



COMMISSIONE REFEZIONE SCOLASTICA	OGGETTO DELL'INCONTRO: Monitoraggio del servizio
DATA: 17 aprile 2024	LUOGO: Comune di Motta Visconti

Presenti	<ul style="list-style-type: none">• Possi Maria Luisa, Assessore Delegato in qualità di Presidente;• Donà Maddalena, Responsabile del Settore Affari Sociali, Educativi e Ricreativi del Comune di Motta Visconti;• Boscarato Federica, De Meo Nicola, rappresentanti della ditta Sodexo (sono presenti altresì il cuoco e l'aiuto cuoco);• Bonomi Silvia, rappresentante degli Insegnanti della Scuola Statale dell'Infanzia;• Frapolli Stefano, rappresentante degli Insegnanti della Scuola Primaria;• Scotti Daniela, rappresentante dei Professori della Scuola Secondaria di Primo grado;• Celario Clara, rappresentante dei genitori della Scuola Primaria• Reale Letizia, istruttore servizi amministrativi del Settore Affari Sociali, Educativi e Ricreativi
Assenti giustificati	<ul style="list-style-type: none">• Forestiero Marzia, rappresentante dei genitori della Scuola Primaria;• Garau Francesca, rappresentante dei genitori della Scuola Secondaria di Primo grado

Verbalizza la Dott.ssa Letizia Reale, Istruttore Servizi Amministrativi del Settore Affari Sociali, Educativi e Ricreativi.

La Commissione Refezione Scolastica si riunisce in presenza presso la Sala Consiliare del Comune di Motta Visconti mercoledì 17/04/2024 alle ore 16:30.

La dott.ssa Donà avvia la riunione alle ore 16:35 con l'illustrazione dell'Ordine del Giorno:

- 1) Verifica andamento del servizio;
- 2) Varie ed eventuali.

Quindi, presenta le slide predisposte per l'occasione partendo dall'introduzione di alcune novità del servizio quali:

- L'attivazione della web app SO HAPPY realizzata da Sodexo per la pubblicazione giornaliera dei menù proposti nelle scuole → *si rileva come le registrazioni siano ridotte rispetto ai potenziali interessati e si invitano i genitori e gli insegnanti a dare visibilità all'APP;*
- L'eliminazione del doppio menù (scelta tra menù A e menù B) per la scuola secondaria di primo grado → *i referenti di Sodexo restano a disposizione per riproporre la scelta del doppio menù con modalità diverse valutate le criticità insieme ai professori della secondaria;*
- Il menù estivo è entrato in vigore lunedì 8 aprile 2024. Sul sito del Comune e sul sito della Scuola sono stati pubblicati i menù

Si presentano i menù a tema introdotti da gennaio ad aprile 2024.

L'intervento della Responsabile prosegue presentando alla commissione il sistema di rilevazione delle presenze alla refezione, le modalità di raccolta delle presenze e le relative criticità. In particolar modo, si concorda sull'orario entro il quale il pasto prenotato non può più essere cancellato ossia 10:30 e che gli insegnanti o altri addetti non possono procedere a correggere le rilevazioni passate nei giorni successivi. Serve la collaborazione di tutti in quanto, sebbene possa sembrare che un pasto segnato erroneamente non comporti grandi errori nei calcoli finali di fatturazione e di derrate alimentari, in realtà la famiglia, che si trova addebitato un pasto non consumato e non prenotato, contatta l'Ufficio comunale al fine di chiarimenti e soprattutto di cancellazione del pasto. Ciò implica per l'Ufficio procedere ad un controllo incrociato tra i registri cartacei di rilevazione delle presenze e le presenze a sistema, annullando il pasto laddove non risulti la rilevazione cartacea dell'insegnante.

Si chiede a tutti i soggetti coinvolti precisione nella rilevazione.

A tal proposito, si informa la commissione che sul sito del Comune sono state pubblicate le FAQ in merito al servizio di refezione scolastica con alcune delucidazioni relative alla prenotazione e consumazione del pasto. L'Ufficio provvederà ad aggiornare l'orario limite per la cancellazione del pasto senza addebito.

Sempre in merito ai pagamenti del servizio, è stata attivata una modalità via web per il download della certificazione ai fini della dichiarazione dei redditi. Non è pertanto necessario fare richiesta all'ente, ma il genitore pagante può scaricare il documento in autonomia.

Da ultimo si presentano alcuni dati relativi all'iscrizione al servizio nell'a.s. corrente: gli alunni iscritti sono 732, di cui 695 senza dieta, 37 alunni con dieta personalizzata/intolleranze e allergie e 69 con dieta etico/religiosa.

L'iter per la gestione della dieta prevede che i genitori degli alunni interessati compilano il modulo di richiesta e lo inviano agli Uffici comunali. A loro volta i colleghi degli Uffici inviano la richiesta all'operatore referente di Sodexo, per trasmetterlo al dietista che elabora la dieta. Allo scopo di ridurre eventuali margini di errore nella ricezione delle diete, si intende chiedere che la gestione delle diete, a far tempo dal prossimo anno scolastico, sia totalmente in capo a Sodexo, con modalità che saranno concordate tra le parti.

Terminata la presentazione, la prima a prendere la parola è l'ins. Bonomi della Scuola dell'infanzia che riporta alcune criticità e osservazioni formulate dalle colleghe. Viene ripresentato alla commissione lo spreco del tortino di legumi. Viene rilevata la cottura non sempre ottimale delle verdure e della frittata.

Con riferimento al progetto sperimentale di anticipare il secondo rispetto al primo, viene chiesto di ripristinare l'ordine classico delle portate, in quanto i bambini hanno capito che dopo il secondo arriverà il primo e non procedono ad assaggiare il secondo.

In merito al menù estivo, l'insegnante Bonomi riporta alla commissione la presenza di eccessivi piatti caldi e inoltre chiede una variazione nella formulazione del menù avendo per due giorni consecutivi il lunedì e il martedì della prima settimana il tortino di legumi e la frittata.

L'insegnante della scuola dell'infanzia chiede nuovamente di aumentare le porzioni di frutta e la varietà se possibile. A tal proposito intervengono i rappresentanti di Sodexo confermando che le porzioni di frutta sono state aumentate e che non è possibile variare la tipologia di frutta poiché occorre seguire la stagionalità e al momento la frutta consentita è quella somministrata. Si chiede e si concorda sull'introduzione di una macedonia di frutta fresca al mese.

Per le segnalazioni future si chiede maggior precisione e puntualità nella rilevazione delle criticità dei pasti in modo tale da procedere con un intervento mirato sul piatto la cui cottura non risulta ottimale.

L'insegnante Frapoli della scuola primaria ribadisce la necessità di un'azione a 360 gradi di educazione alimentare in grado di coinvolgere gli insegnanti e le famiglie. Rileva che molto spesso i bambini non gradiscono o addirittura non assaggiano i piatti proposti perché non presenti nelle loro abitudini alimentari. Sottolinea il ruolo educativo e di "esempio" che dovrebbero assumere gli insegnanti anche nel momento del pasto.

Rileva che la porzionatura dei piatti per le classi quarte e quinte è in linea al fabbisogno dei bambini.

La prof.ssa Scotti della scuola secondaria ribadisce che le principali criticità erano legate all'introduzione della scelta del doppio menù e della difficoltà di sorveglianza, superate le quali non vi sono osservazioni da sottoporre alla commissione.

Il rappresentante dei genitori della scuola primaria presente è la sig.ra Celario che, anche a seguito di sopralluoghi, constata la qualità del pasto proposti agli alunni. Concorda sul fatto che il tortino di legumi e la frittata non sono particolarmente graditi e questo comporta uno spreco.

La stessa segnalazione risulta essere stata fatta dalla Sig.ra Forestiero Marzia, rappresentante genitori scuola primaria, che non potendo presenziare ha inviato nota scritta.

Al termine della riunione, si concorda sulla necessità di rivedere il menù limitatamente alle proposte dei piatti a base di legumi e di uova, al fine di renderli maggiormente appetibili e sulla necessità di attivare iniziative di educazione alimentare che coinvolgano famiglie e scuola.

Terminati gli interventi, la Responsabile del Settore chiude l'incontro della Commissione Refezione scolastica alle ore 17:45.