Città di Borgomanero

VERBALE DELLA COMMISSIONE MENSA DEL 20 DICEMBRE 2023

Il giorno 20 dicembre alle ore 16.15, presso la sala Consiglio del Comune di Borgomanero, si è riunita la Commissione Mensa relativamente al servizio di refezione scolastica delle scuole di Borgomanero per l'a.s. 2023/2024, gestito in concessione dalla società Elior Ristorazione S.p.A.

Alla Commissione Mensa sono presenti i seguenti rappresentanti:

Per l'A.S.L. ufficio S.I.A.N.
CPSI Monica Gioria

Per la società FQC S.N.C.
Dott. Alberto Grassi - Tecnologo

Per la società Elior Ristorazione S.p.A.
De Marchi Silvia - Dietista
Goretti Alberto - Coordinator per le scuole di Borgomanero
Calarco Chiara - Collaboratrice
Tonolli Leo - Collaboratore

Per il Comune di Borgomanero
Franco Cerutti - Assessore all'Istruzione
Lorella Zoia - Funzionario Settore Istruzione
Poletti Marina Bruna - Operatore Settore Istruzione

Per le scuole
Docenti e genitori come da foglio presenze agli atti del Settore Istruzione

Premessa: la società Elior Ristorazione S.p.A. si è aggiudicata in concessione il servizio di ristorazione scolastica per le scuole di Borgomanero per il periodo 01/01/2019 - 31/08/2021 e successivo rinnovo fino al 31/08/2026.
La società Elior, per il servizio alle scuole di Borgomanero, utilizza il centro di cottura sito nel territorio del comune di Fontaneto d'Agogna.
Il menù attualmente in applicazione è quello autunno/inverno.

Discussione:
Dopo un breve saluto dell'Assessore e ringraziamenti per la presenza, viene lasciato spazio alle osservazioni da parte dei rappresentanti delle scuole.

Vengono chiesti chiarimenti circa la possibilità di avere il bis del primo piatto. Elior supportato dalla ASL spiega che i pasti sono bilanciati e le grammature stabilite dalla ASL, non è quindi previsto il bis dei primi ma solo delle verdure. Ciò per ragioni di salute alimentare.

Si discute successivamente sulla qualità della pizza che in questo anno scolastico non si presenta apprezzabile in quanto l'impasto appare poco cotto e si divide dalla guarnizione.

Viene supposto che, non essendo cambiata la fornitura del prodotto, il problema può derivare dalla fase di cottura o ancor più probabile dalla modalità di confezionamento per la consegna ai plessi e dalla condensa che si crea nella fase di trasporto. Viene ricordato che il prodotto deve rispettare determinate caratteristiche merceologiche definite nel capitolato d'oneri, caratteristiche monitorate dallo stesso tecnologo alimentare il quale ne conferma il rispetto.
L'ASL lascia scelta libera di togliere la pizza dal menù ma visto il gradimento da parte dei bambini si decide all'unanimità di mantenere la pizza nel menù provando un altro prodotto.

Emerge la carenza di personale addetto al servizio di somministrazione (da ora in avanti ASM) soprattutto evidente nei plessi dove gli utenti sono più numerosi. Viene espresso che è già stato sollecitato alla società Elior il rispetto del rapporto in distribuzione ASM/alunni pari a 1/40 (tolleranza del 20%). La società Elior spiega essere preseti le seguenti difficoltà: - reperimento del personale; - numerose assenze del personale per malattia. Goretti garantisce che continuano i colloqui per nuove assunzioni.

Altro argomento sollevato dai rappresentanti dei genitori è il funzionamento del programma per la gestione dei buoni pasto, si esprimono perplessità sul corretto addebito dei buoni in relazione alle presenze effettive.
Vengono quindi spiegate ed analizzate le fasi di acquisizione, prenotazione, addebito costo pasto, scarico del buono pasto cartaceo. Elior esprime la disponibilità a prendere in carico le eventuali anomalie riscontrate, ricorda che oltre ad un recapito telefonico a disposizione dell'utenza, è presente, presso la scuola primaria Dante, anche uno sportello dedicato aperto due mattine alla settimana (martedì e venerdì dalle 9 alle 11).

Viene successivamente ricordato alla società Elior che alcuni plessi sono ancora in attesa di integrazione/manutenzione/sostituzione di alcune attrezzature.
In particolare:
- la sostituzione della lavastoviglie non funzionante presso la scuola dell'infanzia Lucchini;
- la fornitura di piatti tris per il plesso primaria San Marco poiché quelli presenti sono in quantità insufficiente per completare il primo turno di somministrazione che viene terminato con piatti monoporzione.
Si esprime inoltre la necessità, per la scuola primaria San Marco di un bidone di misura più grande per la raccolta dell'organico e la fornitura di spicchiamela per velocizzare il servizio nelle due giornate di doppio turno.
La società Elior prende atto delle richieste ed esprime la propria disponibilità.

Alla discussione si aggiunge l'argomento frutta: - spesso sono somministrate le mele e talvolta risultano marce; - le arance non sono mature e risultano difficoltose da sbucciare (meglio fornire mandarini o simili). Ne emerge la necessità di maggiore rotazione/variazione dei frutti nonché una più attenta cernita.
Goretti conferma l'impegno nella variazione e in una maggiore attenzione in fase di confezionamento.

Apprezzati i menù speciali ma qualche scuola lamenta di non averlo avuto in quanto somministrato in una giornata che non corrispondeva al suo rientro pomeridiano.
Elior esprime la difficoltà di soddisfare tutti i plessi in quanto hanno giorni di rientro diversi ed il menù speciale è limitato ad una giornata, è vero anche che in tutte le scuole primarie sono attivi tutti i giorni i servizi di post scuola.

Goretti dice che per venire incontro alla richiesta delle scuole si potrà pensare al menù speciale mensile da realizzare in giorni della settimana diversi mentre per quanto riguarda i menù delle festività, in accordo con il settore Istruzione, si è scelto di provvedere alla somministrazione nell'ultimo giorno di servizio mensa indipendentemente del giorno settimanale in cui cade.

La docente referente della primaria di San Marco evidenzia che la somministrazione dei pasti con doppio turno crea problemi di disturbo alle classi impegnate nelle lezioni, soprattutto nella fase di spostamento degli alunni dall'aula al refettorio. L'assessore Cerutti comunica che sono in fase di studio/progettazione opzioni di ampliamento dell'edificio scolastico.

Il dibattito si sposta sulla richiesta da parte dei genitori di avere in menù l'opzione fissa di pasta in bianco per i bambini di gusti difficili e che diversamente non mangiano un pasto completo. L'ASL spiega che al fine di garantire un giusto equilibrio nel pasto non è possibile acconsentire alla richiesta. Evidenzia che il pasto è un momento fondamentale per una giusta "educazione al gusto" pertanto il menù non è modificabile per questioni di gusto. Viene però precisato che è possibile un cambio menù in caso di patologia. E'inoltre possibile la prenotazione occasionalmente di un "pasto in bianco" in casi specifici temporanei corredati da certificato medico, il pasto in bianco comprende un primo piatto in bianco o in brodo abbinato ad un secondo piatto leggero.

Seguono alcune risposte di Goretti a domande specifiche: - si conferma l'eliminazione degli aromi dalle pietanze in quanto non sempre gradite dai bambini; - si prende atto del fatto che nelle scuole primarie sono preferite le verdure crude mentre nelle scuole dell'infanzia sono preferite le cotte e della necessità di rivedere la cottura dei fagiolini peraltro poco graditi; - si prende atto della difficoltà soprattutto per le infanzie di mangiare gli gnocchi in quanto troppo grossi; - si prende atto della richiesta di inserimento nel menù dei raviolini nella giornata del lunedì e si ipotizza una revisione del menù per il prossimo anno scolastico.

Altra domanda presentata dai rappresentanti dei genitori riguarda l'assenza nei menù della carne rossa. L'ASL spiega che, come previsto dalle corrette abitudini alimentari, il consumo di carne rossa debba essere ridotto, il suo consumo porta infatti ad un impatto negativo sulla salute dell'individuo oltreché dell'ambiente pertanto se ne riduce la somministrazione.

A termine seduta il funzionario del Settore Istruzione Zoia riepiloga i punti salienti del dibattito ricordando altresì la possibilità per i genitori di provare il servizio di refezione scolastica tramite apposita richiesta all'ufficio istruzione nonché la possibilità per i genitori referenti mensa di osservare il servizio senza alcuna preventiva richiesta. Ricorda inoltre la possibilità per le scuole di visitare il centro cottura di Fontaneto d'Agogna.
Comunica altresì l'intenzione di procedere, come ipotizzato nel periodo pre Covid, all'attuazione delle procedure per la somministrazione di "acqua in brocca". Per il passaggio dall'utilizzo dell'acqua in bottiglia all'utilizzo dell'acqua in brocca sarà necessario procedere con l'individuazione dei punti di erogazione, l'analisi dell'acqua e la determinazione delle procedure HACCP.

La seduta si chiude alle ore 18.30

Verbalizzante: Poletti Marina Bruna

Letto e sottoscritto:

Per la società Elior Ristorazione spa – F.to Goretti Alberto

Per la ASL- SIAN – F.to Monica Gioria

Per le scuole:
Scuola infanzia Santa Croce (IC Borgomanero1) – F.to Antonella Giustina
Scuola infanzia Corso Roma (IC Borgomanero2) – F.to Cristiana Barone

Per il Comune- Settore Istruzione – F.to Lorella Zoia