

Verbale 1° Incontro Commissione Mensa Centro Est

Aziende: Cir food - Compass – Elior

Data incontro: 20 Novembre 2015

Orario incontro: 14.00 – 16.45

Ordine del Giorno: Presentazione del Servizio – formazione

Partecipanti: Vedi Foglio Firma

DESCRIZIONE:

L'incontro ha avuto inizio con le presentazioni.

Ai genitori è stato illustrato il loro ruolo all'interno della scuola e le modalità operative per svolgerlo al meglio. Sono stati consegnati: il regolamento e le istruzioni operative estrapolate dalle linee guida e materiale utile allo svolgimento degli stessi, alcune informative del Servizio, ecc., le modalità degli interventi di controllo nelle cucine dirette/esternalizzate, l'approvvigionamento delle derrate, la consegna e la gestione dei pasti veicolati, illustrazione e motivazioni dei nuovi alimenti inseriti nel menù.

Il dibattito ha preso il sopravvento a quanto si stava esponendo, pertanto non si sono potute dare maggiori informazioni ai nuovi componenti relativamente al Servizio e alla gestione degli interventi.

- La prima criticità esposta, a seguito dell'illustrazione dei nuovi piatti inseriti nel menu in vigore dall'1 Settembre 2015, è stato l'abbinamento di "formaggio con legumi" che rappresenta un apporto proteico eccessivo in un unico piatto, viene suggerita una "pasta e legumi" sicuramente più bilanciata.

- Vengono effettuati apprezzamenti estremamente negativi, non solo sulla qualità dei pasti distribuiti, ma anche sull'operato del Comune come controllore del rispetto qualitativo e quantitativo delle derrate e di conseguenza del pasto, dichiarando la possibile "complicità" fra le parti (Comune/Azienda). In risposta a quanto sopra viene chiesto quali siano gli elementi per le suddette affermazioni, essendo pervenuto all'ufficio solo un verbale della scuola di riferimento, e viene asserito che le insegnanti riferiscono a Loro, le criticità.

In merito a quanto sopra le insegnanti presenti, di altre scuole, affermano che in caso di criticità hanno sempre avuto risposta da parte del personale del Comune.

- Si fa presente che ad oggi poche sono le "commissioni mensa" nominate e pertanto si giustifica la scarsa presenza di controlli da parte Loro, viene comunque evidenziato che i genitori hanno altre attività e che, considerato il prezzo del pasto, non devono essere Loro a controllare e garantire la qualità dello stesso.

Nonostante le ripetute segnalazioni la "pasta all'amatriciana" presso la scuola infanzia "la vita è bella" non è ancora stata sostituita; (verrà effettuata un'ulteriore verifica in data 14/12 e conseguentemente valutata la sostituzione).

- E' stata contestata la "torta con frutta secca" in quanto prodotto semilavorato e non fresco, sarebbe opportuno utilizzare un prodotto di qualità superiore, pur essendo distribuito 1 volta ogni 6 settimane; viene espressamente richiesta la possibilità di confezionare il prodotto nei Centri Produzione Pasti e nelle cucine.

E' stata comunque contestata la presenza della torta nel menu in quanto risulta poco consumata (essendo a fine pasto), con un eccesso calorico e rappresenta un ulteriore spreco.

- Si ritiene inadeguato per i menu etico – religiosi il piatto unico "verdure da sgranocchiare, pizza" in quanto in sostituzione del prosciutto, viene dato un terzo pezzo di pizza" che gli utenti, non riescono a consumare. Si suggerisce un aumento proteico con formaggio/tonno.

- Viene contestata l'eccessiva presenza di carne (bianca, rossa e salumi) viste le nuove informazioni mediatiche. Questa affermazione non è condivisa da tutti i presenti.

Verbale 1° Incontro Commissione Mensa Centro Est

Aziende: Cir food - Compass – Elior

- Sono emerse le criticità relative all'ultimo periodo inerenti alla preparazione inadeguata riso, pollo crudo (dello scorso anno scolastico), mozzarella dura e rinvenimento di sassolini (ipotizzabili alla presenza degli stessi nel sale).
(problematiche affrontate come preparazioni e sostituzione del marchi di “sale” con utilizzo esclusivo di sale fino).
- Viene richiesto nuovamente di rendere “visibili” sul sito le penali applicate alle Aziende a seguito di non conformità e di modificare la “gestione dei ritrovamenti nelle derrate o preparazioni ” in quanto l'autonomia della gestione all'Azienda è risultata inadeguata e comunque potrebbe essere contraffatta a vantaggio dell'Azienda stessa.
- Vengono contestati e fortemente provocati i Responsabili Aziendali in quanto impassibili alle critiche e, di risposta viene chiarito che, cortesia vuole, ascoltare la voce di tutti i componenti e rispondere successivamente.
A seguito di questa risposta, parte dei genitori lasciano l' incontro, e una in particolare, con sprezzante diniego e isterico disappunto.
I responsabili prendono la parola, ma vengono più volte interrotti e contestati. Rinnovano comunque ai presenti di effettuare controlli presso i Centri di Produzione pasti per verificare l'applicazione del Capitolato e pertanto la qualità dei prodotti
- Si richiede di istituire una “semicommissione” intervenire tempestivamente sul menu in corso per apportare le opportune modifiche inerenti l'eccessiva introduzione di carni e di piatti e o portate inadeguate. Inoltre si vorrebbe venire a conoscenza nel dettaglio dei prodotti utilizzati, la provenienza, la tracciabilità, le schede tecniche dei prodotti sia del pasto standard sia dei pasti dietetici. Sarebbe opportuno creare una “mailing list” per migliorare la comunicazione tra rappresentanti della Commissione mensa delle Scuole del Municipio.

Vengono chiesti:

- gli esiti delle analisi relative alle “mozzarelle di Elior”
- lo stato dell'arte degli eventuali interventi sull'impianto idrico della scuola Spinola;
- il termine degli appalti in corso e le Aziende partecipanti alla nuova gara d' appalto;
- corsi di formazione specifici per le commissioni mensa

Il Servizio si è riservato di incontrare singolarmente i nuovi eletti nelle sedi di appartenenza per “formare ed informare” chiunque lo richieda.

L'incontro è terminato alle 16.30 con un clima conflittuale, polemico e, di conseguenza poco costruttivo.