

RIUNIONE COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA

Oggi, tredici marzo 2007, alle ore 09,00, presso la sala giunta del comune di Ariccia si è riunita la Commissione per la mensa scolastica nelle persone dei signori:

Sig. Lucidi U.	Responsabile dell' Area V
Sig.ra Garofolo A.	Responsabile del Servizio Mensa Scolastica-Segretaria Verbalizzante
Dr. Saccares	Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lazio/Toscana
Dr. L. Giangrande	Dietista incaricato del servizio di controllo
Sig. Gasbarri M.	Presidente della Cooperativa Sirio, affidataria del servizio di produzione, distribuzione e sporzionamento pasti presso le mense scolastiche
Sig.ra Restante V.	Cuoca Responsabile
Dr.ssa A.M. Del Sole	Dirigente Scolastico della Direzione Didattica
Sig.ra Raia C.	Responsabile plesso Fontana di Papa
Ass.re Serra Bellini M.	Assessore alla P.I.
Sig.ra Pede P.	Rappresentante plesso Fontana di Papa
Sig.ra Trivelli L.	“ “ “
Sig.ra Braglia S.	Rappresentante plesso Bernini
Sig.ra Apreda A.	“ “
Sig.ra Jatczak A.	“ “

Alle ore 09,30 entra il Sig. Mancini E., in rappresentanza della Ditta Bosco Mar, affidataria della fornitura delle derrate occorrenti per il funzionamento della mensa scolastica.

Prende la parola l'Ass.re Serra Bellini, dicendo che è volontà di questa Amministrazione dare inizio ad un percorso che consenta sia agli utenti che agli operatori di lavorare di concerto per raggiungere un miglioramento qualitativo del servizio. Questa iniziativa non vuole essere un appunto per nessuno, ma solo un modo per coinvolgere tutti gli interessati alla gestione del servizio in questione. L'idea è quella di affidare il controllo all'Istituto Zooprofilattico, dopo l'approvazione di bilancio. Si procederà anche alla stesura di un regolamento per consentire l'accesso nei locali adibiti alla preparazione dei pasti ed alla conservazione delle derrate e nei locali refettorio ai rappresentanti degli alunni ed ai dipendenti comunali addetti, opportunamente formati allo scopo.

Interviene il Dr. Saccares, spiegando in cosa consisterebbe il controllo da parte dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale. Esso nasce dalla necessità di avere un controllo omogeneo che non è un ulteriore controllo, ma solo un modo per verificare che nel sistema dei controlli, dove ognuno ha un ruolo specifico, tutto funzioni; solo la verifica da parte di terzi infatti può dare la garanzia che il sistema funzioni veramente. Si tratta di costruire un percorso di verifiche dove ognuno ha una propria responsabilità rispetto ai controlli di propria competenza che perciò devono essere veritieri, effettuati, verificati e rispondenti alle esigenze. Esempi: check list, rintracciabilità degli alimenti, percorsi formativi etc.

L'ass.re Serra Bellini aggiunge che è in itinere anche un progetto di “educazione alimentare”

A questo proposito il Dr. Saccares sottolinea che i progetti di qualità funzionano quando la base funziona e ciò avviene quando il progetto educativo coinvolge tutti i componenti che formano il sistema.

Prende la parola il Sig. Gasbarri, precisando che la sua è una Cooperativa che sta procedendo per il riconoscimento del percorso della qualità con la procedura ISO 9001. I controlli si fanno, si sono sempre fatti, prima con l'Istituto Zooprofilattico, ora con il Dipartimento di Biologia dell'Università di Tor Vergata. Esiste già un percorso di rintracciabilità degli alimenti e di formazione del personale (corso di 150 ore per l'H.C.C.P.) Ogni anno, inoltre, c'è un corso di aggiornamento per la manipolazione e la rintracciabilità degli alimenti.

Interviene un rappresentante del plesso Bernini ponendo l'attenzione sulla scarsa igienicità che si osserva nel trasporto dei cibi.

Il Dr. Giangrande fa notare che forse è il mezzo di trasporto a non essere sterile, ma il contenitore lo è senz'altro.

L'intervento di un'altra rappresentante del plesso Bernini rappresenta la necessità di fare attenzione ai vari passaggi e cioè che se la persona addetta tocca con i guanti il contenitore esterno, poi non può, con gli stessi guanti, procedere all'estrazione del contenitore interno.

Il Dr. Saccares sottolinea che l'aspetto fondamentale non è rappresentato solo dal garantire che non ci sia contaminazione, ma anche dal curare la presentazione delle cose e quindi anche i mezzi di trasporto devono avere un aspetto decente perché questo rientra nel discorso della certificazione qualità, anche se poi effettivamente non è presente alcuna contaminazione.

Una rappresentante del plesso di Fontana fa presente, a questo proposito, che bisogna cambiare le brocche di plastica, che pur essendo pulite, sono molto opacizzate a causa dei residui di calcare.

Riemergono i problemi relativi al tempo che passa tra la preparazione e la distribuzione dei pasti con la conseguenza che la pasta arriva scotta in alcuni plessi.

Il dr. Giangrande sottolinea che, per quanto si faccia, i gusti sono talmente disomogenei per cui se provengono lamentele per qualcosa da un plesso, da un altro ne provengono per qualcosa di completamente diverso. Fa l'esempio della pizza che in alcuni plessi era molto gradita e in altri no e se ne spreca tantissima.

Interviene la Signora Restante, ricordando che per un periodo sono stati serviti cannelloni, pasta alle vongole, lasagne e anche queste pietanze sono state tolte perché non gradite da tutti.

Giangrande ribadisce che infatti le alternative, tipo quelle menzionate dalla cuoca, erano gradite da pochi.

La Sig.ra Garofolo dà lettura della lettera pervenuta in data 23 febbraio u.s. da parte delle rappresentanti del plesso Bernini nella quale si afferma che "spesso la verdura è sporca, il sapore dei cibi non è distinto" e che "la varietà si limita troppo spesso a cibi che non richiedono alcuna elaborazione (in bianco o confezionati).

La cuoca precisa che le verdure sono surgelate e prima di essere cotte vengono controllate.

Il dr. Giangrande interviene precisando che può anche capitare che ci sia una foglia di verdura sporca di terra, e che si sta sicuramente esagerando sull'accaduto.

Riguardo alla ripetitività dei cibi, forse questo accade per i bambini che, non mangiando ciò che è previsto nel menù, usufruiscono dei cibi che si tengono per scorta nel frigo come ad esempio

prosciutto, galbanino etc. Il dr. Giangrande procede dà lettura del menù proprio allo scopo di far evincere le differenziazioni.

Il dr. Saccares suggerisce di conservare un campione di pasto per almeno 72 ore come forma di garanzia per tutelare tutti.

In riferimento al fatto che a volte arrivano alla cucina prodotti che non si possono servire (per es. frutta e ortaggi di qualità scadente) il rappresentante della ditta Bosco Mar precisa che alcuni prodotti, proprio per il fatto che vengono recapitati direttamente alla cucina, non possono essere sottoposti ad un controllo preventivo, ma che, comunque, ogni volta che la cuoca o qualcun altro degli addetti alla cucina, verificando il prodotto, ritiene di doverlo mandare indietro, la ditta è sempre stata ben disposta alla sua sostituzione.

L'Assessore Serra Bellini chiede al rappresentante della Boscomar di verificare preventivamente la qualità dei prodotti forniti, allo scopo di evitare disguidi nella preparazione dei pasti iscritti in menù.

Il Dirigente Scolastico, dr.ssa A.M. Del Sole, suggerisce, ogni volta che si presenti la necessità di procedere ad eventuali variazioni nel menù, di apportare le stesse in rosso sui menù che vengono recapitati nei vari plessi scolastici e che sono affissi, in maniera che tutti possano prenderne immediata visione ed evitare, pertanto, qualsivoglia lamentela a riguardo.

Il Sig. Lucidi, rispetto al fatto di procedere alla stesura di un regolamento, ritiene che sia più giusto procedere ad effettuare delle campionature del pasto giornaliero, così come si faceva una volta, e stabilire di vedersi con regolarità e, laddove necessario con i termini dell'urgenza, con tutti i membri della commissione, per effettuare le dovute verifiche.

Il dr. Saccares precisa che è opportuno fare delle verifiche continue sui problemi e procedere alla gestione delle non conformità.

Emerge di nuovo il problema dell'acqua e il dr. Giangrande chiede di avere dei chiarimenti a riguardo. Perciò la Sig.ra Garofolo dà lettura della lettera scritta ai Dirigenti Scolastici e p.c. all'ACEA. Inoltre l'Ass.re Serra Bellini precisa che per quanto riguarda il problema dell'acqua, riguardante più specificatamente i plessi di Bernini e Crocefisso, si è provveduto ad installare presso il plesso Bernini un serbatoio con due filtri di cui uno a spago e uno a carboni attivi e presso il plesso di Crocefisso si è fatto in modo che l'acqua fornita a scopi potabili è perfettamente in norma.

Una rappresentante del plesso Bernini pone l'attenzione sul fatto che occorre sensibilizzare gli insegnanti per il monitoraggio del cibo.

Una delle rappresentanti del plesso di Fontana fa presente che la grammatura del pane ha subito una diminuzione e rammenta i due episodi in cui è stato servito un tipo di riso di qualità scadente.

Gli addetti ai lavori rispondono che si provvederà a verificare nuovamente le grammature del pane e che, rispetto agli episodi in cui si sono verificati i problemi con il riso, non li si poteva verificare, ovviamente, se non dopo la cottura e il consumo dello stesso e che, comunque, si è provveduto tempestivamente alla sua sostituzione.

L'Assessore Serra Bellini chiede al rappresentante della ditta boscomar, in caso di variazione di marca nella fornitura dei cibi, di proporre preventivamente un campione in prova al centro cottura, per verificare la rispondenza alle necessità.

Dai rappresentanti del plesso di Fontana di Papa viene suggerito di reinserire i cannelloni, atteso che i bambini che non li gradivano da quest'anno scolastico non sono più presenti. La proposta viene accettata e si procederà pertanto ad includerli nuovamente nel menù.

F.to da tutti i componenti