

VERBALE N. 3 – COMMISSIONE MENSA A.S. 2021/22

Giovedì 3 febbraio 2022 si riunisce per via telematica la Commissione Mensa così composta:

Marina Giordano – Rappresentante dei genitori

Antonella Combi – Rappresentante docenti

Dr. Roberto Maggi – Presidente

Partecipa a norma di regolamento Sara Amigoni, dipendente del Comune di Vercurago.

OdG: precisazioni in merito alle segnalazioni ricevute in data 1 e 4 febbraio 2022.

Il Presidente propone di rispondere ad alcuni dei problemi segnalati attraverso il presente verbale per poter comunicare informazioni a tutti i genitori degli alunni che frequentano il servizio mensa, così da portare a conoscenza criteri e procedure che ne regolano il funzionamento.

Si prende atto di segnalazioni pervenute, così riassunte:

Numero utenti delle segnalazioni: 3

Numero problemi segnalati: 9 nelle seguenti date: 24, 27, 28 e 31 gennaio 2022.

Problemi segnalati (segnalazioni): pizza immangiabile (1), pasta cruda e fredda (normale e pasto in bianco)(5), pasta in bianco senza condimento (1), polpette non di manzo (ma di verdure)(1), brasato: carne dura e nervosa (1)

Si premette, che:

La ditta appaltatrice del servizio (Unionchef) è legata, come tutte le aziende di ristorazione, ad uno specifico capitolato che racchiude doveri, norme e relativi controlli basati su regolamentazioni nazionali e regionali.

Nel capitolato attuale è stato specificatamente richiesto dall'Amministrazione che la Società appaltatrice dovesse fornire uno scaldavivande proprio per il migliore mantenimento della temperatura dei pasti caldi. Infine, da qualche tempo, su nostra richiesta specifica, è attivo un registro per misurazione della temperatura dei cibi allo scodellamento (prevista per legge e non inferiore ai 65°C).

Il servizio mensa prevede, quali adulti, la presenza delle addette alla distribuzione (dipendenti dal gestore) e delle insegnanti in compresenza, che possono raccogliere direttamente le segnalazioni degli alunni. La Commissione programma ispezioni periodiche, con verifica dei piatti distribuiti, che sono al momento sospese su richiesta della direzione dell'Istituto Comprensivo a causa della situazione pandemica, sempre pubblicati sul sito web del Comune.

Considerato che:

Quanto indicato nelle segnalazioni è ciò che viene riferito dagli alunni.

Al momento nessuna segnalazione ci è pervenuta né dal personale addetto alla distribuzione, né dalle insegnanti presenti nelle giornate indicate, a cui viene somministrato il medesimo pasto dei

bambini, relativamente al servizio, né loro stesse hanno registrato segnalazioni pervenute dagli alunni.

La trasmissione di segnalazioni da parte di tre sole utenze indica comunque il generale gradimento del servizio

Abbiamo doverosamente informato il gestore del servizio, le addette alla distribuzione e la rappresentante dei docenti l'oggetto delle segnalazioni ricevute per una verifica collegiale e, nel caso fosse accertata la criticità, perché vengano messe in atto azioni correttive. Inoltre, si trasmettono alcune precisazioni in merito.

Si specifica quanto segue:

Innanzitutto, la segnalazione relativa alla pizza non può essere presa in considerazione in quanto individuale e troppo generica; essa non permette di identificare un eventuale problema riscontrato. D'altro canto, dalla rilevazione degli scarti nella giornata indicata (pochissimi) vi è il riscontro del generale gradimento del piatto.

Per quanto riguarda la segnalazione di pasta fredda si precisa che i cibi che giungono dal sito di preparazione seguono, per norma, una scrupolosa 'catena' di temperatura controllata. All'arrivo vengono posti nel sopracitato scaldavivande per mantenere la temperatura prevista per legge (>65°C).

Dalle rilevazioni effettuate risulta che al momento dello scodellamento la pasta aveva le seguenti temperature:

24/1/22: 73°C, 28/1/22: 73°C, 31/1/22: 72°C

Pertanto, la causa della segnalazione di pasta fredda deve essere ricercata dopo la distribuzione della stessa.

Per quanto riguarda la cottura della pasta, la ditta appaltatrice ci ha segnalato che, servendo numerose altre scuole, la pasta viene cotta in grandi quantitativi che poi vengono indirizzati a più servizi mensa; non sono giunte a loro segnalazioni di pasta poco cotta per lo stesso lotto inviato anche a Vercurago nelle date indicate.

In base all'art.25 del Capitolato d'appalto, i condimenti di base sono sempre disponibili presso le addette al servizio.

Infine, abbiamo avuto conferma che le polpette sono di carne manzo con aggiunta di amidi (per la consistenza) e di aromi naturali, ma senza verdure.

Ad ogni modo, anche per quanto non trattato nel seguente verbale, la Commissione raccomanda a Unionchef un'ulteriore verifica dei parametri oggetto di dette segnalazioni in modo da coprire il più ampio spettro di gusti possibili.

Esaurita la trattazione degli argomenti, la Commissione si aggiorna alla prossima riunione chiedendo alla Dr.ssa Amigoni di dare pubblicazione al presente verbale.