

# Commissione Mensa

Verbale del 16 Novembre 2012

Il giorno 16 Novembre 2012 si è riunita nella sala della giunta la commissione mensa su convocazione del presidente Sig. Fabio Piccari con il seguente o.d.g

- Relazione sui controlli effettuati nel mese di Ottobre 2012
- Varie ed eventuali
- 

Sono presenti:

- Zeppieri Alessandra, Assessore del Comune di Albano Laziale
- Piccari Fabio, Presidente dell'I.C. Albano Laziale loc. Cecchina e Presidente della Commissione Mensa
- Fini Manuela, Dirigente scolastico dell'I.C. Albano Laziale loc. Cecchina
- Parisi Maria Soccorsa, Dirigente scolastico dell'I.C. A. Gramsci - Pavona
- Isopi Patrizia, con delega del Dirigente scolastico Draisci Antonio dell'I.C. Albano
- Renzi Ombretta, Presidente del C.I. della Scuola dell'Infanzia "Fratelli Cervi" di Albano Laziale
- Gasbarri Mauro, rappresentante della Cooperativa "Sirio"

Il Presidente, su proposta dell'Assessore Zeppieri Alessandra, chiama a svolgere la funzione di Segretario della seduta la Sig.ra Renzi Ombretta la quale accetta.

Il Presidente apre la seduta dando la parola all'Assessore Zeppieri Alessandra che legge la relazione che raggruppa tutti i controlli della commissione. Tale relazione viene messa in allegato al presente verbale.

La commissione esamina anche tutti i rapporti dei singoli controlli effettuati aprendo una discussione su singole segnalazioni.

A seguito di quanto esposto sopra, i presenti prendono la parola evidenziando i seguenti argomenti:

L'Assessore comunica che in data 29 Ottobre 2012 l'Istituto comprensivo Albano laziale località Cecchina ha organizzato presso il plesso di Via Portogallo - Cecchina un incontro, intercorso tra i genitori dei bambini che usufruiscono del servizio mensa e la dietista della Soc. Sirio Dott.sa Sanguigni Daniela che ha redatto il nuovo menù invernale, mirato ad illustrare lo stesso in quanto, a far data del 01 novembre 2012, è entrato in vigore. Quindi invita i rappresentati degli altri Istituti di Albano Laziale, presenti alla riunione, ad effettuare presso i loro Istituti degli incontri con i genitori al fine di presentare il menù, precisando che tali incontri dovranno essere concordati con la Dott.sa Sanguigni Daniela della Soc. Sirio.

La Dirigente dell'I.C. di Cecchina, Dott.sa Manuela Fini, fa presente che la composizione del menù basato su 5 settimane, il martedì ed il venerdì prevede per ben tre volte su cinque il pesce, quindi i bambini della primaria che hanno l'orario organizzato in 27 ore, mangiando in mensa solo il martedì, hanno un menù poco vario e, considerando anche la poca preferenza dei bambini per il pesce, potrebbero nascere delle lamentele da parte delle famiglie sul mancato consumo del secondo piatto.

Quindi propone di spostare almeno il menu di pesce di un martedì ad altro giorno.

L'Assessore Alessandra Zeppieri risponde che presenterà la proposta alla Dott.sa Sanguigni Daniela.

Il presidente del C.I. "F.lli Cervi" Sig.ra Renzi Ombretta avendo rilevato che nel menù, per alcuni alimenti, non sono specificate la tipologia ma solo la categoria del piatto chiede di specificare il tipo di carne utilizzata nelle scaloppine, il tipo di affettati e il tipo di formaggio.

Il rappresentante della Soc. Sirio Sig. Mauro Gasbarri chiarisce che la mancata indicazione della

specifica tipologia per ogni categoria di alimento consente di variare, fermo restando la categoria, il tipo specifico di alimento a rotazione senza apportare modifiche al menu e quindi propone la soluzione di allegare al menù la specifica delle carni utilizzate per le scaloppine, per gli affettati e per i formaggi, senza però assegnarli a giorni specifici in quanto tale esposizione potrebbe causare lamentele in caso di impossibilità di fornire quel tipo di alimento specifico in quel giorno specifico. Tale evenienza potrebbe verificarsi in quanto la Soc. Sirio lavorando su prodotti freschi potrebbe verificarsi che i fornitori non consegnino quanto ordinato nei tempi previsti e ricorda, che è nella facoltà dell'impresa appaltatrice di poter variare alcuni prodotti in caso di impossibilità nel reperire lo specifico prodotto, restando sempre nella stessa categoria.

Il Presidente, Sig. Fabio Piccari, evidenzia le problematiche ripetitive evidenziate nei singoli rapporti di controlli, che sono:

- il controllo della temperatura dei cibi all'arrivo nel plesso
- i mezzi di trasporti utilizzati per il trasporto dei pasti

Relativamente al primo punto fa presente che il servizio di somministrazione di pasti è sottoposto ad autocontrollo quindi evidenzia che tale operazione deve essere effettuata dalla Impresa che fornisce il servizio attraverso la rilevazione giornaliera, da effettuarsi in ogni plesso e per ogni consegna, delle temperature dei cibi rilevate al momento della consegna con la redazione di rapporto mensile.

Relativamente al secondo punto fa presente che gli automezzi utilizzati per il trasporto degli alimenti sono di tipo furgonati e le pareti interne non sono rivestite con materiale che possano garantire l'assoluta igiene come previsto dalla legge. Inoltre propone, al fine di garantire la pulizia dei mezzi di trasporto, di redigere rapporti, da parte degli addetti, di riscontro sulla pulizia giornaliera dei mezzi stessi.

A questo proposito il Sig. Gasbarri evidenzia che gli alimenti vengono trasportati in contenitori di acciaio racchiusi all'interno di contenitori termici regolarmente certificati all'uso specifico, comunica che i controlli HACCP hanno dato sempre risultati nei limiti di legge, e opina, rispetto a questa valutazione del presidente, informando i presenti che i controlli dei NAS e dell' ASL non hanno mai trovato irregolarità nei mezzi di trasporto utilizzati.

Inoltre, il Sig. Gasbarri informa la Commissione mensa che da gennaio 2013 (da Dicembre per alcuni plessi scolastici) la presenza degli alunni sarà rilevata con modalità elettronica e si amplieranno le possibili modalità di pagamento utilizzando carta di credito e bancomat mediante POS presente nei plessi scolastici.

Comunque il tutto avverrà con la presenza di personale della Sirio senza nessun aggravio alle strutture scolastiche.

L'Assessore Zeppieri Alessandra fa presente che intende richiedere una nuova riunione della Commissione Mensa con la presenza anche dei membri nominati nel più breve tempo possibile.

La Dott.sa Manuela Fini evidenzia che nel mese di novembre ci sarà il rinnovo del Consiglio di Istituto e quindi tale convocazione potrà essere effettuata solo dopo la prima convocazione del nuovo consiglio di istituto, per il quale si svolgeranno le elezioni nei giorni del 18-19 novembre c.a.

Passando al secondo punto posto all'ordine del giorno il Presidente della Commissione rileva che nessuno chiede la parola, quindi non essendoci altro da discutere la riunione si chiude alle ore 18:15.

Albano Laziale li 16 Novembre 2012

Il Segretario  
Sig.ra Renzi Ombretta

L'Assessore alla P.I.  
Sig.ra Zeppieri Alessandra

Il Presidente

Sig. Piccari FABIO

## CONTROLLI COMMISSIONE MENSA

### RELAZIONE n.1, relativa ai controlli effettuata nel mese di ottobre 2012

La Commissione mensa del Comune di Albano Laziale nel mese di ottobre ha effettuato un totale di 10 controlli durante i turni mensa nei seguenti plessi scolastici:

- Plesso Collodi
- Plesso via Umbria
- Plesso via della Stazione
- Plesso Rossini
- Plesso via Torino
- Plesso via Fratelli Cervi
- Plesso via Portogallo
- Plesso Cancelliera

Questa relazione, effettuata sulla base dei verbali redatti dopo ciascun controllo, ha funzione informativa sintetica.

#### PRIMO PIATTO

Il primo piatto viene gradito dalla quasi totalità dei bambini e il rifiuto e l'accettazione in parte dipendono da motivi soggettivi, in quanto all'assaggio risulta di buona qualità e caldo. Si riscontra che la presenza di verdura abbassa il gradimento del piatto.

Gli unici appunti sul primo piatto riguardano la cottura leggermente al dente della pasta e leggermente passata per le fettuccine.

Su 10 controlli: accettato n. 7; accettato in parte n. 1; rifiutato in parte n. 2.

#### SECONDO PIATTO

Il secondo piatto viene gradito dalla quasi totalità dei bambini; il gradimento si abbassa quando viene servito il pesce, presumibilmente per motivi soggettivi. In fase di controllo è stato segnalato che il filetto di pesce era poco condito, comunque all'assaggio il piatto era di buona qualità.

Su 10 controlli: accettato n. 8; accettato in parte 2.

#### CONTORNO

Il contorno viene accettato dalla quasi totalità dei bambini e rifiutato per motivi soggettivi in presenza di insalata e pomodori e fagiolini. I fagiolini al controllo nella Scuola di V. F.lli Cervi sono parsi duri, filamentosi e poco conditi. Si evidenzia che in un controllo nel plesso di via Rossini mancava il contorno di patate al forno per sei classi ed è stato sostituito, alle ore 14:20 con porzioni insufficienti di pomodoro.

Su 10 controlli: accettato n. 6; accettato in parte 3; rifiutato in parte n. 1.

## **FRUTTA/DESSERT**

Precisando che gli alunni della scuola dell'infanzia consumano la frutta in classe come merenda del pomeriggio, è stato riscontrato un generico gradimento da parte dei bambini della frutta.

All'assaggio la frutta risultava gradevole e dolce.

Spesso comunque, così come il pane, risulta presente in tavola, senza cestino, prima dell'arrivo degli alunni.

In un caso la frutta è stata sostituita dal succo di frutta.

In un caso è stata servita la mela al posto del gelato.

## **CONFORMITÀ AL MENÙ**

I pasti serviti sono stati sempre conformi al menù relativamente al primo, al secondo e al contorno. Come precedentemente scritto, la frutta/dessert in due controlli è risultata non conforme al menù.

## **CONTROLLO DELLA GRAMMATURA**

I membri della commissione non hanno avuto la possibilità, per mancanza di mezzi, di controllare il peso dei pasti serviti, comunque, a vista, i piatti consegnati sono stati considerati sufficienti al soddisfacimento degli utenti, in alcuni casi è stato richiesto il bis e soddisfatta tale richiesta.

## **CONFORMITÀ ALLE TEMPERATURE E ALLA GRAMMATURA**

A causa della mancanza dei termometri non si è potuto provvedere alla misurazione della temperatura; all'assaggio effettuato dai membri i pasti risultavano tutti di temperatura accettabile e comunque mai freddi.

## **PULIZIA DEI LOCALI E ATTREZZATURE**

I locali dove vengono consumati i pasti sono stati trovati puliti così come anche le attrezzature.

## **CONTROLLO SUL SERVIZIO**

È stato rilevato in alcuni plessi che il primo piatto viene servito in tavola prima dell'arrivo dei bambini e, in alcuni casi, il secondo piatto viene messo in tavola mentre i bambini ancora stanno consumando il primo.

I commissari segnalano che, in alcuni plessi delle classi non hanno rispettato in maniera significativa (circa mezzora di ritardo) gli orari di ingresso in mensa.

La frutta ed il pane vengono sempre appoggiati singolarmente sul tavolo anziché utilizzare cestini appositi, come previsto dal capitolato d'appalto, e vengono serviti prima dell'arrivo degli alunni. Tale comportamento crea problemi quando si tratta di yogurt o altri prodotti che dovrebbero essere mantenuti a temperatura.

Si è verificato in 3 controlli su 10 la mancanza di pietanze per soddisfare tutti i presenti e in un caso a mancare era il pasto dell'unico bambino con menù speciale.

L'impresa ha risolto il problema inviando quanto mancante anche se ovviamente i tempi si sono allungati.

### **CONTROLLO AUTOMEZZI**

Gli automezzi adibiti al trasporto sono di tipo furgonato e le pareti interne non rivestite con materiale che possa garantire l'assoluta igiene come previsto dalla legge.

Al controllo effettuato dai commissari sono stati trovati sporchi ed impolverati, inoltre sul pianale erano presenti cartoni che, secondo gli addetti, dovevano garantire l'igiene.

Il carrello adoperato per il trasporto dei contenitori, anziché essere riposto nel vano del guidatore, in alcuni controlli si trovava nella zona carico dove erano presenti gli alimenti.

In due casi i pasti sono stati trasportati con mezzi non idonei in quanto non presentavano alcuna separazione tra la zona di carico degli alimenti e la zona di guida.

C'è da evidenziare che nel proseguirsi dei controlli si è notato un miglioramento nella pulizia degli automezzi, che i commissari ritengono, però, ancora insufficiente.

Per la Commissione mensa  
Assessore Alessandra Zeppieri

