



**Comune di
Cascina**

Corso Matteotti 88/90 – 56021 Cascina (PI)

Macrostruttura Educativo e Socio-Culturale

U.O.C. Trasporto e Refezione, Gestione ed Entrate del Bilancio

Viale Comaschi 116 – 56021 Cascina (PI)

Tel. 050.719297 – fax 050.719334

E-mail: ldipaco@comune.cascina.pi.it

pec: ldipaco@pec.comune.cascina.pi.it

Commissione Mensa

Anno Scolastico 2016/2017

Verbale

del 09 febbraio 2017

Presenti:

Capo struttura Centro Produzione Pasti di Gustolandia Ristorazione s.r.l.: Patrizia Bimbi

Dietista Gustolandia Ristorazione s.r.l.: Lisa Cervelli

Personale dell'U.O.C. Trasporto e Refezione della Macrostruttura Educativa e Socio-Culturale

Genitori ed insegnanti della commissione come da registro agli atti dell'ufficio

Raggiunto il numero legale la riunione inizia alle ore 18.05.

K. Carchini: Buonasera a tutti il primo punto all'o.d.g. è la valutazione del servizio avete qualcosa da dire?

B. Benini: come ho evidenziato nella check list il sugo al pomodoro è acido anche le insegnanti confermano.

K. Carchini: io ho fatto delle ispezioni quando c'era il sugo al pomodoro ma non ho rilevato il sapore acido.

B. Benini: anche nel pomodoro della pizza si sente l'acido.

G. Libertini: anche nelle lasagne uguale.

L. Cervelli: da questa settimana abbiamo cambiato marca dei pelati.

D. Serra: io non ho riscontrato l'acidità del pomodoro.

K. Carchini: nella scorsa commissione mensa era stato fatto presente da un'insegnante della materna Il Panda che arrivava sempre lo stesso frutto, io sono andata presso la scuola ma il resto del personale scolastico mi ha riferito che la mattina arriva frutta diversa.

F. Baccilleri: io arrivo per prima a scuola e confermo che la frutta è sempre diversa.

D. Barsotti: i Kiwi erano acerbi e duri questi giorni.

L. Cervelli: lo abbiamo fatto presente al fornitore ma con i problemi meteo che ci sono stati non è in grado di inviarmi frutta più matura.

G. Libertini: chiedo se fosse possibile dare una volta in più lo yogurt o budino/dessert?

L. Cervelli: no perché bisogna rispettare le linee guida regionali con le indicazioni nutrizionali fornite.

K. Carchini: domani l'Ufficio comunale inoltrerà di nuovo le Linee Guida regionali richiamate. L'approccio della mensa nella scuola deve essere educativo anche perché oggi i bambini fanno sempre meno sane colazioni. Passando invece al secondo punto all'o.d.g. volevo argomentare in merito ai compiti del commissario mensa anche in ordine alla verbalizzazione dei sopralluoghi nelle check list.

Io, probabilmente sbagliando, nel novembre scorso facendo un'ispezione presso il refettorio della scuola primaria di Latignano ho verbalizzato che qualche bambino spremeva le arance sotto i piedi altri buttavano il pane nelle caraffe mentre le insegnanti erano ad un tavolo separato, alcune insegnanti si sono risentite di come ho aggettivato tale situazioni e mi hanno spiegato che stanno ad un tavolo separato per stimolare l'autonomia degli alunni a mensa e comunque io non potevo giudicare la loro organizzazione, solo il dirigente scolastico in quanto loro datore di lavoro può giudicare.

Premetto che ciò è stata una mia constatazione personale ed in quanto le insegnanti sono presenti anche al momento della mensa ho verbalizzato anche quello nella check list, poiché si parla anche di clima.

La volta successiva quando ho fatto l'altro sopralluogo ho trovato una situazione diversa con un clima collaborativo e stimolante da parte delle insegnanti ma neppure questa verbalizzazione andava bene perché anche se positiva era sempre una valutazione.

Ho parlato anche con il Dirigente scolastico che ha precisato che certe segnalazioni sulle insegnanti vanno fatte a lui personalmente e non su una check list della mensa .

Io chiedo se anche ad altri è capitato ciò, visto che il Presidente della commissione mensa dello scorso anno aveva verbalizzato sempre la stessa cosa per tale refettorio senza problemi.

P. Meini: ne abbiamo parlato a scuola non era quello lo strumento dove mettere nero su bianco il comportamento delle insegnanti, poiché valutare l'azione educativa delle insegnanti spetta solo al Preside, infine non va bene generalizzare.

L. Di Paco: a me non sembra un problema fotografare il momento del pasto sotto ogni profilo, anche perché le insegnanti nel momento della refezione hanno un ruolo di educazione alimentare, infatti è il Comune che contribuisce al costo del loro pasto come del personale ausiliario. Può essere prestata attenzione nell'utilizzo degli aggettivi ma comunque viene descritto anche il clima. Questo modello di check list fu adottato a seguito di un lavoro congiunto con le precedenti commissioni mensa proprio per fornire un contributo propositivo sulla valutazione del servizio, che è compito del commissario mensa, penso che chi effettua i sopralluoghi sia presso le scuole che presso il Centro Cottura impegnando il proprio tempo libero lo fa per migliorare il servizio.

S. Guglielmi: io ho scritto in una check list che un'insegnante usava un linguaggio non adeguato verso due alunne, ma non per questo le insegnanti si sono risentite.

P. Meini: io non ci stò alle generalizzazioni, bisogna fare i nomi.

S. Guglielmi: la check list parla di clima e come si legge nel Regolamento mensa le insegnanti hanno un ruolo educativo, se il Preside non ha dato direttive in merito perché devo scrivere i nomi, mi sembra fuori scala fare un esposto al Preside per una valutazione di un'ora in un singolo giorno, non è rappresentativa dell'insegnante nell'intero anno scolastico, noi siamo lì solo per il momento della refezione per una valutazione del servizio a 360°.

I. Muni: non ritengo necessario fare i nomi, la scheda è una fotografia di quel giorno del singolo membro di commissione, non è un giudizio imperativo. Inoltre come ho scritto nella mail volevo sapere se gli operatori del servizio doposcuola possono partecipare a queste commissioni visto che nel momento della mensa sono presenti su molti refettori.

L. Di Paco: faremo una riunione con Arci Valdera per sentire la loro disponibilità a partecipare, siamo comunque in contatto con loro e sanno che se ci sono segnalazioni o proposte da sottoporci hanno i numeri dell'ufficio per contattarci, è un suggerimento che accogliamo per la prossima commissione mensa.

K. Carchini: il terzo punto all'o.d.g. è il nuovo sistema di rilevazione pasti, passo la parola a Lucia Di Paco del Comune per illustrare ciò.

L. Di Paco: già dallo scorso anno insieme a Gustolandia abbiamo attivato i passaggi necessari per valutare la nuova App della ditta "Baby Out" per la rilevazione giornaliera delle presenze a mensa attraverso tablet/smartphone. Questa Amministrazione ha deliberato lo scorso ottobre per l'uso dell'applicativo al fine di migliorare i tempi di prenotazione dei pasti. Essendo ora telematico è immediato non occorre più il fax, ed inoltre permette a noi di raggiungere le famiglie degli utenti per le comunicazioni di interesse. Attraverso il collegamento al registro elettronico, per le scuole primarie e secondarie di 1° grado, questa App permette di avere già i presenti ed assenti o registrare le uscite anticipate, inoltre il genitore tramite una password potrà da casa il giorno prima comunicare l'assenza al pasto o richiedere il pasto in bianco. Giovedì 16 febbraio ci sarà la conferenza stampa che illustrerà questa applicazione e poi attraverso la scuola i genitori riceveranno la password e le informazioni per l'utilizzo sul proprio telefono della App, chiaramente il personale scolastico rimane disponibile a segnare l'assenza qualora il genitore, come ora, lo comunichi direttamente alla scuola. Anche per i plessi dove è attivo il doposcuola si spera ci sia una rilevazione più responsabile ed attenta.

Infine nelle materne questa App introduce il registro elettronico permettendo ai genitori di vedere le attività didattiche svolte nella giornata, poiché questa applicazione è stata approvata anche dai consigli di istituto dei tre comprensivi del territorio comunale, in alcuni plessi è già attivo, in altri il personale scolastico sta completando la formazione.

M. Andreozzi: serve anche per il pagamento dei bollettini?

L. Di Paco: no perché quella fase è di competenza di Sepi.

S. Guglielmi: come funziona il progetto Acqua Buona? Come sono state utilizzate le risorse risparmiate? C'è un bilancio che informa cosa è stato realizzato visto che si tratta anche di un progetto solidale per la realizzazione di pozzi in Africa? Mi sono informata ed il filtro che viene utilizzato al rubinetto è cinese e il

momento di sostituzione è rimesso solo ad un indicatore visivo di una finestrella che mostra il colore più scuro del filtro, non mi sembra sicuro inoltre le analisi le fa direttamente il gestore le dovrebbe fare la Usl.

B. Talini: il progetto è già stato illustrato nelle precedenti commissioni i cui verbali sono pubblicati sul sito comunale nella sezione della commissione mensa anzi fu fatta proprio una commissione apposita nel marzo 2015 con l'intervento del referente di Acque S.p.A. del progetto e la dottoressa responsabile del laboratorio di analisi e nel depliant del progetto, scaricabile; sempre sul sito nella sez. commissione mensa ci sono i riferimenti dei referenti per avere ulteriori informazioni, inoltre sul sito di Acque ci sono tutte le informazioni del progetto e delle azioni solidali realizzate. Il laboratorio che effettua le analisi è accreditato e le analisi sono state inviate alle scuole interessate al progetto a novembre ed anche alla mailinglist commissione mensa. Le prime analisi vengono effettuate subito alla fonte di erogazione e se i parametri sono nella norma il campionamento successivo viene inviato al laboratorio accreditato per l'analisi di tutti gli altri parametri, infatti fino a che non arrivano i primi risultati viene fornita acqua in bottiglia, inoltre sulla rete vengono già fatti i controlli anche dalla Usl. IL filtro mano a mano che viene utilizzato se è da cambiare non fa più passare l'acqua e le sporzionatrici possono richiedere a Gustolandia il nuovo filtro.

S. Guglielmi: un piatto non gradito è la pasta alla mediterranea.

G. Libertini: anche il ragù vegetale alla materna non va molto i bambini ci tolgono tutti i pezzetti di verdura.

P.Meini: perché anche a casa non sono abituati alle verdure, almeno a scuola cerchiamo di proporle.

I. Muni: come siamo rimasti con il ragù di pesce molto gradito, non viene più fornito?

L. Cervelli: non so perché i contatti li ha tenuti il Presidente di Gustolandia che stasera non poteva essere presente.

S. Guglielmi: di cosa è fatto il medaglione di pesce?

P. Bimbi: nasello, patate, uovo e formaggio, mentre i bastoncini sono della Findus.

D. Barsotti: le sporzionatrici sono molto strette con i tempi, potete concederle qualcosa in più.

P. Bimbi: ora vediamo se necessario sicuramente, però lì alla Montessori c'è anche un problema organizzativo del personale ausiliario della scuola che mangia molto tardi dopo aver fatto le pulizie nelle aule.

La riunione ha termine alle ore 19.40