

Il giorno 1 Aprile 2015 alle ore 18,45 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. Landoni

per i componenti del CIRCOLO DI QUALITA'

Sig.ra Prisco	genitore	IC Galilei
Sig.ra Chiesa	genitore	IC Galilei
Sig.re Annunziata	genitore	IC Galilei
Sig.ra Barbaro	docente	IC Galilei
Sig.ra Crisafulli	genitore	IC Bonarroti
Sig.ra Sosero	genitore	IC Bonarroti
Sig.ra Mangini	genitore	IC Copernico
Sig.ra Sporchia	genitore	IC Copernico
Sig.ra Selvaggi	genitore	IC Copernico
Sig.ra Caldara	docente	IC Copernico
Sig.ra Lanzoni	genitore	Sc. Inf. Battisti
Sig.ra Delogu	genitore	Sc. Inf. Dante

Sig. Di Capua consigliere comunale

Società ULCONAL:
Dr. Vignelli

Società CAMST:
D.ssa Mazzola
D.ssa Mazzacane

Alle ore 19,05 inizia la seduta.

Prima di iniziare la riunione la Sig.ra Prisco ribadisce a tutti i presenti che utilizza il computer semplicemente per prendere appunti e che non è nè intenzionata nè autorizzata a fare nessun tipo di registrazione.

OdG: approvazione verbale seduta precedente.

Con 10 voti a favore e nessuno contrario o astenuto viene approvato il verbale della seduta precedente.

OdG: Valutazione del servizio mensa sulla base dei controlli effettuati dal mese di febbraio ad oggi.

La Sig.ra Mangini riferisce che i controlli sulla qualità danno sempre esito positivo, la qualità c'è, le preparazioni sono più o meno gradite. Ribadisce la massima stima nei confronti della direttrice CAMST Mazzola sempre aperta al dialogo visto che hanno sempre cercato di ascoltare le varie proposte ma negli ultimi mesi ci sono stati tre episodi gravi di ritrovamenti di corpi estranei: pagliuzza dal cuoci-pasta, pezzo di plastica azzurra nel termo-box, plastica trasparente di cui non si conosce la provenienza nel passato di verdure.

La Sig.ra Mangini riporta che i genitori sono molto preoccupati e chiede ai responsabili se ci sono altre soluzioni per evitare questi problemi. Propone alla direttrice del Centro Cottura Mazzola se c'è la possibilità di far ruotare il personale addetto alla distribuzione.

Mangini sostiene che un ritrovamento di corpo estraneo al mese è una frequenza troppo alta.

Interviene il dr. Vignelli spiegando che il campione del pezzettino di plastica ritrovato nel passato di verdura era troppo piccolo per capirne la provenienza. Vignelli spiega che le ispezioni vengono fatte in qualsiasi momento, pomeridiane dopo la pulizia e in mattinata.

La Sig.ra Prisco sostiene che il periodo elettorale porta ad un aumento di questi fenomeni come l'esperienza che ha vissuto cinque anni fa prima delle precedenti elezioni comunali.

La Sig.ra Mazzola evidenzia che è stato deciso un protocollo per tenere la situazione maggiormente sotto controllo. Come ulteriore protezione da errori di ritrovamento di pezzi di imballaggio nelle preparazioni si è deciso che l'imballo primario viene tolto al di fuori della zona dedicata alla produzione .

I laboratori di analisi di ULCONAL e CAMST hanno stabilito che il frammento presente nel passato di verdure non è di origine organica e non si può ricondurre al Centro Cottura; non si può stabilire la provenienza.

Nell'organizzazione della giornata tutto il quantitativo di materie prima viene disimballato nel corridoio di transito e inserito in contenitori e vasche apposite e poi entra in cucina.

La Sig.ra Mazzola spiega che viene registrato qualsiasi tipo di evento in modo che il lavoro possa essere monitorato dall'Amministrazione Comunale.

La Sig.ra Prisco chiede come è andata la sperimentazione alla Copernico sull'utilizzo dei sigilli sui contenitori. La Sig.ra Mazzola spiega che non era favorevole all'utilizzo dei sigilli. Spiega che è importante assicurarsi che i controlli vengano fatti all'interno del Centro Cottura. Ricorda inoltre che nella movimentazione dei carichi può capitare che un contenitore di acciaio graffi un termo-box che all'interno ha un contenitore di plastica (es: pezzettino di termo-box ritrovato in una teglia).

Mazzola spiega che devono essere monitorate tutte le gastronomie .

Il dr. Vignelli riporta che una volta definito il protocollo sono partiti subito i monitoraggi.

Interviene la Sig.ra Sporchia che evidenzia che i sigilli erano di plastica facilmente rimovibili e quindi risulta difficile capire se sono stati manomessi.

La Sig.ra Mazzola evidenzia quindi l'inutilità dei sigilli applicati sui contenitori.

Interviene la Sig.ra Prisco evidenziando il fatto che anche la distribuzione è un lavoro di gruppo e non è semplice alterare l'equilibrio di più gruppi che lavorano presso i vari refettori.

La Sig.ra Mangini riporta che la situazione in Copernico è molto migliorata rispetto agli inizi di tre anni fa.

La Sig.ra Mazzola interviene ribadendo che prenderà in considerazione le proposte fatte dal CdQ e evidenzia che i gruppi di lavoro vanno fatti crescere e che occorre del tempo. Non esclude la possibilità di fare qualche variazione nel gruppo operativo di Copernico ma è un po' perplessa anche perché il personale addetto alla distribuzione conosce l'utenza e per questo non sono ancora state fatte movimentazioni.

Il Sig.re Casaldi sostiene che spostando le persone si può capire se il ritrovamento di corpi estranei si verificano anche in altri plessi.

Interviene la Sig.ra Sporchia evidenziando che alla Copernico all'arrivo dei contenitori per il primo turno ci sono sei persone che controllano le gastrom. All'arrivo dei contenitori per il secondo turno quattro persone sono alla distribuzione e solo 2 devono condire e controllare le gastronom. La Sig.ra Sporchia evidenzia che c'è una discrepanza: prima sono in sei e poi quando arrivano un numero maggiore di gastrom sono solo in due a controllare. La Sig.ra Sporchia riporta che spesso è andata in Copernico a visionare il servizio; c'è bisogno di aiuto da parte del CdQ perché c'è ansia e allarmismo anche da parte delle persone che monitorano. Il personale docente deve avere un atteggiamento positivo.

Interviene la Sig.ra Caldara spiegando che proprio per tenere sotto controllo la situazione in Copernico mangia con i bambini in refettorio sempre il lunedì e il mercoledì e per ora in mensa non è successo nulla.

Interviene la Sig.ra Barbaro che spiega l'importanza di un atteggiamento positivo.

Nel refettorio della Galilei non c'è stato allarmismo; ci deve sempre essere allerta ma in una condizione di tranquillità. Bisogna continuare ad avere fiducia.

Riporta però di alcune situazioni di disagio provocate dalla visita di alcuni genitori al refettorio Galilei che hanno messo in difficoltà le insegnanti.

Ci si chiede se sia necessario predisporre un protocollo di comportamento per i genitori che vogliono visitare il refettorio.

Il pubblico interviene spiegando che i genitori non possono sapere sempre tutto quello che si può fare. Interviene il responsabile comunale Beccaccini ricordando che i genitori vengono accompagnati ai refettori da un dipendente del comune che sa esattamente come intervenire.

Il pubblico sostiene che non si vedono azioni concrete per ridurre i rischi di ritrovamento di corpi estranei. Interviene la Sig.ra Mazzola mettendo in evidenza che i dieci punti del protocollo sono le azioni concrete per ridurre al minimo i problemi riscontrati. Sostiene inoltre che una perplessità sulla movimentazione del personale è anche dovuta alla consapevolezza che si potrebbe indebolire la catena dei monitoraggi.

Interviene il dirigente Papa spiegando che il tema della ristorazione scolastica è molto delicato.

Anche l'Amministrazione Comunale è allarmata per le non conformità. L'Amministrazione Comunale vuole un servizio svolto a regola d'arte. L'amministrazione pretende che ci sia una soluzione al problema e CAMST deve garantire la qualità del servizio. Il controllo su ogni piatto è praticamente impossibile ma la fiducia in CAMST deve essere totale.

Il problema deve essere risolto, la funzione di controllo non deve essere una sorta di contro-gestione. Si pretende che si risolva. Il contratto ha una scadenza lunga perché il centro cottura è stato ristrutturato da chi ha vinto la gara d'appalto.

Interviene la Sig.ra Crisafulli che chiede la sostituzione dei bicchieri alla materna Munari perché hanno una base stretta e spesso cadono e provocano disagio. Riporta inoltre che il pesce gratinato non è gradito perché tutti i venerdì è sempre in qualche modo impanato. Chiede di spostare la pasta al ragù il mercoledì e di trovare un'alternativa al purè di legumi che purtroppo non è gradito.

Chiede inoltre se il cavolo cappuccio può essere servito tagliato più sottile ma la Sig.ra Mazzola risponde che non è possibile. Riporta inoltre che gli adulti lo gradiscono mentre i bambini no.

Crisafulli riporta inoltre che alla materna Battisti in una classe le insegnanti non sono collaborative, sono spesso a dieta e mangiano altro.

La Sig.ra Sosero riporta che nel refettorio in Salma ci sono ancora problemi di sedie mancanti. La Sig.ra Mazzola farà una visita al refettorio per capire il problema.

La Sig.ra Sosero mette in evidenza che le signore della cooperativa che fanno il sostegno a bambini disabili non possono consumare il pasto e devono portarsi del cibo da casa aumentando i rischi in caso di allergie alimentari dei bambini.

La Sig.ra Mazzola informa che in una materna un'insegnante voleva dare l'ovetto ad un bambino allergico, ma l'addetta alla distribuzione è intervenuta e ha informato la maestra che era pericoloso.

La Sig.ra Prisco chiede ai responsabili comunali e a CAMST di chi è la responsabilità nel caso in cui alcuni bambini portino nel refettorio cibo preparato a casa e ci sia qualche problema con i

bambini allergici. Di chi è la responsabilità nel caso succeda qualcosa? Della Dirigente?

La Sig.ra Mazzola risponde che si sta approfondendo l'argomento. Il Responsabile Comunale Beccaccini riporta che molti bambini sono stati ospitati nel refettorio per consumare il cibo portato da casa.

Il Dirigente Papa interviene dicendo che anche il comune sta approfondendo questo aspetto.

Interviene l'Assessora Landoni che mette in evidenza il problema della sicurezza. Spiega che c'è una autonomia della scuola e bisogna capire come si possono gestire queste cose a livello normativo.

Il Responsabile Beccaccini ribadisce che l'Amministrazione Comunale pretende da CAMST che certi episodi non accadano più. L'Amministrazione Comunale ha la normativa che disciplina il momento mensa come momento educativo: i bambini quando mangiano stanno a scuola per imparare a stare insieme agli altri.

L'Assessora Landoni racconta dell'incontro tra Sindaca e Consiglio Comunale dei Ragazzi e ricorda in particolare che un bambino ha parlato della mensa dicendo che si spreca troppo cibo e se può essere dato alle persone povere. Dobbiamo capire come coinvolgere i bambini e farli collaborare con il CdQ. Landoni ha spiegato ai bimbi che il cibo non è solo piacere ma anche benessere, salute. Landoni racconta che ci sono bimbi che magari mangiano in mensa ma a casa hanno difficoltà a mangiare.

La Sig.ra Prisco chiese se si può ufficializzare il fatto che pane e frutta si possono portare a casa.

La Sig.ra Delogu interviene per spiegare che alla materna Dante si distribuisce la frutta a metà mattinata e stanno monitorando il servizio. Genitori e insegnanti sono contenti della sperimentazione.

Anche alla materna Parini si riesce a distribuire la frutta in mattinata.

Interviene il pubblico: in una classe della materna Battisti la maestra tiene le mele e le taglia e le distribuisce a metà mattinata e i genitori sono contenti.

Distribuire la frutta alla primaria dove non c'è un progetto diventa complicato.

La Sig.ra Mazzola ribadisce che non si deve portare il cibo fuori dal refettorio, c'è un problema di liberatoria, il pasto una volta distribuito non è più di proprietà di CAMST ma forse del comune e c'è un aspetto igienico sanitario: mantenere pane e frutta in determinate condizione. E' necessario regolamentare.

Il Sig.re Annunziata sostiene che il bambino può mangiare la frutta nel pomeriggio se la può portare in classe. La Sig.ra Mazzola risponde che per il doggy bag dei dipendenti comunali il comune ha rilasciato una liberatoria.

Odg: Resoconto dell'incontro avvenuto presso il Centro Cottura a inizio marzo sul menù estivo

La Sig.ra Prisco spiega le principali novità del menù estivo decise in un incontro al Centro Cottura dopo aver raccolto via mail i suggerimenti dei componenti del CdQ.

Anche quest'anno si avrà due volte la pasta al pesto con il pesto prodotto al Centro.

Verranno inserite le zucchine crude tagliate alla julien.

Viene riproposta la pizza.

Si alternano le produzioni di pesce in bianco e impanato.

Viene riproposta la bresaola

Sono state inserite le patate al forno.

Variazioni anche delle merende con riduzione plumcake e inserimento di un'altra focaccia.

Odg: Proposte dai componenti del CdQ

I genitori del CdQ propongono a CAMST e al Comune di organizzare una giornata della Celiachia per sensibilizzare le famiglie che vivono a Corsico.

La Sig.ra Mangini racconta che in Copernico si è tenuto un corso di primo soccorso per il rischio soffocamento e propone di diffondere il progetto alle famiglie e alle insegnanti di tutte le scuole di Corsico.

Interviene il Consigliere Di Capua sostenendo che si preoccupa quando viene utilizzato il computer. Ricorda che è la prima volta che si pubblicano delle non conformità sul sito del comune. Dopo tutto quello che è successo in questi anni siamo arrivati a fare un protocollo che darà la possibilità di controllare il ciclo produttivo. Amministrazione Comunale e CAMST hanno fatto un gran lavoro, è andato personalmente a fare un controllo il giorno 14 marzo e tutto era a posto.

Di Capua è preoccupato per gli eventi che si sono verificati alla Copernico. Ha letto la denuncia fatta dal comune e spera che le indagini vadano avanti. C'è qualcosa che non va all'interno della Copernico. Si arriverà a fare dei cambiamenti all'interno e si verificherà se è il pasto non distribuito bene o qualcuno che crea il problema.

Di Capua riporta l'episodio di una ghiera che si mette a terra per passare l'acqua trovata in un pentolone. Sostiene che qualcuno l'ha messa dentro il pentolone e una volta individuato deve essere cacciato via. Va cercato il colpevole e chiede a Papa, Beccaccini e Landoni di intervenire e trovare il colpevole.

La Sig.ra Barbaro chiede se nel gateau è presente anche la mortadella. Il responsabile Beccaccini propone di mettere nel menù gli ingredienti base.

La Sig.ra Delogu propone di ridurre il consumo di tè distribuito con le merende del pomeriggio.

Odg: Dettaglio del progetto di Educazione Alimentare organizzato da CAMST

La Sig.ra Mazzola spiega che in un incontro con l'Amministrazione Comunale e dirigenti scolastici CAMST ha presentato un progetto di educazione alimentare che coinvolge una classe per comprensivo .

Verrà organizzato un incontro con l'autrice di due libri che parlano dell'importanza degli alimenti sotto forma di gioco, ci sarà la presentazione del laboratorio e poi si farà la visita a maggio direttamente all'EXPO accompagnati da CAMST.

Il progetto "Processo alle verdure" non è stato fatto quest'anno ma comunque potrà essere riproposto i prossimi anni.

Odg: Varie ed eventuali

L'Assessora Landoni spiega che cos'è il Consiglio Comunale dei Ragazzi.

Odg: Intervento dei genitori presenti alla riunione

Il pubblico riporta che in Salma le caraffe trasparenti sono rovinate e si chiede di cambiarle.

Riportano che personale ATA mette le posate sui tavoli e spesso indossano camice sporco e capelli sciolti in mensa. Il Responsabile Beccaccini propone di non farle entrare in mensa.

Alcune mamme sostengono che il pane distribuito sia quello congelato.

Interviene la Sig.ra Mazzola che rassicura sul fatto che è pane artigianale, non congelato e comunque farà ulteriori controlli. Sono già stati fatti dei controlli con il dr. Vignelli di ULCONAL.

Il Sig.re Di Capua chiede se è vero che in Salma i genitori entrano a scuola con i cani grandi. Interviene la Sig.ra Sosero e altri genitori del pubblico che rispondono che gli animali non possono entrare a scuola e che i genitori e i cani aspettano fuori da scuola.

Il pubblico chiede di spostare i bidoni dell'umido in Salma perché sono in mezzo al refettorio.

Risponde la Sig.ra Mazzola dicendo che devono essere raggiungibili e si può considerare educazione alimentare anche quando si deve mettere a posto il vassoio e sparecchiare, ad esempio un' insegnante può sensibilizzare il bambino a non lanciare l'acqua per terra.

E' possibile magari mettere sotto i bidoni un panno che assorbe l'acqua per evitare che diventi pericoloso.

Il pubblico chiede se i controlli sono a sorpresa.

La Sig.ra Prisco spiega come vengono fatti i controlli dei componenti del CdQ.

Il pubblico chiede se la denuncia contro ignoti sia una prassi comune.

La Sig.ra Mazzola risponde che è stata fatta solo ora ma è un caso eccezionale. E' un atto forte che l'azienda ha deciso di fare perché si alzasse il livello di attenzione da parte di tutti ma non è una cosa che si fa abitualmente mentre le procedure di controllo sono quotidiane.

La Sig.ra Mazzola informa che a fronte delle denunce sono stati fatti controlli dell'ASL presso il Centro Cottura.

Il Responsabile Beccaccini informa il CdQ che sono stati pubblicati sul sito gli esiti degli esami, l'apertura delle non conformità. Entro 8 giorni CAMST deve rispondere formalmente e poi l'Amministrazione decide se applicare o meno la sanzione. Bisogna comunque ricordare che ci sono sempre dei tempi tecnici per gli esami di laboratorio.

Non avendo altri argomenti da trattare il CdQ termina alle 21,36.

Il Presidente del CIRCOLO DI QUALITA'

Antonietta Prisco

1 Aprile 2015