

Il giorno 4 febbraio 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. Beccaccini

per i componenti del CIRCOLO DI QUALITA'

Sig.ra Prisco	genitore	IC Galilei
Sig.ra Riva Tessera	genitore	IC Galilei
Sig.ra Barbaro	docente	IC Galilei
Sig.ra Ferraioli	docente	IC Galilei
Sig. Varotta	genitore	IC Bonarroti
Sig.ra Crisafulli	genitore	IC Bonarroti
Sig.ra Sosero	genitore	IC Bonarroti
Sig.ra Di Monaco	docente	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 Taormina	docente	IC Copernico
Sig.ra Lanzoni	genitore	Sc. Inf. Battisti
Sig.ra Delogu	genitore	Sc. Inf. Dante
Sig. Di Capua	consigliere comunale	

Società CONAL:

D.ssa Del Vecchio

Dr. Vignelli

Società CAMST:

D.ssa Mazzola

D.ssa Mazzacane

D.ssa Camera

Dr. Sappa

Alle ore 19,05 inizia la seduta.

OdG: approvazione verbale seduta precedente.

Con 11 voti a favore

Con 1 voto contrario

viene approvato il verbale della seduta precedente.

OdG: valutazione del servizio mensa dal precedente CdQ ad oggi

Prisco: comunica quanto successo il giorno precedente (3.2.2014) presso la mensa Copernico: ritrovamento di un corpo estraneo in alcuni piatti. E' stata contattata immediatamente dai rappresentanti del CdQ sigg.re Mangini e Sporchia.

Passa la parola a **Mangini** che spiega quanto accaduto: nell'ultima teglia di fusilli tricolore agli aromi arrivata in mensa da utilizzare per servire una classe 5a dal personale addetto alla distribuzione è stato rinvenuto in un piatto un corpo estraneo.

Interviene **Prisco** dicendo che in qualsiasi servizio mensa il rischio di rinvenimento di un corpo estraneo è alto.

Mazzola: fa una premessa: soltanto in data odierna ha iniziato a raccogliere info su quanto accaduto. Spiega poi la procedura di preparazione della pasta: sono stati cotti 200 Kg di pasta e distribuiti su tutti i terminali di consumo. Soltanto dalla Copernico e dalla Galilei sono giunte le segnalazioni che la pasta non era sufficiente per tutti gli alunni. Sono stati preparati ulteriori 10 Kg di pasta che sono stati inviati alle ore 13,30 nelle due scuole. Soltanto in quella partita di pasta preparata successivamente nello stesso cuocipasta, non ancora sanificato, è stato ritrovato il corpo estraneo. Immediatamente è stata aperta da CAMST la procedura di segnalazione a CONAL e al Comune. CONAL ha recuperato il 50% del campione per la valutazione mentre l'altro 50% CAMST che lo sta facendo analizzare. CAMST si chiede come sia stato possibile il ritrovamento di questi frammenti e non esclude l'errore umano come altro. Riferisce che il cuoco ha rilevato che il cuocipasta aveva qualche problema e proprio per questo sono stati chiamati i tecnici specializzati che hanno la manutenzione di tutte le attrezzature di CAMST e che provengono da Parma. **Mazzola** ribadisce che ci sono stati negli ultimi tempi episodi che lasciano tutti perplessi se non sgomenti. Riferisce che in data odierna CAMST ha presentato denuncia contro ignoti. Non si esclude l'errore umano come qualcuno che intenzionalmente intende compromettere la produzione. L'azienda indaga al suo interno a fronte di questi episodi che si sono verificati da novembre ad oggi. Ribadisce che è curioso che siano stati trovati filamenti di acciaio nella pasta riconducibili, si presume, alle pagliette utilizzate in cucina per detergere le pentole quando da 20 anni la CAMST non le utilizza più avendole sostituite con altri prodotti. Riferisce anche di un probabile atto di "sabotaggio" alla propria macchina che è stato denunciato ai carabinieri. La CAMST ha scritto al Comune che sta raccogliendo tutti gli elementi utili per risolvere il problema in quanto non è interesse di nessuno creare disservizi anche perché gli utenti finali sono bambini.

Prisco: chiede a Beccaccini quale posizione ha preso l'Amministrazione Comunale.

Beccaccini: risponde che su mandato dell'Amministrazione Comunale si è recato a sporgere denuncia contro ignoti. Soltanto a fronte di una denuncia è possibile acquisire apparecchiature di monitoraggio. Riporta l'esempio del cucchiaino di plastica caduto nella caldaia e non recuperato dagli operatori. Spera che sia dovuto alla sbadataggine di un'addetta e non fatto intenzionalmente. Comunica che è intenzione organizzare per il giorno 14 marzo p.v. un open day del Centro Cottura per mostrare come vengono prodotti i pasti che consumano gli alunni, per portare a contatto diretto gli utenti con la realtà della produzione pasti.

Beccaccini riprende un appunto fatto da una mamma del pubblico che rileva la mancanza di pasta.

Interviene **Barbaro**, insegnante della Galilei, che riferisce di non aver notato una mancanza di cibo anzi rileva che una grande quantità che finisce nella pattumiera e la quantità servita è adeguata.

Taormina, insegnante della Copernico, fa presente che il cibo arriva in ritardo; dall'inizio dell'anno è successo 6 volte.

Beccaccini chiede a Mazzola se sia possibile eliminare l'inconveniente.

Del Vecchio: si presenta quale coordinatrice dei colleghi CONAL che fanno le ispezioni sul territorio nei terminali e al Centro Cottura. Chiede se il ritardo nella consegna dei pasti si riscontra quando c'è una determinata preparazione oppure sempre lo stesso giorno della settimana.

Mangini interviene dicendo che manca il pane poi rettifica dicendo che il pane tipo "bananina" che piace di più ai bambini non è sufficiente per tutti. Chiede se sia possibile fornire soltanto questo tipo di pane.

Risponde **Mazzola** e propone di far ruotare nella settimana i vari tipi di pane che attualmente vengono serviti ogni giorno, cioè ogni giorno sarà servito un solo un tipo di pane.

dal pubblico: viene rilevato che nelle mense scolastiche avanza tanto cibo molto probabilmente perché non molto gradito e viene portato come esempio il tortino di legumi. Viene chiesto se sia possibile donare quanto avanza ad associazioni caritatevoli che lo ridistribuiscono ai più bisognosi.

Beccaccini: l'Amministrazione Comunale è molto sensibile a questa problematica. Nella mensa dipendenti si sta cercando di attivare il progetto "Doggie Bag" che permette ai dipendenti di portare a casa quello che non hanno consumato. Per quanto riguarda il cibo avanzato nelle scuole sono state contattate diverse associazioni caritatevoli ma coloro che ritirano il cibo devono rispettare le rigide disposizioni della ASL in quanto anche alle persone più disagiate si deve garantire un pasto che rispetti tutti i requisiti di salubrità. Purtroppo non tutte le associazioni sono in possesso delle attrezzature richieste dalla ASL per il trasporto dei pasti e delle derrate e il loro mantenimento prima della distribuzione.

Beccaccini spiega perché è nata la ristorazione scolastica e le finalità: è nata quando l'Italia era molto povera dopo la fine della guerra, per fornire un pasto equilibrato agli alunni delle scuole.

dal pubblico: viene chiesto perché vengono usati per la preparazione prodotti vegetali surgelati considerato che oramai si trovano prodotti freschi tutto l'anno (es. fagiolini).

Vignelli: si cerca di rispettare la stagionalità dei prodotti; in un mese vengono utilizzati soltanto per 3 volte i prodotti surgelati.

dal pubblico: viene rilevato che l'insalata è poco condita e non è possibile per i bambini chiedere ulteriore olio o sale.

Del Vecchio: fa memoria a coloro che non erano presenti alle precedenti riunioni che insieme al CdQ si è deciso che l'insalata viene condita dal personale CAMST mentre per gli adulti che vogliono correggere il condimento ci sono a disposizione nelle mense olio, aceto e sale. Non è possibile correggere il condimento per i bambini per evitare, come già successo, che i bambini utilizzino in modo smodato i condimenti.

Vignelli: durante i sopralluoghi nei refettori assaggia le pietanze per una valutazione sensoriale dei cibi proposti e rassicura i presenti che l'insalata è sempre condita.

dal pubblico: viene chiesto se è stata fatta una rilevazione sulle pietanze che non vengono consumate e di chi è il compito eventualmente di correggere le pietanze agli alunni.

Prisco risponde che tutti i componenti del CdQ possono fare i sopralluoghi oltre che presso il Centro Cottura in tutti i terminali di consumo non soltanto in quelli della propria scuola e rendersi conto di quanto viene consumato. Un monitoraggio scientifico degli scarti nei terminali di consumo risulta essere molto complicato per l'attrezzatura che si dovrebbe utilizzare (bidoni, bilance ecc.)

Beccaccini ribadisce il ruolo delle insegnanti nel momento del pasto che oltre ad essere tempo scuola ha una valenza educativa.

dal pubblico: viene chiesto di pubblicizzare le riunioni del CdQ utili ai genitori per comprendere, come questa sera, le problematiche che ci sono in un servizio importante come la mensa.

Beccaccini: si impegna a risolvere le problematiche riscontrate anche perché i fruitori finali del servizio sono i bambini. Esorta tutti ma proprio tutti, ognuno per il ruolo ricoperto, a collaborare.

Ferraioli: crede al momento del pasto che ha un impatto psicologico sul bambino e sulle famiglie. Aspetto importante è la qualità del cibo che deve essere monitorata. Le ansie delle famiglie in relazione alla mensa devono essere tenute in considerazione perché possono avere un impatto psicologico sul bambino. Per rassicurare le famiglie di quanto viene preparato e servito ai bambini è importante coinvolgere oltre il CdQ un numero maggiore di genitori.

Di Capua: per prima cosa si presenta e poi interviene dicendosi sorpreso per la presenza di tanti cittadini di Corsico, di tanti genitori. Probabilmente è successo qualcosa ma l'obiettivo rimane quello di dare ai bambini, a tutti un servizio migliore. La presenza di tante persone alla riunione del CdQ ha probabilmente dato una scossa al CdQ stesso. Tanti suggerimenti sono stati dati che possono migliorare il servizio mensa stesso. Elenca una serie di episodi che in questi anni si sono succeduti nell'ambito della ristorazione scolastica. Per l'episodio del cucchiaino di plastica finito nella minestra di cannellini e pasta servita il 25 novembre 2014 nelle scuole, l'Assessora competente sig.ra Landoni ha preso immediatamente posizione inviando una comunicazione a tutti gli utenti del servizio nella quale veniva spiegato l'accaduto e la posizione dell'Amministrazione per un servizio ritenuto essenziale.

Si dice preoccupato per quanto accaduto e per le denunce contro ignoti fatte da CAMST e dall'Amministrazione Comunale. Sollecita CAMST ad individuare chi cerca di boicottare il servizio mensa.

dal pubblico: interessante la disamina fatta dall'insegnante della Parini sig.ra Ferraioli sull'importanza del momento del pasto sia per il bambino che per le famiglie. Viene chiesto se sia possibile effettuare un monitoraggio sulla gradibilità dei pasti serviti nelle scuole.

Risponde **Prisco:** nelle mense ci sono i punti dove i bambini buttano quello che non hanno consumato e servono per la raccolta differenziata e già da lì si ha la percezione di quanto i cibi siano graditi o meno.

Interviene **Del Vecchio:** il monitoraggio sui pasti non consumati è un progetto piuttosto complicato da attuare sia dalla ditta che gestisce il servizio ristorazione che dall'Amministrazione Comunale. Non è possibile effettuarlo su tutti i plessi ma potrebbe essere fatto a campione su alcune classi con tutti i limiti che il campione comporta. Il primo impegno è quello di capire perché i bambini non

gradiscono alcune preparazioni servite, in quanto CONAL lavora con CAMST con il fine di rendere più graditi i pasti. Il secondo impegno è quello di valutare un progetto che permetta di ridurre gli sprechi. Il terzo punto è cosa fare con il cibo che avanza: individuare le società che hanno le attrezzature adatte per la conservazione e il trasporto dei cibi da distribuire poi alle persone più disagiate.

dal pubblico: si chiede di pubblicizzare di più i sopralluoghi che vengono effettuati, le verifiche, le segnalazioni, i rumors.

Mazzola: puntualizza che quando si ricevono segnalazioni a volte queste sono veritiere altre volte no; i tecnici hanno delle percezioni differenti rispetto a quelle che possono avere i genitori. Racconta della visita in mensa durante il momento del pasto richiesta da una mamma che riceveva dal figlio informazioni preoccupanti sulla qualità di quanto servito. Dopo il sopralluogo la mamma si è resa conto di quanto servito e della qualità del cibo prodotto. Tutti i bambini hanno un loro vissuto su quanto viene consumato in famiglia. Accettano più o meno quello che abitualmente consumano a casa. Informa che ci sarà la giornata delle "Cucine Aperte" il 14 marzo 2015. L'iniziativa è volta a ridurre la distanza tra chi gestisce il Centro Cottura e i consumatori finali.

dal pubblico: viene suggerito di trovare il canale adatto per informare i genitori sugli episodi accaduti. Chi ha sbagliato deve prendersi le responsabilità.

Beccaccini: la catena di controllo comprende diversi attori tutti ugualmente responsabili nel collaborare per fare al meglio il loro lavoro.

Delogu: condivide quanto detto, ringrazia Mazzola che ha spiegato come avvengono i controlli.

Caldara insegnante della Copernico afferma di non aver notato un calo di qualità nel servizio di ristorazione.

Barbaro: la preparazione nella quale sono stati trovati i pezzetti di plastica era molto gustosa; parla per cognizione di causa in quanto nel suo piatto non erano presenti residui di plastica e quindi l'ha potuta assaggiare. I bambini hanno segnalato immediatamente l'inconveniente. I piatti sono stati ritirati immediatamente dalle operatrici e sono stati forniti piatti sostitutivi. Fa presente che il Circolo di Qualità deve essere maggiormente pubblicizzato; deve essere perfezionata la comunicazione e si devono eliminare le tensioni che si sono create.

Beccaccini: tutti coloro che sono intervenuti hanno portato problemi legittimi. L'Amministrazione Comunale si impegna a migliorare la comunicazione verso l'esterno attraverso tutti i canali possibili. L'Amministrazione Comunale ha capito la tensione che si è venuta a creare tra chi gestisce il servizio, chi coordina e chi controlla. E' necessario tranquillizzare i genitori.

Di Capua: Riporta quanto detto dall'Assessora Landoni in un comunicato stampa e cioè che questi disservizi non devono più accadere; purtroppo dopo poco tempo è successo un nuovo episodio.

Beccaccini: sollecita tutti i genitori a proporsi come rappresentanti dei genitori nell'ambito del CdQ.

dal pubblico: viene chiesto perché non è stato ancora approvato l'ampliamento dei rappresentanti dei genitori all'interno del CdQ. Alcuni rappresentanti chiedono se sia possibile per i genitori consumare un pasto in mensa.

Lanzoni: i bambini della scuola dell'infanzia sono spronati dalle insegnanti a consumare i pasti; i condimenti sono presenti in mensa, il pomodoro non risulta acido.

Di Capua: nella prossima legislatura, se verrà eletto, ha intenzione di ampliare la partecipazione dei genitori.

La riunione si chiude alle ore 21,40.

La Segretaria Verbalizzante
Gabriella Tirimagni

Il Presidente del CIRCOLO DI QUALITA'
Antonietta Prisco

Corsico, 4 febbraio 2015