

VERBALE DELLA COMMISSIONE MENSE DEL 12.12.2019

Il giorno 12 dicembre 2019 alle ore 16,45 presso il locale Auditorium della scuola secondaria di primo grado "Bellavitis", a seguito di formale convocazione PG/U 0138713 dd. 28.11.2019, si riunisce la Commissione Mense del Comune di Udine per discutere il seguente ordine del giorno:

- Presentazione del progetto promosso dall'ASUIUD;
- Notizie e dati aggiornati sul servizio in corso di erogazione;
- Procedure elettive della Commissione mense per l'a.s. 2019-2020;
- Parere su proposta di tariffario per l'a.s. 2020/21;
- Costituzione Unità di Valutazione Centrale;
- Varie ed eventuali.

Sono presenti:

- la Dott.ssa Elisa Asia Battaglia, Assessore all'Istruzione del Comune di Udine
- la dott.ssa Sonia Di Bernardo, nuovo Direttore U.O. Ristorazione scolastica del Comune di Udine, che esercita funzioni di verbalizzante
- la sig.ra Nicoletta Petrizzo, dipendente dell'U.O Ristorazione Scolastica
- il rappresentante dei cuochi e aiuto cuochi, sig. Gianni Rossi
- la Dott.ssa Francesca Cortellazzo, in rappresentanza dell'Azienda Sanitaria Universitaria Integrata di Udine
- la sua collaboratrice Adriana Rodaro
- il dott. Michele Candido, tecnologo alimentare incaricato dal Comune di Udine
- Rappresentanti dei genitori: 21
- Rappresentanti degli insegnanti: 12.

Dopo il saluto ai presenti, l'assessore all'Istruzione, Asia Elisa Battaglia presenta la dietista dell'ASUIUD, Francesca Cortellazzo che, coadiuvata dalla collaboratrice Adriana Rodaro, propone di dedicare un incontro ad hoc della durata di circa un'ora sulla tematica relativa alle modalità e ai principi con cui viene elaborato il menù che si adotta nelle scuole. Si ritiene di poter organizzare l'incontro tra fine gennaio e inizio febbraio, alla presenza anche dei genitori interessati e non solo dei rappresentanti della commissione mensa.

L'Assessore, con l'ausilio nella nuova referente dell'Ufficio Ristorazione scolastica, Sonia Di Bernardo, presenta i vari punti all'ordine del giorno.

Nel corso di questi primi mesi del nuovo anno scolastico 2019/20, molteplici sono state le attività ed i procedimenti seguiti dall'U.O. Ristorazione Scolastica,:

- è stato aggiudicato il 1° lotto di gara, inerente le mense con cucina interna, che prenderà avvio il 1° febbraio;
- è stato riformulato il Capitolato Speciale d'Appalto (e relativi allegati) per il servizio di ristorazione con pasti veicolati, alla luce delle linee guida modificate della Giunta Comunale; la gara scade il 7 gennaio 2020;
- sono state acquistate attrezzature da cucina, arredi e stoviglie per la nuova mensa presso la "Fruch", prima scuola primaria ad ospitare una tipologia di pasti "A" interamente preparati nella locale cucina interna, avviando per gli aa.ss. 2019/20 e 2020/21 il servizio di ristorazione sperimentale presso la sopra citata scuola primaria "Fruch" con personale di cucina e fornitura di derrate alimentari quasi esclusivamente biologiche entrambe a cura dell'Associazione di Volontariato "Alveare";
- È stata aggiudicata la procedura di fornitura di attrezzature da cucina presso la scuola primaria "Girardini", per un costo di Euro 10.000,00 (IVA compresa) ove tra poco si potrà mangiare in un refettorio ad hoc appositamente ristrutturato;
- E' in corso di definizione anche la procedura di affidamento del nuovo servizio di manutenzione di elettrodomestici ed attrezzature varie per un biennio eventualmente rinnovabile; per ora si fa riferimento al vecchio incarico di manutenzione; infatti si ricorre frequentemente alla ditta per interventi di vario tipo;

- E' stata presentata l'istanza di riconoscimento di mensa biologica d'eccellenza ai sensi del D.M. 18.12.2017 per le mense delle scuole dell'infanzia "Centazzo" e "Via D'Artegna", nell'auspicio che vengano stanziati i fondi di contribuzione economica nel prossimo 2020;
- l'entrata in vigore del nuovo tariffario ha previsto un innalzamento delle fasce di sconto per gli abbonamenti (20% per scuole dell'infanzia e scuole primarie e secondarie di 1° grado con frequenza della mensa per 5 giorni alla settimana; 15% per scuole primarie e secondarie di 1° grado con frequenza obbligatoria della mensa per 1 o 2 giorni alla settimana);
- per l'a.s. 2020/21 è stata elaborata la proposta di tariffario del servizio, che verrà ritualmente allegata ai documenti del bilancio di previsione, all'interno della quale sono stati confermati i costi pasto e le agevolazioni ISEE di cui al tariffario precedente, oltre alla scontistica per gli abbonamenti annuali. L'unica modifica è rappresentata dall'introduzione della nuova voce tariffaria per i pasti somministrati nella tipologia "A" per residenti (Euro 5,40) e non residenti (Euro 6,20) alla "Fruch", prima scuola primaria ad ospitare una tipologia di pasti "A" interamente preparati nella locale cucina interna.

I presenti non evidenziano dubbi o contrarietà in merito al tariffario proposto.

Dopo la presentazione delle attività che hanno impegnato l'Ufficio della Ristorazione scolastica, si passa la parola al tecnologo alimentare incaricato dal Comune di Udine, dott. Michele Candido, affinché possa riferire in merito al suo lavoro di consulenza e soprattutto possa spiegare in che modo la Commissione mensa può operare in affiancamento al ruolo di controllo del Comune.

Il dott. Michele Candido spiega che il suo compito consiste nell'effettuare controlli nelle mense scolastiche, rilevare criticità, proporre soluzioni anche organizzative, verificare lo stato igienico delle cucine e del refettorio. Il ruolo di monitoraggio sulla qualità del servizio svolto dai genitori e degli insegnanti implica la conoscenza delle modalità in cui si può e si deve operare, la conoscenza di "che cosa e come controllare"; per fornire le informazioni necessarie per poter esercitare tale funzione, il dott. Candido propone un incontro di due ore di tipo formativo/informativo, separato dall'incontro dell'ASUIUD, riservato ai genitori della Commissione mensa.

Anticipa comunque che i genitori possono recarsi a scuola in orario che non crei disagio all'attività di preparazione dei pasti da parte del personale di cucina (per es.: tra le 10.00 e le 11.00), preferibilmente previo preavviso al personale di cucina; per l'assaggio del pranzo invece non è necessario dare il preavviso, in quanto è sempre prevista una porzione in più.

E' importante che, dopo la verifica effettuata dal rappresentante, pervenga all'Amministrazione Comunale un report della visita compilato secondo il modello che verrà inviato a tutti i rappresentanti.

Si spiega infatti che, a seguito della seduta della commissione, a tutti i rappresentanti sarà inviata via e-mail una nutrita documentazione costituita da: linee guida della Regione in materia di ristorazione scolastica, regolamento del servizio, Carta dei servizi, tariffe, schede di rilevamento, tabelle merceologiche, protocollo diete speciali.

Si passa all'elezione del Presidente della Commissione mensa.

Si chiede ai presenti se ci siano delle persone interessate a svolgere il ruolo.

Solamente il sig. Omar Toniutti, Presidente uscente, si rende disponibile a continuare l'incarico.

Gli si chiede dunque di presentarsi e presentare la sua attività prima che i rappresentanti esprimano il loro voto.

Il sig. Toniutti riferisce di aver visitato molte mense delle scuole di Udine, riscontrando una situazione generalmente buona nella gestione delle mense. Non segnala criticità.

La Commissione è chiamata ad esprimersi in merito alla rielezione del sig. Toniutti, che viene infine riconfermato Presidente all'unanimità.

Si passa a trattare il punto dell'odg relativo a "Costituzione dell'Unità di valutazione centrale". Si ritiene infatti di attivare un gruppo a cui pervengano i verbali delle ispezioni periodiche dell'esperto (il tecnologo alimentare) e i report dei rappresentanti mensa. Il gruppo, incontrandosi periodicamente, sarà incaricato di elaborare i dati risultanti dall'applicazione di un sistema di valutazione mirante a individuare i punti critici che necessitano di un intervento correttivo, prenderà visione delle varie informazioni per fare un'analisi sistematica delle criticità segnalate.

Si propone che l'Unità di Valutazione centrale sia costituita da due persone dell'Ufficio Ristorazione scolastica, dal tecnologo alimentare in quanto esperto, dal Presidente della Commissione mensa e un suo sostituto.

Si chiede ai presenti chi voglia farne parte in aggiunta o al posto del Presidente Toniutti.

La signora Elena Mondini, rappresentante della scuola primaria Garzoni si rende disponibile.

Si passa infine alle varie ed eventuali:

- dei genitori segnalano il malfunzionamento del forno nella scuola Baldasseria Media;
- alla scuola Divisione Alpina Julia si chiede che il menù sia esposto;
- alla scuola Cas: le insegnanti chiedono di poter disporre di due tavoli nel refettorio.

Essendoci un contratto di manutenzione elettrodomestici, si verificherà la situazione del forno e si chiederà la fornitura di una lavagna alla ditta che fornisce il servizio di ristorazione per l'esposizione del menù.

Alcuni genitori chiedono notizie in merito alla composizione dei piatti unici che in alcune scuole sono apprezzati e in altre meno e in merito al significato di mensa biologica d'eccellenza.

Si spiega che in tutte le scuole sono serviti alimenti biologici ma in percentuali diverse.

Si rimanda a tal proposito ai capitolati speciali d'appalto.

Alle ore 18.30 si chiude la seduta, precisando che a tutti i rappresentanti sarà inviata la documentazione citata.

f.to La verbalizzante
Dott.ssa Sonia Di Bernardo