dei bambini allergici non sono ancora stati inviati alle scuole in quanto vi sono ancora delle diete non presentate dalle famiglie, ma che al più presto verranno distribuite.

OdG: varie ed eventuali

Si affronta come tutti gli anni il tema del Gadget di natale previsto nella gara d'appalto.

Si vorrebbe evitare di distribuire il panettoncino, si rimanda al prossimo CdQ eventuali proposte alternative.

La Sig.ra Delogu propone di affiggere nelle bacheche delle scuole i nominativi dei referenti del CdQ, in modo che i genitori possono contattarli.

Il CdQ decide di rivedere il volantino che spiega il ruolo del CdQ e chiede all'Amministrazione C. di provvedere alla distribuzione nelle scuole.

La Signora Mangini propone di entrare a far parte di una rete di commissioni mensa.

Non avendo più punti da trattare il CdQ termina alle ore 21,00.

La Presidente del CdQ

Antonietta Prisco

