



Comune di San Cesario sul Panaro

Piazza Roma 2
San Cesario sul Panaro (MO)

SINDACO

RISPOSTA AD INTERROGAZIONE PROT. N. 8650 DEL 20/06/2022 PRESENTATA DAL GRUPPO CONSILIARE "LISTA CIVICA NUOVO SAN CESARIO" AD OGGETTO: "SERVIZIO MENSA PRESSO IL NIDO, LA SCUOLA D'INFANZIA E LA SCUOLA PRIMARIA"

1. Come tutti i servizi gestiti dal comune vengono segnalate criticità o miglioramenti in diverse modalità. Rispetto al servizio mensa, in relazione anche al cambio della ditta responsabile del servizio, sono giunte alcune segnalazioni, per vie spesso informali, che come Amministrazione non abbiamo ovviamente ignorato. Fra le segnalazioni pervenute, si indica non tanto un problema di qualità del prodotto (La qualità è definita come **"l'insieme delle proprietà e caratteristiche di un prodotto o servizio che gli conferiscono l'attitudine a soddisfare bisogni espressi o impliciti"** (norma UNI EN ISO 8402)), ma tendenzialmente veniva posto l'accento sulla modalità di abbinamenti e su alcune scelte di menù. Inoltre, la segnalazione più frequente era legata alla tipologia e al grado di maturazione della frutta biologica offerta durante i pasti.
2. Il Comune di San Cesario sul Panaro ha istituito le commissioni mensa proprio per verificare il servizio mensa somministrato nel proprio istituto scolastico. Nel "DISCIPLINARE PER IL FUNZIONAMENTO DELLE COMMISSIONI MENSA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA" del Comune di San Cesario è chiarito il ruolo delle Commissioni Mensa, del funzionamento della stessa e le modalità di assaggio. Riporto alcuni passaggi: Art. 2. Il Comune effettua controlli sulla qualità del servizio erogato e opera un costante monitoraggio del servizio offerto attraverso diversi strumenti: - Gestione dell'appalto (verifica del rispetto dei capitolati di appalto e delle normative vigenti); - controlli qualità interni condotti dal gestore e trasmessi al comune per verifica documentale; - controlli ispettivi esterni da parte degli organi competenti (AUSL, NAS); - monitoraggio attraverso visite ispettive, anche avvalendosi anche di soggetti esterni (professionisti, Ausl, insegnanti e genitori della commissione mensa). Le Visite ispettive possono avvenire presso le cucine, presso i luoghi di somministrazione dei pasti di nido, scuole d'infanzia e primaria e sono distribuite durante tutto l'anno in modo da ottenere un controllo costante; - acquisizione dei controlli condotti dalle insegnanti referenti; - acquisizione e gestione dei controlli condotti dalle commissioni mensa; 4 - verifiche e sopralluoghi puntuali disposti dal servizio Istruzione;..

ART. 4 – COMPOSIZIONE DELLE COMMISSIONI Le Commissioni Mensa sono costituite per ogni singola scuola. La Commissione mensa Nido "La Coccinella" è composta da un genitore per ogni sezione, due educatrici, un'ausiliaria. La Commissione mensa Scuola dell'Infanzia "Sighicelli" è composta da un genitore per ogni sezione, due educatrici, un'ausiliaria. La Commissione mensa Scuola primaria "Verdi" è composta da un genitore per ogni classe, dalle insegnanti referenti mensa, un'ausiliaria. I rappresentanti dei genitori sono scelti tra i genitori di ciascun servizio educativo/scolastico su proposta dei genitori stessi, nell'ambito delle assemblee di sezione e di classe. I referenti degli educatori e degli insegnanti sono designati rispettivamente dal gruppo di lavoro dei nidi d'infanzia e dal collegio docenti degli Istituti

Comprensivi.

ART. 8 - PROCEDURA PER L'ASSAGGIO DEI PASTI DA PARTE DELLE COMMISSIONI MENSA I genitori facenti parte delle commissioni mensa possono effettuare assaggi del pasto del giorno per la verifica della gradibilità con le modalità stabilite con la presente procedura concordata col gestore, con gli Istituti Scolastici, con i servizi educativi. Il Comune annualmente nomina i componenti delle commissioni mensa delle scuole autorizzati ad effettuare assaggi; Ogni componente è dotato dal Comune di comunicazione identificativa contenente nome cognome e scuola di riferimento; Il Comune trasmette l'elenco dei genitori autorizzati ai nidi, alle scuole e al gestore del servizio refezione scolastica; Ogni genitore può effettuare assaggio solo per il nido/scuola di cui è rappresentante; L'assaggio può essere svolto da una persona alla volta evitando di effettuare le verifiche in gruppo; Gli orari in cui effettuare gli assaggi sono i seguenti: Nido d'Infanzia entro le ore 11:45 Scuola dell'Infanzia entro le ore 12:00 Scuola Primaria dalle ore 12 alle ore 13.30.

3. Alla data attuale, a partire da maggio 2022 è iniziata la verifica della commissione mensa sia alla scuola dell'Infanzia statale Sighicelli che alla scuola statale Primaria Verdi nelle seguenti modalità:

- 3 Assaggi dei rappresentanti mensa alla scuola statale Sighicelli
- 5 Assaggi dei rappresentanti mensa alla scuola Primaria Verdi
- 5 Assaggi da parte dell'ufficio scuola alla scuola Primaria Verdi

4. L'attività della commissione mensa per ragioni relative alle restrizioni Covid è ripresa a maggio 2022, proprio con l'obiettivo di monitorare il servizio erogato dal nuovo gestore. Alla fine dell'anno scolastico, raccolti i dati relativi al gradimento degli assaggi, l'ufficio scuola predisporrà adeguata reportistica dei giudizi, utile anche per programmare eventuali azioni migliorative sul servizio. In attesa dell'elaborazione dei questionari, è comunque possibile anticipare che non risultano criticità sulla qualità delle materie prime o dei cibi, anche se la volontà è quella di offrire un servizio sempre migliore, con aggiustamenti anche minimi che però possono avere effetti positivi sul gradimento dei bambini. Il cambio di appaltatore nei primi giorni dell'anno, è stato un passaggio delicato e non semplice, e un cambio in corsa non è sempre facile. A complicare il passaggio hanno contribuito anche le norme che in quel periodo (gennaio) modificavano le distanze di sicurezza nelle mense (ad esempio, nel caso di un caso positivo in una classe, le distanze durante il pasto dovevano essere di due metri tra studente e studente) andando a dilatare molto i tempi di turnazione e della preparazione dei pasti. L'eventuale modifica di menù è un passaggio che richiede tempi e controlli importanti. Tutte le modifiche del menù devono essere vidimate da ASL che deve certificare l'ottemperanza a tutte le norme e al bilanciamento della dieta.

5. Qualora vi fosse richiesta da parte del consiglio, l'Amministrazione è disponibile a farsi parte attiva affinché i consiglieri, o parte di essi, possano mangiare alla mensa scolastica per testare il livello del servizio.

6. Portare la gestione della mensa internamente avrebbe una ricaduta davvero significativa sul bilancio e sull'organizzazione del nostro ente. L'attuale forma in appalto è quella che riesce a rispondere al meglio alla sostenibilità del servizio visti gli alti costi gestionali e le specificità normative e di sicurezza alimentare. La scelta dell'appalto a ditte specializzate in grande ristorazione, scelta portata avanti dalla grande maggioranza dei Comuni, deve sicuramente vedere gli enti costantemente attenti alla gestione del servizio, ma l'erogazione diretta ci caratterizzerebbe per una diseconomia gestionale che sarebbe pagata prima di tutti dagli utenti del servizio. La scelta di questa amministrazione è stata quella di gestire il servizio in appalto, ma con il compromesso – a nostro parere virtuoso – di non rinunciare alla preparazione in loco dei pasti, mantenendo attive le due cucine (Primaria/infanzia e Nido) presenti all'interno delle nostre strutture scolastiche.

Il Sindaco
(Francesco Zuffi)