



## COMUNE DI TORBOLE CASAGLIA Provincia di Brescia

AREA AFFARI GENERALI, SOCIO ASSISTENZIALI, CULTURALI E PUBBLICA ISTRUZIONE

Prot. 2629 del 25/02/2022

### VERBALE DI INCONTRO DELLA COMMISSIONE MENSA DEL 16/02/2022

In data 16 febbraio 2022 alle ore 17.15, presso la sala riunioni del Comune di Torbole Casaglia, si riunisce la prima riunione della Commissione Mensa dell'anno scolastico 2021/22.

Sono presenti:

- per il Comune di Torbole Casaglia: l'Assessore alla Pubblica Istruzione Sara Volonghi, la Responsabile del servizio Pubblica Istruzione Dott.sa Rotondo Marcella e il segretario verbalizzante Sig. Terzo Emanuele;
- per l'Istituto Comprensivo Rita Levi Montalcini: le insegnanti Elisa Bertolini, Mombelli Alessandra e Voltolini Vittoria;
- per la ditta titolare dell'appalto di ristorazione scolastica a.s. 2021/22: il Legale rappresentante della ditta Sig. Bertazzoni Paolo;
- per i genitori: Sig. Bergomi A. Massimiliano, Sig. Ciuffo Nicola, Sig.ra Della Torre Chiara, Sig. D'Oppido Eustachio, Sig. Gorno Matteo e Sig.ra Zito Michela.

La Dott.ssa Rotondo apre la riunione con una breve introduzione sui principali cambiamenti del servizio mensa intervenuti a partire dal mese di Settembre 2021 ed, in particolare:

- 1) con l'avvio dell'a.s. 2021/22 la produzione non avviene più presso il centro cottura di Villa Gelsi a Torbole Casaglia, distante poche centinaia di metri dalla scuola, bensì presso il centro cottura della ditta appaltatrice, sito a Brescia, con conseguente dilatazione dei tempi tra produzione e consegna dei pasti stessi da 2-3 minuti (a.s. 2020/21) a circa 20 (a.s. 2021/22);
- 2) dall'a.s. 2021/22 due figure storiche del servizio si sono licenziate per avviare un'attività imprenditoriale autonoma; la sostituzione di queste ultime con altre figure ha comportato difficoltà, soprattutto nei mesi iniziali, legate alla mancanza di esperienza del nuovo personale nella specifica mansione ricoperta.

La Dott.ssa Rotondo precisa in particolare, con riferimento al primo punto, che il cambio rispetto al centro di produzione non è frutto di una specifica volontà comunale bensì del fatto che, a sopraggiunta scadenza del contratto di locazione del centro cottura di Villa Gelsi, di proprietà della Fondazione Pompeo e Cesare Mazzocchi Onlus e concesso in locazione al Comune di Torbole Casaglia fino al 30/06/2021, la Fondazione ha ritenuto di non rinnovare il contratto e di destinare ad altri scopi il centro.

Il Sig. Bertazzoni conferma quanto espresso dalla Dott.ssa Rotondo, aggiungendo che le nuove figure in servizio sono tuttora in fase di apprendimento nella gestione della distribuzione dei pasti



## COMUNE DI TORBOLE CASAGLIA

Provincia di Brescia

### AREA AFFARI GENERALI, SOCIO ASSISTENZIALI, CULTURALI E PUBBLICA ISTRUZIONE

e, nonostante l'impegno profuso, mancano ad oggi della sicurezza derivante da anni di esperienza nel ruolo.

Il Sig. Bertazzoni interviene inoltre nel merito di alcune segnalazioni pervenute a mezzo e-mail al Comune nei mesi scorsi da parte di alcuni genitori -riscontrate con pari modalità da parte dell'Ufficio Pubblica Istruzione- confermando la congruità dei quantitativi di merce consegnata (pane, yogurt, budini e pietanze in genere) e segnalando che, per evitare ritardi nella consumazione da parte dei bambini, dopo le prime settimane di servizio, sono stati adottati accorgimenti per i quali è stato rivisto l'orario di consegna dei pasti con priorità alla scuola di Torbole Casaglia.

Prende la parola il Sig. Bergomi per conto dei genitori Commissari, per esporre una serie di lamentele raccolte, consegnandone un elenco scritto al Comune e concentrando il discorso sui seguenti aspetti:

- 1) temperatura di servizio: cibi tiepidi o troppo freddi;
- 2) qualità del cibo;
- 3) episodio di carne poco masticabile.

1) Il Sig. Bertazzoni spiega che vengono effettuati costanti controlli di rilevazione delle temperature delle pietanze somministrate, nel pieno rispetto delle disposizioni HACCP, comunica altresì che:

- per quanto riguarda i pasti caldi, per ovviare alla fisiologica perdita di qualche grado di temperatura tipica della fase di porzionamento nei refettori, ma pur comunque nei limiti previsti dalle norme sanitarie, è stato recentemente previsto che i carrelli scaldavivande in cui il cibo viene portato nei refettori rimangano collegati alla corrente elettrica anche durante la porzionatura;
- per quanto riguarda le preparazioni fredde (insalate, alcuni tipi di contorni, frutta, yogurt, budini, uova sode, ecc.) queste ultime vengono trasportate e somministrate entro i limiti previsti dalle disposizioni HACCP, una temperatura non conforme perché tiepida o più vicina alla temperatura ambiente, oltre a permettere la proliferazione della flora batterica, rappresenterebbe una grave violazione dei protocolli di sicurezza e non può pertanto essere prevista dunque, laddove la pietanza non risultasse gradita, l'unica ipotesi da potersi valutare è rappresentata dalla sostituzione della stessa con altra, a parità di apporto calorico e nutrienti, oppure con la richiesta di preparazione della medesima pietanza in altra maniera, tale da rendere il piatto "freddo" un piatto "caldo" (es. da uova sode a frittata).

Tenuto conto di quanto precede, il Sig. Bertazzoni informa la Commissione che, proprio dalle ultime settimane, per evitare contestazioni, le Insegnanti presenti durante il servizio mensa vengono coinvolte dalle operatrici della Ditta nella fase di rilevazione e controllo delle temperature dei piatti del menù del giorno a maggior tutela e garanzia di tutti.

2) Il Sig. Bergomi riprende la parola lamentando un peggioramento del servizio mensa, in particolare da questo anno scolastico 2021/22, ed aggiunge un ulteriore caso, più volte



## COMUNE DI TORBOLE CASAGLIA

Provincia di Brescia

### AREA AFFARI GENERALI, SOCIO ASSISTENZIALI, CULTURALI E PUBBLICA ISTRUZIONE

rappresentato dai genitori dei bambini iscritti, di pizza poco cotta/molliccia e fredda o addirittura congelata.

Circa la questione della temperatura il Sig. Bertazzoni esclude possa trattarsi, date le premesse di cui al punto 1), di pizza somministrata alle diete normali, spiegando la modalità di produzione della stessa, e segnala inoltre che da sopralluoghi effettuati da lui stesso in giornate in cui era proposto quel piatto, ha potuto riscontrare che, al contrario, i bambini ne chiedono spesso il bis; ipotizza tuttavia il problema possa essersi presentato relativamente alle pizze delle diete speciali (es. celiachia) che, prevedendo l'impiego a monte di prodotti surgelati, possono essere stati scaldati poco risultando tiepidi o freddi; comunica che verificherà questo aspetto con il centro cottura per evitare che il problema si ripresenti. L'Insegnante Voltolini sostiene comunque che quest'anno i ragazzi gradiscono meno la pizza e che il fatto non è usuale.

Circa la segnalazione della pizza poco cotta/molliccia, il Sig. Bertazzoni spiega che il prodotto cucinato e proposto nel menù è una pizza molto simile a quella di forneria, quindi più alta, e con molto condimento sopra tra pomodoro e formaggio. La combinazione di entrambe le cose potrebbe aver determinato il motivo delle segnalazioni. Rimette tuttavia la questione ad un momento successivo all'assaggio della pizza da parte dei Commissari.

- 3) La Dott.ssa Rotondo comunica che l'episodio dello spezzatino con carne di difficile masticazione è stato portato a conoscenza del Comune e che quest'ultimo ha richiesto ufficialmente alla Ditta il cambio del taglio di carne impiegato con uno più tenero (roastbeef).

Il Sig. Bertazzoni ripercorre gli accorgimenti adottati e concordati con il Comune nel corso di questi mesi a seguito delle segnalazioni pervenute dai genitori dei bambini iscritti come, ad esempio, i tentativi di rendere maggiormente graditi alimenti obbligatori secondo le linee guida ATS come i legumi, il pesce od il minestrone, ma con scarsi risultati; riferisce, di contro, che vi sono piatti talmente graditi da tradursi in diverse richieste di bis da parte dei bambini, richieste che, sebbene non corretto dal punto di vista dell'apporto calorico giornaliero, vengono comunque soddisfatte, soprattutto in presenza di giornate con pesce od altre pietanze "poco apprezzate".

Il Sig. Bertazzoni riprende descrivendo il funzionamento del sistema di trasporto delle pietanze ed, in particolare, della pasta, e di come la fase di somministrazione di quest'ultima venga svolta dalle operatrici addette allo scodellamento, spiegando anche l'introduzione di una diversa modalità di gestione del formaggio sulla pasta per accontentare il più possibile i gusti di tutti gli iscritti al servizio; riferisce poi di come ogni plesso scolastico abbia le proprie peculiarità e che, ad esempio, gestioni come quella di cui sopra vengano effettuate a Torbole Casaglia ma non altrove e, viceversa, altre gestioni previste in differenti mense di Comuni limitrofi non trovino applicazione a Torbole Casaglia.

L'Appaltatore conclude spiegando le enormi difficoltà della rimodulazione del servizio a seguito della pandemia da Covid-19 e dichiarando la propria disponibilità e collaborazione nei confronti della Commissione per il perseguimento del buon andamento dello stesso suggerendo, anzi, la compilazione di un questionario giornaliero di gradimento (copia ne verrà inviata al Comune nei prossimi giorni) da parte di Insegnanti e Commissari dopo l'assaggio delle pietanze.



## COMUNE DI TORBOLE CASAGLIA

Provincia di Brescia

### AREA AFFARI GENERALI, SOCIO ASSISTENZIALI, CULTURALI E PUBBLICA ISTRUZIONE

I genitori presenti chiedono:

- che il tradizionale questionario di gradimento somministrato ai bambini al termine dell'anno scolastico venga proposto anche a Dicembre;
- di poter essere presenti in mensa, a turno e giornalmente almeno per qualche settimana, per procedere all'assaggio dei piatti proposti nel menù, tra le 12:00 e le 14:00.

La Dott.ssa Rotondo spiega che, fino al termine dello stato di emergenza (31/03/2022), la scuola, per motivi di sicurezza anti-contagio da Covid-19, non ammette la possibilità di accesso da parte di persone esterne al servizio durante la fase di somministrazione e consumo del pasto, l'informazione viene confermata dall'Insegnante Bertolini, Vice-Preside della scuola.

La dott.ssa Rotondo suggerisce pertanto, al fine di accogliere la richiesta espressa dai genitori e fintanto che la Commissione non potrà riunirsi in mensa durante la somministrazione, tra le 12:00 e le 14:00 (verosimilmente dal mese di Aprile 2022), di far accedere in mensa, a turno, ciascun genitore commissario alle ore 14:00, fuori dal "tempo scuola", per procedere all'assaggio delle pietanze del giorno. I Commissari accolgono la proposta.

Il Comune invierà nei prossimi giorni a tutti i presenti copia del questionario che verrà inoltrato dall'Appaltatore per la rilevazione del gradimento pasti, unitamente al presente verbale, e resta in attesa di conoscere giorni e nominativi dei genitori Commissari che presenzieranno al servizio mensa alle ore 14:00.

La riunione termina alle ore 18:40.

Torbole Casaglia, 25 Febbraio 2022

Il Segretario Verbalizzante  
Terzo Emanuele