

VERBALE COMMISSIONE REFEZIONE SCOLASTICA

Motta Visconti, li 14.11.2018 – Sede Municipale

PRESENTI :

Ins. Bonomi Silvia – Scuola dell’Infanzia
Ins. Amati Maria Grazia - Scuola Primaria
Ins. Scotti Daniela – Scuola Secondaria
Sig.ra Gay Barbara – genitore Scuola Materna
Sig. Ferrari Alessandro – genitore Scuola Primaria
Sig.ra Beluzzi Barbara – genitore Scuola Primaria

Assessore alla Pubblica Istruzione- Sig. Angelo De Giovanni

Rappresentante della Ditta Sodexo – Dott.ssa Larsia Milesi

Verbalizza la Dott.ssa Donà Maddalena, Responsabile Settore.

La seduta apre alle ore 17,00.

Ordine del giorno della convocazione :

1. Presa d’atto nuova composizione commissione
2. Valutazione andamento servizio
3. Varie ed eventuali.

1) La Dott.ssa Donà precisa che sono presenti tutti i membri della commissione recentemente nominati; manca il rappresentante dei genitori degli studenti della scuola Secondaria in quanto non sono state acquisite candidature.

2) Si passa alla valutazione del servizio.

L’Ins. Bonomi, rappresentante degli insegnanti della Scuola dell’Infanzia, sottolinea che la coordinatrice è costantemente in contatto con il gestore e la responsabile comunale al fine di monitorare l’andamento del servizio che ad inizio anno ha presentato alcune criticità.

Pare che ora le criticità siano state risolte.

La Sig.ra Gay, rappresentante dei genitori della scuola dell’infanzia, afferma che non le sono stati segnalati particolari problemi.

La Dott.ssa Milesi precisa che a inizio anno c’erano stati problemi legati alle tempistiche nella distribuzione dei pasti; si è ritenuto di gestire in modo differente la somministrazione delle diete che ora vengono confezionate in piatti monouso con coperchio ed etichetta e consegnati per primi alle insegnanti che li distribuiscono ai bambini interessati.

In questo modo si evita la possibilità che venga somministrato il pasto “ordinario” a bambini che hanno una dieta speciale, e si è sveltito il servizio in quanto le ausiliarie addette alla somministrazione possono tranquillamente occuparsi della distribuzione dei pasti “ordinari”.

L’Ins. Bonomi conferma che il nuovo sistema è efficiente in quanto le insegnanti, a differenza delle operatrici della cooperativa, che cambiano, conoscono i bambini con diete speciali.

La Dott.ssa Donà su richiesta dei genitori, chiarisce che la cucina è centralizzata, il pasto non è trasportato e non si cucinano i pasti degli anziani, preparati dalla RSA Madre Teresa di Calcutta. Invita i genitori membri della commissione a visitare la cucina ed i refettori e ad usufruire del pasto, al fine di avere maggior cognizione del servizio.

Il Sig. Ferrari, rappresentante dei genitori della scuola primaria, chiede di poter avere copia del capitolato di gara.

La Dott.ssa Milesi illustra nel dettaglio le modalità di organizzazione e realizzazione del servizio ed in particolare della gestione delle diete.

L'Ins. Amati, rappresentante per la Scuola Primaria, riporta alcune lamentele : al secondo turno il locale refettorio è sporco; capisce che non c'è possibilità e tempo per ripulire, ma chiede che almeno le ausiliarie provvedano ad asciugare quando c'è acqua versata. Segnala che a volte le stoviglie sono sporche. A volte il servizio è confuso e disorganizzato. Bisogna avere maggior attenzione nella somministrazione delle diete, in quanto non sempre è l'insegnante di classe che accompagna i bambini in mensa, e quando questo accade l'insegnante di turno magari non conosce bene i bambini con dieta speciale e ci possono essere inconvenienti nel servire le diete.

Il Sig. Ferrari chiede se si tratta di un problema di numero di personale e se il personale, quando assente, viene sostituito.

La Dott.ssa Milesi precisa che si tratta solo di un problema di organizzazione. Si impegna a richiamare il personale affinché sia riposta maggior attenzione nell'apparecchiare e sparecchiare e durante la somministrazione, nonché nella pulizia delle stoviglie. Precisa che le stoviglie vengono pre lavate e poi messe in lavastoviglie per completare il lavaggio ed essere sterilizzate.

Sarà ribadito al personale di mantenere un maggior ordine e metodo durante la somministrazione, avvalendosi dell'utilizzo dei carrelli che sono presenti in mensa.

Si chiede alle insegnanti di mantenere la puntualità nell'accesso al refettorio , rispettando i turni stabiliti, in quanto questo renderebbe sicuramente il servizio più ordinato e celere. Il fatto che non tutti rispettino gli orari crea problemi di confusione nel servire i tavoli e ritardi che si accumulano.

La Prof.ssa Scotti, rappresentante per la Scuola Secondaria, evidenzia che a volte, in particolare il mercoledì, l'apparecchiatura dei tavoli è incompleta, la pasta è tiepida e le porzioni non sufficienti, quantomeno per i maschi che mangiano molto, mentre le ragazze tendono a mangiare poco.

Chiede che ci possano essere porzioni più abbondanti o la possibilità di avere il bis per i ragazzi.

Segnala inoltre che a volte tornano a scuola in ritardo perché il tavolo non è ancora apparecchiato al loro arrivo.

La Dott.ssa Milesi ritiene che il ritardo nell'apparecchiatura sia dovuto all'accumulo di ritardi che si verificano nella giornata del mercoledì, quando ci sono tre turni di servizio in meno di un' ora e mezza.

Si impegna a chiedere alla cuoca che venga mantenuta la corretta temperatura di cibi e che vengano garantite porzioni sufficienti.

La Sig. Ra Gay afferma che anche all'infanzia è necessario prevedere qualche porzione in più, perché accade che i bambini rovescino il piatto o l'acqua o facciano cadere il pane.

La Dott.ssa Milesi conferma che è stata prevista questa possibilità.

La Sig.ra Beluzzi, rappresentante dei genitori della scuola primaria, segnala che nel menu invernale, alla terza settimana, ci sono tre volte primi piatti costituiti da pasta. E chiede che venga prevista una variazione.

Dice che è stato segnalato che il prosciutto viene servito con le mani seppur con i guanti.

La Dott.ssa Milesi afferma che si tratta di una cosa non gradevole e che ribadirà alle operatrici di non farlo, ma sottolinea che il problema è sempre la mancanza di tempo, essendo i tempi di somministrazione molto stretti.

Chiede che venga tempestivamente segnalato se questa cosa dovesse ripetersi.

La Sig.ra Beluzzi riferisce che alcuni genitori hanno chiesto di sostituire i piatti di ceramica e i bicchieri di vetro con piatti e bicchieri di plastica monouso per evitare problemi di scarsa igiene.

Il Sig. Ferrari propone di utilizzare piatti e bicchieri di plastica dura per ragioni di sicurezza.

La Dott.ssa Donà precisa che l'igiene è garantita dall'uso della lavastoviglie e che assolutamente non è previsto l'uso di stoviglie di plastica, se non per ragioni di emergenza, come potrebbe essere un improvviso guasto della lavastoviglie.

Sottolinea che non è proprio il caso di produrre quantità industriali di plastica o di far mangiare i bambini nella plastica!

Piuttosto si richiederà il personale ausiliario ad una maggior attenzione nel lavaggio e nell'allestimento della tavola.

La seduta termina alle ore 18.30.