

Resoconto riunione Commissione Mensa del 04/10/2017

Il giorno 04 ottobre 2017 alle ore 17,30 si è riunita presso l'auditorium della Scuola secondaria di primo grado G. Cavalcanti, la Commissione Mensa istituita ai sensi del Regolamento del Servizio di Ristorazione Scolastica approvato con Deliberazione del Consiglio Comunale n. 83 del 13 settembre 2011. La riunione della commissione si svolge in seduta aperta.

L'ordine del giorno dell'incontro odierno prevede:

- Presentazione del Menù Autunnale (in vigore dal 16 Ottobre 2017);
- Illustrazione delle novità previste per l'a.s. 2017/18 e nuova "mission" aziendale di Qualità e Servizi S.p.A.;
- Varie ed eventuali.

Alla riunione sono presenti per il Comune e per la società Qualità & Servizi:

Silvia Bicchi	Assessore alle scuola e alle politiche educative
Roberta Pulcinelli	Responsabile P.O. Servizio Scolastico e Sportivo
Antonio Ciappi	Amministratore Unico Qualità e Servizi
Eleonora Tancredi	Responsabile Servizio Dietetico
Francesco Dini	Responsabile Servizio qualità e produzione

Sono altresì presenti per la Commissione Mensa i membri proposti dagli organi collegiali scolastici e nominati ai sensi del Regolamento di Ristorazione Scolastica, nonché i seguenti genitori:

1° Circolo Didattico

Daddi Sandra	in rappresentanza della Scuola d'Infanzia Rodari
Vanni Francesca	in rappresentanza della Scuola d'Infanzia Vannini
Musci Costanza	in rappresentanza della Scuola Primaria Feltre
Berlincioni Lorenzo	Scuola d'Infanzia Vannini
Poli Pamela	Rodari d'Infanzia Rodari
Bongini Agnese	Scuola primaria De Amicis
Fulceri Erika	Scuola primaria Feltre

1° Istituto Comprensivo

Faggiano Marina	in rappresentanza della Scuola d'Infanzia Radice
Romagnoli Giada	in rappresentanza della Scuola d'Infanzia Gobetti
Calvelli Valeria	in rappresentanza della Scuola Primaria Radice
Collini Rosita	Scuola primaria Radice
Lastrucci Massimo	Scuola primaria Radice
Musa Francesco	Scuola primaria San Lorenzo

3° Circolo Didattico

Masolini Romina	in rappresentanza della Scuola d'Infanzia Gandhi
Gironi Diletta	Gandhi Bortolotti

Nidi d'Infanzia

Vanni Francesca	in rappresentanza del Nido d'Infanzia Alice
Masolini Romina	in rappresentanza del Nido d'Infanzia Rodari

La riunione inizia alle ore 17,30. L'Assessore Bicchi introduce la riunione.

Precisa preliminarmente che è stato riattivato il sistema di avviso dei crediti/debiti e che per quanto attiene la reiscrizione automatica al servizio di refezione scolastica la stessa sarà possibile solo in assenza di morosità nel pagamento dei pasti relativi all'anno scolastico trascorso. Sottolinea che il Comune sta investendo molto nel servizio mensa per garantire il mantenimento di un'alta qualità dello stesso e che ritiene necessario prestare una particolare attenzione anche all'aspetto dei pagamenti.

Sottolinea la centralità per l'Amministrazione del tema dell'educazione alimentare; ricorda che presto riprenderanno i confronti con i referenti per l'educazione alimentare delle scuole già attivati

nella parte finale dello scorso anno; precisa infine che nell'ambito dei progetti POFT una specifica area è dedicata alla tematica dell'educazione alimentare.

Passa quindi la parola al Dott. Ciappi, Amministratore unico di Q&S, che presenta la dietista Dott.ssa Eleonora Tancredi e il responsabile del servizio qualità e produzione Francesco Dini.

Per quanto riguarda la gestione aziendale il Dott. Ciappi accenna brevemente al recente accordo con i lavoratori in materia di art. 18 e alla nuova politica aziendale che punterà all'assunzione diretta dei dipendenti in luogo del ricorso al lavoro interinale.

Sottolinea che è sua intenzione cercare un modello di economia circolare e dar vita ad una vera e propria "comunità del cibo" che coinvolga politica, scuola e genitori, dove ogni attore deve svolgere la propria parte.

Particolare attenzione verrà dedicata al recupero del cibo non distribuito nonché al cibo che rimane nei piatti. Quest'ultimo verrà trasformato in humus e distribuito agli agricoltori. Altro importante obiettivo sarà quello di cercare di eliminare progressivamente la plastica, mettendo il cibo in contenitori di acciaio.

Per quanto riguarda l'aspetto del biologico e/o della filiera corta rimarca l'importanza di stringere rapporti con la filiera locale per garantire materie prime di elevata qualità, pur rispettando le disposizioni di legge per le società pubbliche.

Riferisce che Q&S ha da poco concluso le gare di appalto per i fornitori e esprime soddisfazione per i risultati raggiunti. Sottolinea che il principio di slow food "buono ...pulito ...giusto" ha guidato le procedure di aggiudicazione. Descrive i criteri che hanno portato all'aggiudicazione delle gare per pane e pasta e presenta i fornitori che se le sono aggiudicate.

Ribadisce la volontà di attivare laboratori di educazione alimentare per i bambini da svolgere presso le cucine di Qualità e Servizi. Sarà possibile effettuare 3 laboratori durante l'anno scolastico e ad ogni laboratorio potrà partecipare una classe per volta. Durante i laboratori verrà fatta ai bambini una piccola introduzione sui principi dell'igiene degli alimenti.

Viene presentato il menù autunnale illustrato avvalendosi della proiezione di slides.

Il Dott. Ciappi precisa che presto gli operatori saranno dotati di tablet per valutare il gradimento dei cibi.

La parola passa ai genitori per eventuali interventi.

Un genitore rileva un surplus di proteine vegetali e animali nel menù. La Dott.ssa Tancredi risponde che i legumi sono presenti ma che non possono essere l'unica proteina; che la carne è presente due volte a settimana. Precisa che gli sformati forniti non sono surgelati.

Un altro genitore chiede in che percentuale sono presenti prodotti bio. Il Dott. Ciappi risponde che non sempre il bio è da preferire soprattutto quando viene da molto lontano e che la cosa migliore è analizzare la presenza di fitofarmaci nei prodotti. Precisa che vengono usati molti prodotti toscani IGP e locali e che il bio è presente in misura del 50%.

Altro genitore auspica un maggior coinvolgimento delle insegnanti. Interviene l'Assessore Bicchi che ricorda che è stato sviluppato con le direzioni didattiche un progetto di educazione alimentare, che ha portato all'individuazione di un insegnante referente per i progetti di educazione alimentare con cui sono stati fatti alcuni incontri per confrontarsi sulla percezione del servizio lato bambini.

Vengono inoltre segnalate da parte dei genitori intervenuti le seguenti questioni:

- la presenza di cibi freddi alla scuola Radice;
- l'errore già evidenziato in precedenza, su una dieta speciale alla Radice infanzia.
- la necessità di avere un elenco dei fornitori biologici e biodinamici.

Sul primo punto Qualità e Servizi assicura che si farà carico della risoluzione del problema; sul secondo punto Ciappi precisa che è stata fatta e verrà fatta formazione specifica a tutti i lavoratori e che in caso di responsabilità accertate si procederà con un provvedimento disciplinare.

La riunione termina alle ore 19.30