



Verbale della riunione del 28 marzo 2017

Presso sala consigliare Comune di Pianoro dalle 17.30 alle 19.30.

Presenti

Comune di Pianoro: Filippini Franca (vice sindaco e assessore), Demaria Andrea (dirigente), De Rose Emanuela (impiegata amministrativa).

Scuola Infanzia Colibri: Cinzia Bassini (docente).

Scuola Infanzia Nonna Orsa: Berardi Gabriella (vice presidente), Fenu Valentina (titolare), Maiuri Francesca (docente).

Scuola Infanzia Pian di Macina: Subranni Beatrice (titolare), Tiziana Ottoni (ATA).

Scuola Infanzia Valverde: Barillari Jessica (titolare), Marinaro Giovanni (titolare).

Scuola Primaria Diana Sabbi: Calzoni Claudia (titolare), Brighenti Elisa (supplente), Pescosi Sandra (docente), Perillo Patrizia (docente).

Scuola Primaria Pianoro Vecchio: Abrate Federico (presidente), Ricciardi Irene (titolare), Gironi Francesca (docente).

Scuola Primaria Rastignano: Ortesta Silvia (titolare), Rosini Silvia (titolare), Zampetti Alessandra (docente).

Nido Millepiedi Pianoro: Massari Rita (educatrice), Riccelli Eleonora (collaboratrice).

Nido Girotondo Rastignano: Minichiello Emilia (titolare)

Camst: Simone Albrizzi (responsabile commerciale), Maurizia Maselli (responsabile cucina), Matteo Bergami (dietista)

Ordine del giorno:

1. *Ritrovamento corpi estranei e merendine scadute;*
2. *Progetto contro lo spreco alimentare;*
3. *Variazioni al menu;*
4. *Varie ed eventuali.*

Il dirigente Andrea Demaria, riassume gli episodi dei ritrovamenti di corpi estranei:

07/03/2017: ritrovamento di un insetto negli spinaci presso la Scuola Primaria Diana Sabbi (identificato come cimice)

13/03/2017: ritrovamento di un insetto in un panino presso la Scuola Primaria Rastignano (identificato come insetto della farina)

15/03/2017: ritrovamento di un frammento di gomma nella pasta e fagioli presso la Scuola Infanzia Nonna Orsa (identificato come guarnizione del rubinetto di un bollitore).

In aggiunta a questi episodi si evidenzia la consegna avvenuta il 14/03/2017 di merendine con scadenza il 10/03/2017 presso la scuola primaria Diana Sabbi.

Demaria riferisce della conclusione della fase di ricostruzione e valutazione degli episodi, che se pur ravvicinati, non sembrano avere una causa comune.

Questi ritrovamenti hanno evidenziato, che non hanno funzionato le procedure di controllo e verifica abituali, e forse una non attenta manutenzione delle attrezzature.

Si rende noto inoltre che l'AUSL ha effettuato due ispezioni in data 15 e 20/03/2017 non rilevando nessun problema di tipo igienico-sanitario.

A seguito degli episodi sopra riportati il Comune di Pianoro ha deciso di sanzionare Camst per un importo complessivo di 2.500 €.

Inoltre, è stato richiesto a Camst di adottare misure correttive per prevenire il ripetersi di simili episodi.

Interviene il responsabile commerciale Camst Simone Albrizzi, che riferisce sulle misure intraprese a seguito dei ritrovamenti.

Verranno aumentate le ore di formazione del personale, a seguito di valutazioni interne si sono infatti riscontrati problemi in alcune procedure operative.

Il fornitore del pane provvederà a cambiare la scritta, che ora è con inchiostro nero, in modo che sia più facile il controllo visivo.

Sebbene il fornitore fosse già certificato, ha incrementato i controlli sulla produzione, introducendo ad esempio nuove lampade.

Presso il fornitore, è stata eseguita una disinfestazione straordinaria il 18/03/2017, oltre a quelle normalmente programmate (la prossima è prevista per il 01/04/2017).

Come misura straordinaria dal 22/03/2017, è stata inserita una nuova addetta in cucina, a supporto della squadra operativa, in modo che i controlli in uscita possano essere maggiormente presidiati.

Questa persona rimarrà in servizio fino alla fine del corrente anno scolastico.

Camst si riserva di valutare se sarà necessario confermarne la presenza anche per il prossimo anno.

Le guarnizioni di gomma dei rubinetti del bollitore, da cui proviene il frammento ritrovato, sono state sostituite. Non sono, secondo Camst, parti soggette ad usura, e quindi non era prevista una sostituzione programmata.

Camst sta valutando se sostituire il bollitore della pasta, con un bollitore a due cestelli.

I nuovi bollitori non hanno guarnizioni in gomma.

Interviene un genitore della commissione mensa che chiede di poter visionare il piano di autocontrollo di Camst.

Camst si rende disponibile ad un incontro in cucina con alcuni rappresentanti della commissione mensa, e il personale tecnico Camst, per mostrare come vengono effettuati gli audit e visionare la loro procedura di controllo qualità.

Alcuni genitori della commissione mensa si dicono non d'accordo sull'aspetto formale del divulgarsi delle notizie dei ritrovamenti di corpi estranei (ad esempio foto pubblicata su Facebook nella pagina "Commissione mensa Pianoro"). Queste comunicazioni tempestive e generalizzate non sarebbero state gradite dai genitori e docenti dei plessi coinvolti, preoccupati per l'allarmismo generato.

Altri genitori intervengono sull'argomento riportando le proprie opinioni discordanti.

L'assessore Franca Filippini, riportando la richiesta di alcuni docenti, chiede che la pagina Facebook venga rinominata in "Genitori della commissione mensa di Pianoro".

Si rimanda la decisione sulla gestione della pagina Facebook, e sull'eventuale definizione di un metodo comunicativo "ufficiale" ad altra sede.

L'assessore Franca Filippini, illustra il progetto contro lo spreco alimentare.

Questo progetto, proposto inizialmente nella Scuola Primaria Diana Sabbi, prevede che i bambini gettino i resti del pranzo in sacchi distinti: primo, secondo e contorno.

Questo permetterà di pesare gli avanzi e cercare di definire quali siano i piatti più sprecati.

Inoltre verrà sottoposto ai bambini un questionario sul gradimento della mensa.

Alcuni genitori e docenti della commissione mensa riportano i seguenti problemi comuni:

- Piatto unico: se non gradito il bambino rimane a digiuno.
- Quantità di pasta servita: piatto tris del Diana Sabbi sembra contenere poca pasta rispetto al piatto singolo. Sembrano esserci quindi disparità di porzioni servite tra i vari plessi.
- Preparazioni a base di legumi, e contorni poco graditi.

Interviene il dietista Camst Matteo Bergami mettendo in evidenza che i problemi riscontrati sono comuni a tutte le zone servite.

Le linee guida nazionali sui menu delle mense scolastiche, prevedono comunque una riduzione delle proteine animali a fronte di un maggiore apporto di proteine di origine vegetale.

Anche il piatto unico, sempre secondo le linee guida, andrebbe introdotto almeno 1 volta a settimana.

Nel menu attualmente in vigore viene sostituito il piatto "polpette terra e mare", poco gradito, con il piatto "sformato di riso con asparagi", vincitore del concorso di quest'anno "Piatto vincente, spreco perdente".

A fronte del calo di preparazioni a base di carne nel menu, i genitori della commissione mensa chiedono a Camst di introdurre carne biologica almeno una volta a settimana.

Camst si impegna a valutare la fattibilità della richiesta.

Si chiede inoltre di sostituire il preparato a base di uova, utilizzato ad esempio per la preparazione di sformati e frittate, con un preparato di uova biologiche.

Camst risponde positivamente alla richiesta.

Camst ricorda che dal 24/04/2017 entrerà in vigore in menu estivo.

Il verbalizzante
Valentina Fenu

Il presidente
Federico Abrate