



Comune di
San Donato Milanese
CITTA' METROPOLITANA DI MILANO

AREA SVILUPPO DI COMUNITA'

Ufficio Istruzione

VERBALE N. 2 - Anno Scolastico 2021/2022 - COMMISSIONE MENSA

DATA 28/03/2022

ORE 14.30

ORDINE DEL GIORNO

1. Presentazione CIRFOOD Soc. Coop, gestore del nuovo servizio di refezione scolastica;
2. Presentazione Società consulenza e formazione, incaricata del controllo qualità del servizio;
3. Menù primavera/estate;
4. Varie ed eventuali.

La riunione si tiene in presenza presso la Sala Consiliare Comunale con accesso, previa presentazione da parte dei partecipanti, di Green Pass. Partecipano pertanto all'incontro:

PRESENTI

CIRFOOD Soc. Coop italiana di ristorazione

Spadoni Davide (Direttore/Responsabile operativo area territoriale Regione Lombardia) - Galimberti Lorena (Responsabile Marketing area Lombardia) - Vazzoler Sara (Dietologa) - Cassanmagnago Luca (Dietologo) - Marangoni Tiziana (Amministrativa CIRFOOD Soc. Coop.) - Petitto Vincenzo (cuoco del plesso scolastico di via Martiri di Cefalonia) - Ripepi Domenico (cuoco del plesso scolastico di via Libertà) – Rosaria Ferreira (cuoca del plesso scolastico di via Unica Poasco).

Amministrazione Comunale e consulenti

Papetti Chiara (Assessore Pubblica Istruzione) - Bianchini Mario (Coordinatore dell'Ufficio Istruzione) - Volpentesta Emilia (Amministrativo Ufficio Istruzione) - Garavello Emanuele (Società Consulenza e formazione).

Commissari Mensa

Per l'Istituto Comprensivo "Libertà":

Baio Lara Elisa - Columpsi Valentina - Lanotte Angelo - Molisani Massimo — Pasini Sara — Tanzi Luisa;

De Franceschi Paola - Livraghi Silvia - Russo Fiorella - Saccheri Mattea Rita Matilde;

Per l'Istituto Comprensivo "Margherita Hack":

Buongiorno Deborah - Carnevale Alessia - Carnevale Giovanni - Giannisopoulos Matthaios - Mormino Marzia Maria - Palazzo Tatiana - Paziienza Pasquale - Ruggieri Tommaso - Soergel Heidi - Zago Silvia;

Baldo Antonia - Bedin Marta Rita - Campagnoli Valentina - Cappelli Marisa - Colaninno Alida – Fassini Cristina - Nocilla Giuseppina.

Si dà inizio dei lavori alle ore 14.35, e vengono di seguito riportati in sintesi i contenuti degli interventi dei membri della Commissione.

Introduzione

L'Assessore Papetti Chiara - salutando i presenti - introduce la nuova società aggiudicatrice dell'appalto, ovvero la CIRFOOD Soc. Coop.

1. Presentazioni referenti e struttura sociale della Cooperativa CIRFOOD S.C.

Viene concessa la parola alla Dott.ssa Galimberti – Resp. Marketing area Lombardia – per l'esposizione del primo punto all'ordine del giorno.

Vengono quindi presentati i referenti della CIRFOOD Soc. Coop., ovvero:

- Spadoni Davide: Direttore/Responsabile operativo area territoriale Regione Lombardia;
- Galimberti Lorena: Responsabile Marketing area Lombardia;
- Vazzoler Sara: Dietologa;
- Cassanmagnago Luca: Dietologo;

- Marangoni Tiziana: Amministrativa CIRFOOD Soc. Coop.;
- Petito Vincenzo: cuoco del plesso scolastico di via Martiri di Cefalonia;
- Ripepi Domenico: cuoco del plesso scolastico di via Libertà;
- Rosaria Ferreira: cuoca del plesso scolastico di via Unica Poasco;

che si presentano all'assemblea.

Di seguito la Dottoressa Galimberti procede alla presentazione della Società, mediante la proiezione di diapositive dedicate, riportando in assemblea quanto indicato sinteticamente ai punti seguenti:

- la CIRFOOD Soc. Coop. ha sede legale in Reggio Emilia, ed è presente in ben 17 regioni e 74 province d'Italia, nonché in Olanda e Belgio;
- “core business” della Cooperativa è costituito dalla ristorazione scolastica, per Comuni di medie-grandi dimensioni, oltre che – in via residuale – dalla ristorazione socio-sanitaria (per ospedali e case di cura) e dalla ristorazione commerciale (per militari, comunità e aziende);
- notevole importanza assumono, all'interno della Cooperativa, le funzioni dell'Ufficio Prodotto e dell'Ufficio Acquisti; in particolare, quanto all'Ufficio Prodotto, aspetto importante assume l'elaborazione dei menù, finalizzata a favorire un corretto apporto alimentare-calorico nelle diete alimentari (nel rispetto della stagionalità dei prodotti). La Cooperativa dispone, in relazione alle forniture, di una piattaforma dedicata in via esclusiva alla stessa (Piattaforma distributiva “Quanta Stock and GO”), finalizzata alla selezione accurata dei fornitori, in riferimento ai quali particolare attenzione viene riservata a quelli locali, provenienti da commercio equo/solidale e/o a Km “0”. Tutto ciò, garantendo un sistema di tracciabilità informatizzato e cercando di ridurre - nel trasporto delle derrate alimentari – l'impatto ambientale (riduzione di emissioni di CO2), per la salvaguardia della tutela dell'ambiente;
- ulteriore attenzione viene rivolta all'offerta di servizi e prodotti di alta qualità, finalizzati alla promozione dell'innovazione, ricerca, cultura del cibo ed educazione alimentare dei

bambini-ragazzi, nonché ad una sana e corretta alimentazione, per contrastare situazioni di eccedenze alimentari, in un'ottica di miglioramento continuo del servizio stesso;

- la Cooperativa è in possesso di diverse certificazioni di qualità, finalizzate al miglioramento delle procedure dei servizi, al raggiungimento di performances sempre più elevate e a garanzia della sostenibilità economica, sociale e ambientale della propria attività.

Al termine dell'intervento della Dottoressa Galimberti riprende, quindi, la parola l'Assessore Papetti, che introduce il tema dell'importanza della formazione continua – da parte della CIRFOOD - del personale impiegato nel servizio di refezione scolastica (anche attraverso un team di esperti esterni al servizio stesso) sull'educazione e sulla cultura alimentare. Tutto ciò, con l'obiettivo di strutturare accuratamente le diete alimentari (comprese quelle etico-religiose), cercando di rispettare una sana alimentazione equilibrata e variegata e riducendo le eventuali situazioni di "scarti alimentari".

La Commissaria Nocilla interviene in merito al personale impiegato, sostenendo che, nel plesso scolastico di via Greppi, le risulta essersi verificata una riduzione di organico; inoltre, non viene effettuato lo sparecchiamento tra il primo piatto ed il secondo.

Dott. Spadoni chiarisce che, dall'effettuazione di due sopralluoghi all'interno delle cucine, uno dei quali proprio nel plesso scolastico di via Greppi, non ha constatato il disservizio segnalato.

Dott. Garavello (consulente incaricato del controllo qualità servizio di refezione scolastica del Comune) interviene, di fatto anticipando il punto due all'ordine del giorno, presentandosi e relazionando sul suo incarico e sulle sue attività, specificatamente attinenti il momento di passaggio di consegne fra il vecchio gestore (Elior Ristorazione S.p.A.) ed il nuovo, rimanendo favorevolmente sorpreso dal personale messo a disposizione dalla CIRFOOD per far fronte, in modo flessibile e tempestivo, alle esigenze relative al momento stesso del passaggio. Quanto all'analisi dell'organizzazione/mappatura del personale impiegato dalla CIRFOOD, occorre considerare gli armonigrammi delle diverse cucine degli Istituti scolastici presentati dalle ditte appaltatrici nell'offerta per la gara d'appalto del servizio refezione. Relaziona poi l'assemblea sulla situazione rilevata a conclusione della gestione del servizio di Elior S.p.A., evidenziando i "pro"

(migliore qualità delle preparazioni alimentari) ed i “contro” (difficoltà nella gestione unitaria del personale delle singole cucine) già noti relativamente alla presenza di cucine collocate in ogni singolo plesso scolastico.

Dottoressa Galimberti ribadisce l'importanza della formazione del personale in tema di educazione alimentare. Illustra poi l'applicazione informatica denominata “Menù chiaro” (quale novità del servizio di refezione scolastica), che permette agli utenti di verificare il menù servito giornalmente ai ragazzi. In relazione poi al problema degli scarti dei pasti somministrati, la Dott.ssa Galimberti accenna sinteticamente alla programmazione di specifici progetti da attuare per il recupero del cibo non consumato (tra cui, la collaborazione della CIRFOOD con la CARITAS AMBROSIANA, proprio partner storico).

Commissario Ruggeri chiede chiarimenti in relazione alla connessione tra l'utilizzo della Piattaforma distributiva con sede in Reggio Emilia, utilizzata da CIRFOOD, e la fornitura dei prodotti a km “0”, sottolineando l'importanza di disporre di un elenco di fornitori disponibili locali. Dott.ssa Galimberti fa presente che, naturalmente, le forniture locali non transiteranno dalla Piattaforma di Reggio Emilia.

Commissaria Tanzi chiede di conoscere le modalità attraverso cui la CIRFOOD intenda garantire la fornitura di prodotti stagionali disponibili, in particolar modo della frutta.

Dott. Garavello fa presente di aver già richiesto alla CIRFOOD di porre particolare cura ed attenzione sulla gestione di tale questione ribadendo, a tal fine, la necessità di coniugare la stagionalità dei prodotti forniti con la loro gestibilità, attraverso le procedure in essere nella ristorazione collettiva scolastica.

Dott. Spadoni entra, quindi, nel merito dell'argomento riportando le specifiche che caratterizzano il servizio di ristorazione collettiva scolastica, tra cui: l'impossibilità di fornire specifici prodotti (esempio un particolare tipo di frutta) prima dell'inizio della stagione; il rischio, nell'adozione di procedure più articolate per la predisposizione/preparazione della frutta da servire, di danneggiare la qualità della stessa, rendendola di fatto non più commestibile.

Interviene un'insegnante comunicando che, con l'avvio del servizio da parte della CIRFOOD, la qualità del pane è notevolmente migliorata, e ne viene richiesta maggiore quantità nelle mense scolastiche da parte dei bambini.

Dott. Garavello interviene ricordando l'attenzione posta da ATS - Regione Lombardia, in merito al consumo di carboidrati nelle mense scolastiche ed in particolare:

- il pane non deve servire da sostitutivo del resto del pasto, qualora non gradito dagli utenti;
- il pane non può essere concesso in più, considerando la gestione del pasto nella sua globalità, comprensiva della somministrazione del cosiddetto "bis" o pasto integrativo.

A questo proposito, la Commissaria Nocilla fa comunque presente che in via Greppi viene concesso il "bis"/integrativo solo per il secondo piatto, e non per il primo.

Assessore Papetti rivolge nuovamente, come negli anni, passati l'appello di partecipare ed essere effettivamente presenti al momento del pasto, insieme ai bambini in mensa, senza abbandonarli a sé stessi, posto che l'ora del pasto è anche/soprattutto ora di educazione e cultura alimentare da condividere insieme.

Commissaria De Franceschi interviene, poi, riportando i risultati di un lavoro di indagine effettuato presso i bambini delle classi quinte degli Istituti scolastici, per rilevare l'indice di gradimento del servizio di ristorazione scolastica, ed apportare i necessari miglioramenti. Quale criticità, è emersa la necessità di riconsiderare quantità e qualità della frutta servita all'interno delle mense scolastiche, posto che si verifica spesso che alcuni ragazzi non la gradiscono e richiedono di portare le merende da casa. A tal proposito, si richiede se possano essere serviti in mensa, in sostituzione della frutta, yogurt al cioccolato o pane e cioccolato. Quanto, invece, agli aspetti positivi risultano particolarmente graditi i seguenti pasti: la farinata di ceci, le cosce di pollo e le lasagne al ragù.

Dott. Garavello specifica ulteriormente i propri compiti di controllo della qualità del servizio, esponendo in sintesi le principali attività, ovvero:

- verifica della conformità, del servizio oggetto d'appalto, rispetto a quanto previsto dal relativo capitolato e dal disciplinare;

- verifica e controllo a campione – mediante visite ispettive - dei cibi serviti all'interno delle mense scolastiche, rispetto a quanto programmato, nel rispetto delle linee guida previste da ATS - Regione Lombardia;
- verifica delle materie prime utilizzate e della stagionalità dei prodotti;
- verifica che il “modus operandi” delle cucine sia conforme a quanto previsto dalle disposizioni normative di riferimento.

In definitiva, a conclusione del proprio intervento il Dott. Garavello auspica, sempre e comunque, un dialogo ed un confronto costruttivo con i gestori dei servizi di refezione scolastica, al fine di migliorare la qualità dei servizi e prodotti offerti.

3. Menù primavera/estate

Passando al terzo punto all'ordine del giorno, riprende la parola l'Assessore Papetti, la quale fa presente che i menù proposti negli ultimi anni sono sempre stati elaborati e definiti, di concerto con la commissione mensa e nel rispetto delle linee guida di ATS – Regione Lombardia.

A questo proposito, l'Assessore Papetti sottolinea che occorre continuare in questa direzione, strutturando i nuovi menù, sulla base di quelli già proposti con le dovute modifiche/integrazioni eventualmente necessari, sempre sulla base delle linee guida di ATS – Regione Lombardia, per soddisfare e migliorare il servizio di refezione scolastica.

L'Assessore Papetti concede poi la parola alla dietologa Vazzoler Sara che, a fronte delle diapositive dedicate, espone il menù provvisorio primavera/estate, in riferimento al quale vengono di seguito sinteticamente descritti gli interventi e le specifiche richieste sui singoli piatti:

- pasta, da servire non insieme alle patate;
- reintroduzione dei Totani cotti e ripieni, che erano stati comunque eliminati nell'anno scolastico precedente;
- piatto unico: pizza, da continuare a servire due volte al mese, con la previsione di eventuali piatti alternativi: verdure e legumi, nonché vellutata di verdure;
- lasagne con crema e basilico (si chiede di togliere aglio nei piatti);

- bastoncini di pesce: si chiede di poter servire questo piatto, ma tale richiesta non viene accolta perché contraria a linee guida ATS;
- aceto monodose, richiesto per condire le verdure a piacimento;

Ulteriori richieste di modifica/aggiornamento sono le seguenti:

- uova: due volte al mese;
- carne: una volta a settimana;
- introduzione di una lasagna vegetariana, viene richiesto poi il mantenimento delle lasagne con carne;
- cotoletta di pollo;
- introduzione di tortellini di magro;
- legumi: 5/6 volte al mese;
- pesce: il venerdì, in sostituzione della carne;
- yogurt: una volta al mese;
- latte e bevande: accompagnamento per le merende quotidiane;

La discussione procede con proposte di inversione dei menù così come programmati all'interno della settimana (esempio, proposizione del menù del martedì nella giornata del venerdì e viceversa all'interno della prima settimana).

A questo punto, data la necessità di approfondire accuratamente ulteriori proposte - frattanto emerse - l'Assessore Papetti propone di istituire un gruppo ristretto di lavoro che possa discutere, analizzare e definire il menù in una nuova e successiva riunione, chiedendo all'assemblea di designare un rappresentante (genitore o insegnante) per singolo plesso scolastico, che prenda parte al gruppo di lavoro ristretto. L'assemblea si esprime favorevolmente in tal senso.

4. Varie ed eventuali

I Commissari avanzano due proposte:

- possibilità di organizzare, secondo le modalità e con le tempistiche ritenute più opportune dalla CIRFOOD Soc. Coop., momenti di condivisione dei pasti preparati in mensa, per poter verificare e controllare la qualità dei cibi serviti;
- avere informazioni e ragguagli da parte dell'Amministrazione Comunale sull'entrate accertate ed incassate, a seguito della comminazione delle sanzioni pecuniarie alla ditta appaltatrice uscente per il servizio di refezione scolastica, Elio Risturazione S.p.A.

Quanto al primo punto, il Dott. Spadoni Davide comunica ai presenti che avrebbe pensato alla fattibilità della richiesta, con eventuale possibilità di organizzazione di momenti prova/pasti; quanto, invece, al secondo punto, l'Assessore Papetti comunica che era stata presentata mozione in sede di Consiglio Comunale avente ad oggetto l'investimento, da parte del Comune, di quanto incassato in termini di sanzioni e penali in progetti dell'Ufficio Istruzione.

In conclusione l'Assessore Papetti chiude la riunione e, nel ringraziare e salutare tutti i partecipanti, invita in modo ristretto i rappresentanti degli Istituti Scolastici (genitore o insegnante) a partecipare alla prossima riunione così come programmata, per arrivare a definire il nuovo menù primavera/estate.

Alle ore 17.40 terminano i lavori della riunione.