

Il giorno 14 dicembre 2015 alle ore 19,00 viene convocato il CIRCOLO di QUALITA' presso la Sala Consiliare di Via Roma, 18 – Corsico

Alla riunione sono presenti:

per l'Amministrazione Comunale

Dr. Papa

Dr. Beccaccini

Ass. re Di Capua

per i componenti del CIRCOLO DI QUALITA'

Sig.ra Prisco	genitore	IC Galilei
Sig.ra Chiesa	genitore	IC Galilei
Sig.ra Tessera	genitore	IC Galilei
Sig.ra Barbaro	docente	IC Galilei
Sig.ra Galbani	genitore	IC Bonarroti
Sig.ra Scicolone	genitore	IC Bonarroti
Sig.ra Crisafulli	genitore	IC Bonarroti
Sig.ra Di Monaco	docente	IC Buonarroti
Sig.ra Selvaggi	genitore	IC Copernico
Sig.ra Taormina	docente	IC Copernico
Sig.ra Delogu	genitore	Sc. Inf. Dante
Sig.ra Landoni	consigliere comunale	
Sig.ra Vignola	consigliere comunale	
Sig. Grieco	consigliere comunale	

Assenti giustificati

Mangini Nicoletta	genitore	IC Copernico
Sporchia Daniela	genitore	IC Copernico
Andrean Stefania	docente	sc. inf. com.le Dante
Granata Manuela	docente	sc. inf. com.le Battisti
Mantovani Miria Chiara	docente	IC Copernico
Ferraioli Maddalena	docente	IC Galilei
Lanzoni Morena	genitore	sc. Inf. com.le Battisti

Assenti ingiustificati

Annunziata Antonio genitore IC Galilei
Casaldi Riccardo genitore IC Copernico

Società ULCONAL:

Dr.ssa Del Vecchio

Società CAMST:

Dr. Marangi

Alle ore 19,15 inizia la seduta.

Prisco passa la parola all'Ass.re Di Capua che comunica che sono state elette le commissioni e sono stati eletti per il CdQ i consiglieri di maggioranza Vignola e Grieco e di minoranza Landoni.

OdG punto 1- Approvazione Verbale seduta precedente (il cdq del 27 ottobre)

Viene approvato il verbale con 12 voti a favore e nessun astenuto o contrario.

OdG punto 2- Proposte dei componenti del CdQ

Viene distribuita e letta la proposta di nuovo regolamento del CdQ preparato da un sottogruppo del CdQ composto da : Delogu, Crisafulli, Galbani, Mangini, Sporchia, Scicolone e Prisco. Verrà allegata al presente verbale; in grassetto sono indicate le variazioni apportate.

La proposta viene approvata con 12 voti a favore.

Il Dr. Beccaccini chiede al presidente che le proposte del CdQ vengano condivise prima della riunione del CdQ. Prisco risponde che non sapeva se fosse riuscita a presentare la proposta e si è quindi deciso di leggere e approvarla direttamente nella riunione del CdQ , considerata la funzione propositiva della commissione.

Interviene il Dr. Papa per spiegare che, tutti gli atti regolamentari sono di competenza del Consiglio Comunale. Pertanto per poter essere approvato il nuovo regolamento del CdQ deve essere approvato dal Consiglio Comunale, prima essere esaminato dalla Commissione Socio Educativa Culturale Sportiva e poi sottoposto all'approvazione del Consiglio Comunale.

Viene distribuita e letta la lettera di presentazione del CdQ da consegnare a tutte le famiglie e da pubblicare sul sito del comune. Si ringrazia la Signora Delogu per il prezioso contributo.

La lettera viene approvata con 12 voti a favore.

La presidente propone a CAMST di elaborare proposte per progetti da fare nelle scuole ed elenca e propone i progetti fatti nei anni precedenti:

-Giornata aperta al Centro Cottura con assaggi del menù della mensa

-Sana colazione

-accoglienza per i primini con eventuali assaggi del menù

-processo alle verdure organizzato lo scorso anno presso la scuola primaria Galilei.

Interviene il direttore del Centro Cottura Marangi dicendo che stanno valutando con i colleghi di Bologna cosa proporre.

E' d'accordo sulla giornata aperta al Centro Cottura, a far realizzare ai bambini le ricette, raccoglierle in un volumetto e distribuirle, propone i menù e tema e i menù a colori. Ribadisce l'importanza della collaborazione degli insegnanti.

Interviene il Dr. Beccaccini che sollecita Camst a presentare al più presto i progetti che vanno comunicate alle scuole. Nella proposta bisogna indicare per ogni scuola quante classi al massimo potranno partecipare al progetto. Prisco sollecita altre proposte su Educazione Alimentare.

OdG punto 3- Punti salienti della discussione del 2 Dicembre

Nella riunione del 2 dicembre sono state prese delle decisioni che formalizziamo in questo CdQ.

Menù Natalizio: abbiamo approvato il menù natalizio composto da pasta con ragù di salsiccia e pezzettini di pollo impanati (no prodotto industriale).

Legatura sugo per arrostiti: si è deciso di provare ad addensare il sugo per gli arrostiti. Si è deciso di avviare la sperimentazione nel mese di gennaio.

Il Signor Marangi spiega che verrà usata la farina per addensare i sughi; per gli allergici al posto della farina verrà usata la fecola di patate. La signora Prisco ribadisce la contrarietà a questo tipo di

preparazioni. La d.ssa Del Vecchio ribadisce che la sperimentazione è un modo per aggiustare il tiro sulle preparazioni che si propongono e comunque ribadisce nelle mense scolastiche controllate da CONAL non viene usata farina per addensare i sughi.

L'insegnante Di Monaco chiede chiarimenti sulla possibilità di portare cibo a scuola.

In teoria non possono essere introdotti cibi diversi da quelli prodotti da CAMST in quanto, causa HCCP, CAMST non si prende responsabilità. Già discusso di questo argomento in maniera informale il 2 Dicembre. Comunque la responsabilità è dei dirigenti scolastici. Ogni scuola dovrebbe regolamentare quali cibi possono essere portati.

La Sig.ra Delogu chiede al Dr. Papa, come si debba porre il CDQ nei confronti di quanto scritto nel comunicato stampa del Comune - allegato al presente verbale- in merito alla necessità di portare il cibo da casa per i bambini appartenenti a famiglie morose. Il Dirigente risponde che non sono ancora state definite le modalità organizzative. La Signora Delogu ribatte che con questo comunicato stampa, si legittima la possibilità per tutti gli utenti delle scuole di ogni ordine e grado, comunali e non, di introdurre nelle classi cibo dall'esterno. Il Dirigente risponde che nelle scuole comunali non si può introdurre cibo che non sia quello fornito dalla CAMST e fa presente che il problema delle morosità sulle tariffe mensa non è di competenza del CdQ.

La Signora Prisco risponde che se i bambini, figli di morosi, dovranno portare cibo da casa ci saranno sicuramente problemi dal punto di vista della sicurezza del pasto e che questo è argomento che il CdQ può trattare.

Si chiede quindi a CAMST se possa essere consumato il cibo portato da casa, in refettorio, affianco ai bambini che mangiano i piatti preparati dal gestore.

Il Dr. Papa spiega che nel tempo mensa in cui viene consumato il pasto la responsabilità è dei dirigenti scolastici. Significa inoltre che la ristorazione scolastica è un servizio a domanda individuale e quindi non obbligatorio.

Risponde il direttore del Centro Cottura Marangi: i bambini che portano il cibo da casa non possono consumarlo in refettorio insieme agli altri bambini.

La signora Delogu fa presente che la lettera di sollecito è stata ricevuta anche da famiglie che non risultano morose.

Interviene la signora Prisco ricordando che condizione necessaria e sufficiente perché il dirigente scolastico possa proporre alle famiglie il tempo pieno (40 ore) è la fornitura del servizio mensa da parte del comune.

La Signora Delogu, in risposta al Dirigente Papa, afferma che, trattandosi di un servizio a domanda individuale, per i bambini della scuola materna un genitore può chiedere di pagare solo la quota fissa e decidere di dare al figlio il cibo preparato da casa.

Risponde il Dr. Papa che attualmente il bambino della scuola dell'infanzia è iscritto al servizio mensa e non può portare il cibo da casa.

La Signora Delogu ribatte che questo principio vale per tutti, morosi e virtuosi, essendo entrambi iscritti all'anno scolastico in corso.

Tutti i genitori sono preoccupati per questa situazione. Prisco ribadisce che c'è un grosso problema di sicurezza soprattutto per i bambini allergici.

Verranno comunicati i nominativi dei morosi ad ogni dirigente scolastico e a CAMST.

Viene sollevato il problema della privacy; il Dr. Papa risponde che i dati economici non sono dati sensibili.

Prisco chiede che venga trovata un'alternativa all'ovetto pasquale in tempo utile, ed evitare i problemi avuti con la gestione del panettoncino di natale. Si propone un librettino con ricette che possono essere preparate dai bambini.

Si mette ai voti la proposta: 11 favorevoli

Si chiede a CAMST di dare un riscontro il prima possibile.

OdG punto 4- Eventuali non conformità o problemi rilevati durante i controlli da Ottobre al 14 Dicembre

Prisco chiede al direttore Marangi quando verrà sistemata la lavastoviglie alla scuola primaria Galilei. Per la somministrazione dei pasti sono stati utilizzati, per l'emergenza, i piatti di plastica; sono stati distribuiti i bicchieri di plastica, i piatti e forchette che sono stati sgrassati e lavati a mano poi messi in lavastoviglie a 65°e poi risciacquati a mano. Il problema è che non va il risciacquo. Entro fine settimana la lavastoviglie verrà sistemata.

Interviene la signora Crisafulli: i bicchieri alla materna Munari sono stati sostituiti solo in una classe e mentre nelle altre quattro classi no.

La signora Crisafulli aggiunge che sempre alla Munari quando i bambini rovesciano l'acqua le tovagliette si impregnano; alcune maestre propongono di eliminare le tovagliette.

Per ora non viene proposto di togliere le tovagliette, perchè il problema dovrebbe rientrare con la sostituzione dei bicchieri con una base più ampia

Le mamme della primaria Salma evidenziano che non ci sono i cucchiaini per lo yogurt e che nei giorni passati mancavano i cucchiari per la minestra. Il direttore spiega che ci sono sempre i cucchiari perchè i cucchiaini finirebbero facilmente nel secchio dell'umido, inoltre non sono molto grandi e possono essere usati anche per lo yogurt. Marangi ricorda che un po' alla volta vengono reintegrate le posate nei vari refettori; sono stati sostituiti 250 piatti in Galilei come da richiesta dopo un controllo ASL mentre l'anno prossimo è prevista la sostituzione di tutte le stoviglie. E' stata contattata la ditta che fornisce i detersivi per vedere se è possibile acquistare un prodotto chimico che serve da sbiancante.

I genitori della Salma riportano che le brocche dell'acqua sono state sostituite alla primaria Salma ma non in Battisti .

Marangi interviene dicendo che farà un sopralluogo in Munari per problemi legati allo scarico del lavandino.

La signora Scicolone evidenzia che a livello di appetibilità il tortino di verdure non è gradito; appare come una mattonella e non invoglia i bambini a mangiare.

Il direttore Marangi dice che al Centro Pasti è presente una polpettatrice che non è di proprietà di CAMST; se si riesce a fare un intervento manutentivo non particolarmente costoso, spera di poter tornare a somministrare polpette e polpettone molto graditi dai bambini.

La signora Scicolone rileva il problema del sugo Bio che risulta un po' acidulo.

Si propone di fare una valutazione qualitative sul tipo di prodotto e la varietà del pomodoro.

La Signora Selvaggi racconta che quando viene chiesto il pasto in bianco, viene comunque distribuito il pesce.

Interviene la Signora Prisco e racconta come sono stati gestiti i bianchi da quando il servizio è passato a CAMST. All'inizio era prevista pasta o riso in bianco e formaggio o prosciutto cotto.

Successivamente si è deciso di fare un menù in bianco che comunque riportasse le stesse

preparazioni del menù normale ma cucinate più leggere, in modo da garantire una varietà anche per i bambini che, per problemi gastro-intestinali, dovevano mangiare per qualche giorno più leggero. Il tutto è stato pensato perchè la dieta in bianco non venisse scelta come alternativa alle portate del giorno.

Si affronta nuovamente il problema delle preparazioni per celiaci. L'insegnante Di Monaco rileva che la pasta è molto asciutta; i fusilli assorbono di più il condimento forse le penne rimangono più condite. Anche il pane è poco gradito.

Marangi propone di sostituire il pane con i crackers.

La signora Delogu racconta che una mamma della scuola dell'infanzia Dante si è confrontata con la pediatra e gastroenterologo e contesta l'associazione legumi e carne, la presenza costante di grano, il pesce sempre impanato e carne tre volte su cinque. La mamma proponeva alla signora Delogu di inserire nel menù farro, miglio, mais.

Beccaccini dice che per lui non ci sarebbe problema ma una ristorazione collettiva scolastica non ha menù alla carta e se c'è un certificato medico che stabilisce che la bimba deve mangiare secondo una certa dieta, sarà valutato con le dietiste. In ogni caso sarà condivisa una risposta alla richiesta della mamma della scuola materna Dante.

OdG punto 5- Varie ed eventuali

Si dà la parola al pubblico presente in sala consiliare.

Interviene un utente e riferisce che il sugo appare troppo liquido e la pasta scotta. Ribadisce che il pollo era ottimo e che ha notato due bambini che avevano una coscetta con poca carne vicino.

In quella occasione ha assaggiato i piselli trovandoli duri dentro e morbidi fuori secondo lui non erano buoni. Anche le carote non erano gradevoli e chiede se è possibile cambiare fornitura. Rileva che le mele erano dure.

Interviene il dr. Beccaccini ribadisce che nessun bambino deve rimanere senza pasto; le signore addette alla distribuzione devono chiamare il Centro Cottura e se ci sono problemi farsi portare ulteriori porzioni. Sul sugo BIO l'Amministrazione Comunale è disposta a farlo sostituire con il pomodoro normale se continua ad essere acido.

Si ritorna a parlare del problema sicurezza a scuola e risponde il dirigente dr. Papa:

ogni scuola si organizza come meglio crede, l'organizzazione compete alla scuola, nei refettori i bambini non possono consumare cibo diverso da quello proposto da CAMST. Soltanto i morosi possono portarsi il pasto da casa e non tutti coloro che vogliono.

Ogni scuola si organizzerà nel migliore dei modi per accogliere i bambini che portano il pasto da casa.

Interviene l'Ass.re Di Capua: concorda con Beccaccini, ringrazia il signore che è intervenuto e evidenzia che quando una famiglia paga ha diritto a consumare un pasto gradevole ed equilibrato. Di Capua ringrazia tutti, comunica gli Auguri da parte dell'Amministrazione a tutte le famiglie dei componenti del CdQ e auspica che entro il 7 gennaio tutte le problematiche relative ai morosi possano essere superate. Dichiaro che il numero dei morosi è già sotto i 500.

Non essendoci altri interventi, il CdQ si chiude alle ore 20.50.

Corsico, 14 dicembre 2015

Il Presidente

Antonietta Prisco



Si Allegano: comunicato del comune 11/12/2015, proposta di regolamento, lettera da inviare alle famiglie.

Comunicazione del 11/12/2015

Il servizio mensa verrà sospeso a chi non paga, quasi 500 persone

Lo stesso avverrà per chi non ha intenzione di saldare il debito residuo relativo alle rette dell'asilo o della scuola dell'infanzia. Il debito accumulato è complessivamente di oltre 1 milione di euro. E ci sono alcuni che, dal 2009 a oggi, non hanno mai pagato

Corsico (11 dicembre 2015) – I servizi a domanda individuale, come la refezione scolastica e l'asilo nido, non sono gratuiti. E se qualcuno non paga, il debito rischia di ricadere su tutta la comunità. Il sindaco di Corsico Filippo Errante ha deciso di porre un freno a una situazione che ha raggiunto livelli preoccupanti, con una pesante ripercussione sui conti pubblici locali.

"Fin da luglio – spiega il primo cittadino – accertato l'enorme debito accumulato nel corso degli ultimi anni, avevo chiesto agli uffici comunali di verificare ogni posizione irregolare, assumendo una volta per tutte dei provvedimenti per il recupero di quanto non versato. È come se fosse stato tolto il coperchio a un vaso di Pandora. Sono emerse situazioni incredibili. Persone che non pagano da tanti anni e per tutti i figli che hanno frequentato le scuole dell'obbligo di Corsico".

Complessivamente, l'accertamento aveva portato a verificare un mancato incasso per circa 1.227.000 euro. Un debito che riguarda anche famiglie che non hanno più bambini frequentanti le scuole dell'obbligo. Attualmente sono stati recuperati 132.000 euro, che comprendono le somme versate a saldo dell'intero debito accumulato o gli importi versati per i pagamenti rateizzati, che sono ancora in corso e riguardano circa 400 persone. Escluse, quindi, dal provvedimento che verrà assunto a partire dal 7 gennaio prossimo.

"Si è quindi provveduto – prosegue il primo cittadino – a sollecitare i morosi, proponendo un piano di rientro scaglionato in tre mesi, a partire da settembre. Salvaguardando, naturalmente, le fasce deboli, cioè tutti coloro che, per diverse ragioni anche contingenti, si trovino in una evidente situazione di difficoltà economica".

Sono state inviate quasi un migliaio di ingiunzioni, precisando nel dettaglio la situazione debitoria e gli eventuali provvedimenti di sostegno economico-sociale adottati.

"Fra tutte le lettere di sollecito inviate – precisa il sindaco Filippo Errante – quasi 300 dei destinatari non ha nemmeno ritirato la raccomandata. Un atteggiamento inaccettabile e di assoluta mancanza di rispetto sia nelle istituzioni sia verso coloro che, invece, pagano regolarmente per servizi che vengono assicurati quotidianamente".

Molti, però, hanno accettato di confrontarsi con gli uffici comunali, saldando tutto quanto dovuto oppure concordando un piano di rateizzazione anche maggiormente dilazionato rispetto ai tre mesi previsti, in considerazione della particolare difficoltà economica familiare del momento. Però 486 persone, che hanno accumulato un debito complessivo nei confronti della città di circa 455.163 euro, non si sono fatte né vedere né sentire. A queste vanno aggiunte circa 46 famiglie con piccoli che frequentano i nidi (22) e le materne (24). Con un debito di circa 36.000 euro.

"A questo punto – evidenzia Filippo Errante – non ci rimane che mettere in atto quanto già anticipato, scritto e ribadito molte volte in diverse sedi istituzionali, compreso il Consiglio comunale: dal 7 gennaio le quasi 500 famiglie che hanno deciso volontariamente di non

versare quanto dovuto per il pasto dei propri figli dovranno dare ai propri bambini il cibo preparato a casa, perché non potranno più usufruire del servizio comunale.

Lo stesso vale per la quarantina di famiglie che hanno bambini al nido o alla materna e che non hanno pagato. Non potranno più accedere ai plessi. Naturalmente, come detto nei mesi scorsi, saremo disponibili – precisa il primo cittadino – ad ascoltare e verificare situazioni che nel frattempo si sono venute a creare. Però saremo intransigenti con tutti gli altri”.

D'altra parte, riprendendo i dati del bilancio, la percentuale di copertura di servizi a domanda individuale come la refezione scolastica, l'asilo e la scuola dell'infanzia è intorno all'80%. Il resto rimane a carico della collettività. Una situazione alla quale il sindaco e la Giunta di Corsico hanno deciso di porre un freno.

“Lo dobbiamo a chi paga regolarmente – evidenzia il sindaco Filippo Errante – e ritengo sia un dovere di equità sociale! E a chi dice che sia un provvedimento contro i piccoli, ribatto che invece si tratta di una decisione rivolta ai genitori che per tanti anni si sono presi gioco delle istituzioni e delle altre famiglie. E, aggiungo, che hanno anche strumentalmente utilizzato i propri figli, non dando certo un buon esempio. L'epoca dei furbetti è finita!”

Ufficio stampa Comune di Corsico

Proposta regolamento:

REGOLAMENTO DEL CIRCOLO DI QUALITA' PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Premessa

Tra i servizi resi alla collettività, la Ristorazione Scolastica riveste una particolare importanza per l'estensione sul territorio, per il numero dei pasti somministrati, per l'età degli utenti del Servizio e per l'ampio coinvolgimento della nutrizione nella salute dei cittadini.

Infatti, l'Organizzazione Mondiale della Sanità considera, una alimentazione equilibrata, insieme a una corretta attività fisica alla base della prevenzione delle patologie più diffuse nella società occidentale.

L'obiettivo fondamentale della ristorazione scolastica è duplice: educativo e nutrizionale. Non bisogna dimenticare che la maggioranza dei bambini consuma il 35% dei pasti della giornata a scuola ed è fondamentale utilizzare la Refezione Scolastica come momento formativo.

La Ristorazione Scolastica coinvolge non solo gli aspetti legati alla sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti alimentari, ma anche e soprattutto, considerato il tipo di utenza, quelli legati all'educazione e alla sicurezza alimentare.

L'obiettivo di una corretta Ristorazione Scolastica e quindi di una corretta alimentazione, non può essere conseguito senza un adeguato coinvolgimento di tutti gli attori interessati, ognuno secondo il proprio ruolo.

Per perseguire un percorso di qualità totale, diventa pertanto indispensabile operare in sinergia tra e con tutti i soggetti interessati dell'organizzazione, quali sono l'Amministrazione Pubblica, l'Autorità Scolastica, il corpo docente e le aziende del settore.

Art. 1 Scopo

L'obiettivo primario della Ristorazione Scolastica è quello di garantire un pasto sicuro sul piano nutrizionale e sanitario e allo stesso tempo gradevole e accettabile dagli utenti.

Il Circolo di Qualità (*d'ora in avanti CdQ*) è un elemento fondamentale di coinvolgimento e partecipazione di coloro che usufruiscono del servizio. Costituisce altresì elemento di perseguimento dell'obiettivo di un continuo miglioramento del Servizio.

Il CdQ esercita un ruolo propositivo a supporto delle decisioni dell'Amministrazione Comunale al fine di contribuire al miglioramento della qualità del servizio offerto.

Art. 2 Composizione, nomina e durata

Il CdQ si compone di:

- n. 3 Consiglieri Comunali, di cui uno della minoranza.
- n. 6 genitori di bambini che frequentano l'Istituto Comprensivo Galilei;
- n. 4 genitori di bambini che frequentano l'Istituto Comprensivo Buonarroti;
- **n. 7 genitori di bambini che frequentano l'Istituto Comprensivo Copernico (un genitore per ogni materna);**
- n. 2 genitori in rappresentanza delle Scuole per l'Infanzia Comunali (Dante e Battisti);
- n. 2 docenti per ciascun Istituto Comprensivo;
- **n. 1 educatrice per ogni scuola materna comunale;**

- n. 1 rappresentante del Settore Servizi alla Persona;
- n. 1 professionista del Settore Ristorazione designato dall'Amministrazione Comunale
- n. 1 rappresentante della Società gerente il Servizio (senza diritto di voto)

I componenti del CdQ durano in carica tre anni.

I nominativi dei genitori facenti parte del CdQ sono forniti dai vari Istituti Scolastici all'inizio dell'anno scolastico e comunque non oltre ottobre su richiesta dell'Amministrazione Comunale.

Per poter far parte del CdQ è necessario avere almeno un figlio che usufruisce del servizio mensa del Comune di Corsico. Nel caso in cui il bambino passasse dalla scuola materna alla scuola primaria, all'interno dello stesso istituto comprensivo, non si perde il diritto a far parte del CdQ ma devono essere comunque garantiti i controlli anche nella scuola materna non più frequentata.

Ai lavori del Circolo possono partecipare il Sindaco e l'Assessore preposto.

Art. 3 Funzionamento

Il CdQ così costituito individuerà al suo interno un Presidente che ***funge da collegamento con l'Amministrazione Comunale. Il Presidente, è un genitore, eletto ogni tre anni dai componenti per alzata di mano, con maggioranza relativa, tra coloro che hanno manifestato la loro candidatura.***

Il CdQ, decide autonomamente, al proprio interno, il calendario delle attività, le date delle riunioni e ogni altra iniziativa di sua competenza.

In ogni caso le riunioni dovranno essere convocate almeno una volta a trimestre, presso una sede Comunale che sarà di volta in volta indicata.

Il CdQ è convocato in via ordinaria dal Presidente.

Il CdQ può essere convocato dal Sindaco o dall'Assessore preposto, ogni qualvolta si ritenga che vi siano argomenti da proporre oppure, con richiesta motivata e scritta, da almeno un terzo dei componenti.

A ogni riunione viene redatto un verbale, ***che sarà*** distribuito ai componenti del CdQ ***almeno una settimana*** prima della riunione ***in cui sarà*** approvato a maggioranza dei presenti.

Il verbale è firmato dal Presidente e ***da un segretario verbalizzante***

La validità delle riunioni del CdQ è vincolata alla presenza di:

- **almeno un Responsabile Comunale del servizio;**
- **almeno un Responsabile del centro di produzione pasti;**
- **almeno un collaboratore della società incaricata dal Comune per controllare il servizio di ristorazione comunale;**
- **nel caso in cui fossero presenti meno del 50% dei componenti fra genitori e insegnanti si può decidere *se invalidare o meno* la seduta.**

Art. 4 Ruolo e compiti del CdQ

Il CdQ ha un ruolo consultivo, nonché di supporto all'Amministrazione Comunale nello svolgimento dell'attività di controllo del servizio mensa e in particolare:

- controllo della qualità merceologica degli alimenti e controlli sulla qualità del piatto finito;
- controllo del rispetto degli standard quantitativi degli alimenti;
- controllo della buona organizzazione e conduzione del servizio;
- valutazione e/o segnalazione di eventuali anomalie sul consumo dei menù proposti;
- verifica sulle condizioni delle strutture, dei locali con particolare attenzione per gli aspetti igienico-sanitari ed ambientali;
- verifica della corrispondenza tra il capitolato e l'erogazione del servizio

Il CdQ propone soluzioni per migliorare il servizio mensa, propone iniziative di educazione alimentare e collabora con il settore preposto per la definizione del menù, tutto ciò con l'unico obiettivo di migliorare il Servizio di Ristorazione Comunale.

Art. 5 Norme di comportamento dei componenti il CdQ

Le visite di controllo nelle mense e al centro di produzione pasti saranno effettuate in ogni momento e senza preavviso.

Le visite di controllo **sono** effettuate **in** presenza, di norma, di non più di due genitori in rappresentanza di ogni Istituto Comprensivo.

Le visite devono svolgersi con tempi e modalità tali da non interferire con il regolare svolgimento del servizio.

Durante le visite di controllo i componenti il CdQ devono indossare camice, cuffia e dovranno avere in evidenza un apposito tesserino di riconoscimento rilasciato dall'Amministrazione Comunale. Non potranno toccare alcun alimento, stoviglie, tovaglioli ed eviteranno ogni interferenza rispetto al normale funzionamento delle attività.

Gli assaggi delle pietanze saranno possibili su richiesta **da effettuare** al personale addetto alla distribuzione.

Nessun rilievo potrà essere mosso verbalmente al personale preposto al servizio. L'osservazione deve avvenire a debita distanza dal cibo (almeno 1 metro)

I componenti il CdQ si asterranno dalle visite in caso di malattie dell'apparato respiratorio (raffreddore, laringite, tosse, etc.) e dell'apparato gastro-intestinale.

Nel corso del sopralluogo i componenti il CdQ provvedono alla compilazione della check list, allegata al presente documento che dovrà essere fatta pervenire al Dirigente del Settore Preposto e al Responsabile Comunale del Servizio **e al Presidente del CdQ.**

Non potranno essere divulgate a mezzo di articoli di giornali, trasmissioni radiofoniche e televisive, articoli o commenti su strumenti di informazione elettronica (giornali online, blog, ecc.) notizie e informazioni in possesso dei componenti il CdQ in ragione del loro ufficio senza che siano state discusse e autorizzate all'unanimità dal CdQ.

Art. 6 Decadenza della nomina di componente del cdq

Si decade dal ruolo di componente del CdQ:

- 1. dopo tre assenze ingiustificate alle riunioni del CdQ. L'eventuale assenza a una riunione del Circolo di Qualità deve essere preventivamente giustificata, *via email*, al Presidente e/o al Responsabile Comunale del Servizio;**

2. quando non si hanno più figli che usufruiscono del servizio mensa del Comune di Corsico;
3. qualora venga segnalato il mancato rispetto delle regole di comportamento descritte nell'Articolo 5. In questo caso i componenti del circolo di qualità metteranno ai voti l'esclusione dal Circolo stesso.

Art. 7 Dimissioni

Le dimissioni vanno comunicate per iscritto al Dirigente del settore preposto , al Responsabile Comunale del servizio di ristorazione e per conoscenza Al Presidente nei seguenti casi:

- mancanza del requisito fondamentale descritto nell'Articolo 2. Le dimissioni devono essere rassegnate entro la fine dell'anno scolastico in cui sono ancora validi i criteri di appartenenza al CdQ descritti nel su indicato articolo;
- *assenza di* disponibilità a far parte del Circolo di Qualità.

In caso di dimissioni rassegnate per assenza di disponibilità l'Amministrazione provvederà a richiedere all'Istituto un altro nominativo.

Art. 8 Comunicazione

Il CdQ adotterà una comunicazione efficace in grado di rafforzare la positività dell'educazione verso buoni stili alimentari rafforzando, in questo senso, il coinvolgimento di utenti e famiglie ed evitando messaggi e giudizi in grado di generare allarmi ingiustificati e/o sproporzionati.

Tutte le informazioni sul **CdQ**, in un' ottica di **trasparenza**, sono disponibili sul sito del comune di Corsico, alla pagina <http://www.comune.corsico.mi.it/servizi-e-uffici/ristorazione-scolastica/circolo-di-qualita->, in cui è possibile reperire i nominativi dei componenti del Circolo di Qualità, scaricare il Regolamento, le non conformità, il menù in vigore e i verbali delle riunioni. I nominativi dei componenti del CdQ sono altresì disponibili nella bacheca di ogni scuola e presso le segreterie scolastiche.

Lettera alle famiglie:

Gentilissimi Genitori,

lo scopo di questa comunicazione è quello di informarVi dell'esistenza, del ruolo e dell'importanza del **Circolo di Qualità (CdQ)** per la ristorazione scolastica.

Il Circolo di Qualità (CdQ) è stato istituito dall'Amministrazione Comunale ed è composto dai genitori degli alunni delle scuole di Corsico, dagli insegnanti, dai responsabili del servizio di ristorazione (Società CAMST), dai collaboratori della società UL-CONAL (che si occupa di fare i controlli in mensa per il comune), dall'Assessore con delega alla "Qualità della ristorazione collettiva", dal Dirigente Comunale e da alcuni Consiglieri comunali.

I compiti del **Circolo di Qualità (CdQ)** sono i seguenti:

1. Controllo della qualità merceologica degli alimenti e controlli sulla qualità del piatto finito;
2. Controllo del rispetto degli standard quantitativi degli alimenti;
3. Controllo della buona organizzazione e conduzione del servizio;
4. Valutazione e/o segnalazione di eventuali anomalie sul consumo dei menù proposti;
5. Verifica delle condizioni delle strutture, dei locali con particolare attenzione per gli aspetti igienico-sanitari ed ambientali;
6. Verifica della corrispondenza tra il capitolato e l'erogazione del servizio.

Il Circolo di Qualità (CdQ) propone soluzioni per migliorare il servizio mensa, propone iniziative di educazione alimentare e collabora con il settore preposto per la definizione del menù, **tutto ciò con l'unico obiettivo di migliorare il Servizio di Ristorazione Comunale.**

Tutte le informazioni sul **Circolo di Qualità (CdQ)**, in un'ottica di **trasparenza**, sono disponibili sul sito del comune di Corsico, alla pagina <http://www.comune.corsico.mi.it/servizi-e-uffici/ristorazione-scolastica/circolo-di-qualita->, in cui è possibile reperire i nominativi dei componenti del Circolo di qualità, scaricare il Regolamento, le non conformità e il menù in vigore.

I nominativi dei componenti del CdQ sono disponibili nella bacheca di ogni scuola e presso le segreterie scolastiche.

Le vostre segnalazioni, richieste di informazioni o proposte possono essere inviate ai seguenti indirizzi email:

Istituto comprensivo Copernico: istitutocopernicocdq@gmail.com

Istituto comprensivo Buonarroti: istitutosalmacdq@gmail.com

Istituto comprensivo Galilei: istitutogalileicdq@gmail.com

Scuola dell'infanzia Dante: cdqmaternadante@gmail.com

Scuola dell'infanzia Battisti: cdqmaternabattisti@gmail.com

Nella speranza di aver fatto cosa gradita rinnoviamo l'invito a contattarci e a collaborare con noi.

