

In data 25 novembre 2019 alle ore 17 si tiene l'incontro del circolo di qualità, sono presenti : per il comune il dottor Salvatore Beccaccini e la dottoressa Romagnuolo, per Vivenda sono presenti il dottor Bolgiani direttore del centro pasti , la signora Ornella Perronace vicedirettrice e le dietiste D.ssa Sara Albertini e la D.ssa Elisabetta Di Cecca.

È presente inoltre il dott Vignelli della IISG srl società che effettua i controlli per conto del comune. Sono presenti i rappresentanti dei genitori : Angela Crisafulli , Morena Lanzoni, Clarissa Barbaini, Danila Chiesa, Silvia Cottino, Vincenzo Campolo, Gengollari Ervina, Daniela Sporchia, Simona Lombardi, Nicoletta Mangini. E i seguenti rappresentanti degli insegnanti : Granata Manuela, Stefania Andrean, Di Monaco Marianna e Chiara Nebuloni.

La riunione di stasera è stata convocata dal dottor Beccaccini e dalla dirigente di settore dott.ssa Romagnuolo per prendere atto delle dimissioni dalla carica di presidente del Cdq della signora Annamaria De Logu e la seguente elezione del nuovo presidente.

Il dottor Beccaccini prende la parola e ringrazia la signora De Logu per l'impegno che ha profuso nel Circolo di Qualità in questi anni e ringrazia i genitori e gli insegnanti per l'impegno nelle attività dello stesso Circolo, quindi informa che sarà tenuto dal dott. Vignelli un corso di aggiornamento per i rappresentanti del Circolo di Qualità .

Si passa all'elezione del nuovo presidente, Beccaccini rende noto che al Comune è arrivata un'unica candidatura per il ruolo di presidente a nome della signora Angela Crisafulli che chiede se ci sono altre candidature e dalla risposta negativa si passa alla votazione che si effettua con voto palese per alzata di mano; su 13 presenti con diritto al voto viene eletta la signora Crisafulli all'unanimità ( nessun astenuto e nessun contrario ).

La signora Angela Crisafulli viene quindi nominata nuovo presidente eletto e in quanto tale prende la direzione della riunione e, poiché è già da molto tempo che non viene indetto un incontro del Circolo di Qualità, decide di continuare la riunione esaminando le criticità del menù e del servizio attualmente in corso.

La rappresentante della scuola Battisti chiede chiarimenti sull' episodio già segnalato, di pesce che odorava fortemente di ammoniaca e aveva colore scuro e che infatti non è stato servito dalle maestre per misura precauzionale; il dottor Vignelli risponde che era presente quel giorno in Munari e in Salma ed erano stati fatti anche gli assaggi al centro produzione pasti e tutto era risultato essere a norma. Chiarisce inoltre che la giusta prassi è di far intervenire qualcuno sul plesso o di Uil ...o della stessa Vivenda; le maestre rispondono che non è stato fatto per una questione di tempo e quindi non è stato somministrato direttamente il pasto.

Da molte scuole viene lamentata la mancanza di porzioni, di primo in particolare e lo stesso dottor Beccaccini afferma che nella giornata odierna ha ricevuto segnalazione di mancanza di porzioni (4/5 piatti) motivo per cui è stata comunque aperta una non conformità a cui seguirà una sanzione per l'azienda.

Si richiede quindi a Vivenda di essere più precisi nel dosaggio delle porzioni ; solitamente quando mancano delle porzioni queste vengono comunque integrate con un successivo arrivo di alimenti che deve avvenire entro 20 minuti dalla segnalazione.

Dalla scuola Battisti si fa inoltre riferimento a un giorno in cui mancava riso per il risotto alla contadina.

I rappresentanti dei genitori fanno notare anche che spesso le porzioni di secondo vengono servite con dimensioni differenti ai bambini e quindi alcuni ricevono una porzione esigua. A livello qualitativo si lamenta il fatto che spesso le patate non siano cotte al punto giusto di cottura per cui risultano a volte crude e a volte stracotte. Si richiede Inoltre la possibilità che venga cambiata la tipologia di insalata che viene attualmente servita in quanto risulta amara.



Si fa presente che spesso nella scuola materna è difficile tagliare le pere in quanto risultano un frutto duro e si chiede che ci siano più spesso le banane che invece risultano più morbide e più gradite ai bambini soprattutto delle materne, il dottor Vignelli dice che comunque nei suoi controlli solitamente le pere Williams vanno bene.

La Maestra Di Monaco richiede informazioni sull'apertura di non conformità riguardo l'episodio avvenuto il 30 settembre presso la sua scuola in cui si era trovato un corpo estraneo in un piatto di risotto che aveva l'aspetto di un pezzo di plastica, e di cui era stata fatta la segnalazione al comune, alla società Vivenda e per cc alla presidente CdQ De Logu, ma di cui non ha avuto più riscontri.

Il dottor Beccaccini quindi spiega qual è l'iter della richiesta della non conformità e spiega che in base alle segnalazioni vengono fatti i dovuti accertamenti e poi dichiarata o meno la non conformità a cui segue una sanzione per la ditta di ristorazione.

Dai genitori viene richiesto di rifare la formazione degli insegnanti per quanto riguarda le procedure per le segnalazioni delle non conformità e viene riferito episodio in cui è mancato un pasto per una bimba con dieta sanitaria per due o tre giorni ma non è stata tempestivamente segnalata. Il dottor Beccaccini risponde che le procedure sono state inviate alle scuole.

Viene anche evidenziato il problema del ritrovamento di alcune lische di pesce di grandi dimensioni soprattutto nel merluzzo in alcune scuole.

A nome di tutti i plessi viene chiesta la possibilità di cambiare il menù in una giornata che è stata monitorata durante l'anno scorso e che è risultata fortemente critica ovvero il giorno in cui la minestra di farro è abbinata a un secondo di pesce; la richiesta è quella di mettere in abbinamento col pesce un primo piatto che risulti fortemente gradito dai bambini poiché il pesce risulta spesso non gradito. Il dott Vignelli fa presente che senz'altro le modifiche possono essere fatte ma dopo aver analizzato il menù mensile nel complesso sia considerando i fattori calorici e i vari apporti nutrizionali, sia in base alle tipologie di alimenti che vengono preparati al centro produzione pasti. Infatti devono essere compatibili con le varie prassi operative e deve esserci uno stesso valore economico di costi.

Viene segnalata presso la scuola Battisti pasta all'olio che viene esageratamente annacquata dalle scodellatrici, Vivenda risponde che sicuramente è una metodologia che va modificata in quanto l'allungamento col brodo deve essere una mantecatura fatta poco alla volta e non un allungamento in un'unica soluzione e quindi si impegna a fare in modo che venga rispettata la corretta prassi di mantenimento della pasta

Viene richiesta dalle maestre della materna in particolare dalla materna Papa Giovanni la possibilità di avere dei coltelli seghettati per la frutta a disposizione solo degli insegnanti in quanto i coltelli che vengono normalmente dati non sono problematici per la sbucciatura della frutta.

Viene chiesto un chiarimento per quanto riguarda le diete religiose poiché spesso viene dato un tortino di legumi che non risulta gradito dai bambini. Il dott. Vignelli replica che la macro dieta per diete religiose prevede dei prodotti differenti ma è anche vero che nei casi in cui la dieta religiosa viene associata anche una necessità di dieta sanitaria è molto più complicato poter assicurare una maggiore varietà degli alimenti sostitutivi.

Si evidenziano anche le criticità e le anomalie sulle strutture dei locali mensa e refettori all'interno delle scuole viene segnalata la presenza di una porta rotta in Galilei e la mancanza dei condimenti olio, sale e aceto a disposizione dei bambini e degli insegnanti per poter condire di più rispetto a quello che viene già servito.

Viene segnalato che presso la scuola elementare Copernico ci sono dei problemi strutturali in cucina in quanto il pozzetto di scarico delle acque a pavimento risulta intasato e quindi durante le operazioni di pulizia della cucina si allaga tutto il pavimento e ci sono anche problemi sugli scarichi di lavandini: viene preso atto da parte del comune delle varie carenze di tipo strutturale e anche della mancanza di alcuni strumenti

occorrenti sia per il corretto servizio della ristorazione scolastica sia per quanto riguarda lo svolgimento delle funzioni di controllo da parte del circolo di qualità e quindi si impegna a fare in modo che vengano forniti da Vivenda : bilancia, termometri , camici e i menù con le grammature esposti nei locali cucina mensa.

Terminata la parte sulle criticità del servizio e del menù viene chiesto al dottor Beccaccini quale sia lo stato di avanzamento dei lavori del centro produzione pasti di via Copernico e la data prevista per la fine lavori, questi risponde che come ufficio ristorazione non sono informati su quando sarà la data ufficiale della fine lavori e rimanda a quanto è stato ufficializzato dall'ultima comunicazione del Commissario straordinario D.ssa Francesca Iacotini.

Infine il Dottor Beccaccini risponde ad alcune lamentele che ha ricevuto via mail sulla questione dell'orario di convocazione dell'odierno incontro del Circolo di Qualità e specifica che se fino all'anno scorso a Corsico le convocazioni sono sempre state con orario 18.45, era comunque un caso particolare, in quanto solitamente gli orari degli incontri comunali sono nella fascia oraria di i delle 17/ 17:30 in molti altri comuni.

A conclusione degli interventi il dott. Bolgiani si scusa per i disagi che ci sono stati in questo periodo sostenendo che comunque ci sia un forte impegno per superarli ed afferma che disagi ed inconvenienti siano stati dovuti al cambio del centro di produzione.

Alle ore 18 l'incontro del Circolo di Qualità si chiude.

Segretaria verbalizzante

Nicoletta Mangini



Presidente del Circolo di qualità

Angela Crisafulli

