

## VERBALE RIUNIONE DEL CIRCOLO DI QUALITÀ DEL 22.06.2023

Il giorno 22.06.2023 si riunisce in modalità in remoto il Circolo di Qualità (CdQ).

### Presenze:

Genitori del CdQ: Gabriele Giovannoni, Morena Lanzoni, Ilaria Lianza, Nicoletta Mangini, Federica Sanna, Carla Trapani

Docenti del CdQ: Manuela Granata, Arianna Mandolfo, Mariangela Settanni, Claudia Stassi, Valeria Cerutti.

Rappresentante UL : Dott. Marco Corno

### ODG:

- Elezione nuovo presidente
- Eventuali criticità menù e servizio
- Varie ed eventuali

La riunione ha luogo su piattaforma Meet e ha inizio alle ore 17.30.

La riunione inizia con il primo punto all'ordine del giorno, ovvero l'elezione del nuovo presidente del CdQ a seguito della fine del mandato dell'attuale presidente Nicoletta Mangini unica candidata la signora Federica Sanna che viene eletta all'unanimità;

Si prosegue con il secondo punto all'ODG : le criticità menù estivo in corso

Da una docente della scuola Galilei si richiedono pasti freddi tipo insalata di riso, si chiede meno zuppe e minestre nel menù estivo; Questo argomento già trattato nei precedenti incontri con il dottor Vignelli, viene ripreso dal dottor Corno aggiungendo che ATS richiede minestre brodose anche in estate perché contribuiscono all'idratazione dei bambini i quali, anche se calde, dimostrano di gradirle anche rispetto ai piatti freddi.

Si chiede se possibile avere più volte il gelato, su questa richiesta non tutti i genitori presenti non sono concordi : risponde il dott Corno della UL : che afferma non ci sia nessun problema - sul lato costi in rapporto al capitolato, ma che la decisione sia presa in maniera unanime tra genitori e docenti , ribadisce che il gelato comunque è un alimento completo e propone di sostituire uno yogurt alla frutta con un gelato quindi senza che il gelato si sostituisca alla frutta

A proposito della somministrazione della frutta si chiede di sfruttare la stagione estiva per proporre frutta di stagione perché vengono somministrate troppo spesso solo mele, banane e fruttini.

Vengono segnalate delle carote poco condite : si ritiene necessario parlarne con Vivenda e coinvolgere anche il cuoco così da spingere verso il giusto equilibrio sui condimenti; In generale si richiede una maggiore attenzione al condimento dei contorni con olio e sale.

Si passa al tema della gestione delle diete : il dottor Corno anticipa che, per quanto riguarda le diete speciali, è uscita una nuova indicazione da parte di ATS di travasare in un piatto il contenuto delle vaschette monoporzione, al fine di ridurre la differenza tra un pasto "comune" e uno "speciale" in modo che i bambini con la dieta non si sentano diversi dagli altri utenti. Questa richiesta genera una discussione all'interno del CdQ circa la reale necessità di questo provvedimento rispetto ad un discorso di sicurezza che andrebbe sempre al primo posto. Infatti se da un lato si deve tendere a dare lo stesso alimento a tutti nel rispetto delle diete (per esempio lasagne vegetariane nella giornata in cui si mangiano lasagne normali), dall'altro lato alcuni genitori del CdQ non concordano su questo infatti sono preoccupati per la questione della sicurezza e ricordano che in passato si sono verificati errori circa la somministrazione delle diete, ritenendo quindi sia necessario mantenere alto il livello di sorveglianza e di sicurezza della gestione diete pur riconoscendo che questo crea delle diversità tra i bambini. Inoltre si ritiene che l'aspetto più importante a livello culturale sia quello dell'insegnamento del rispetto delle diversità, anche quelle che si possono trovare a tavola per le differenti diete sanitarie o religiose che ciascun individuo segue.

Viene segnalato che all'interno dei piatti monoporzione vengono talvolta rinvenuti insetti volanti (moscerini, zanzare). Viene ribadito che Vivenda deve applicare tutte le procedure affinché questo non accada; il Dott. Corno, che effettua regolarmente insieme ad altri colleghi controlli e visite nel centro cottura e nelle cucine delle scuole, assicura che ci sia massima attenzione nella pulizia e nella preparazione dei piatti da parte di Vivenda ma che episodi come questo possano, purtroppo, a volte capitare. In questi casi è fondamentale che le insegnanti facciano immediatamente le segnalazioni al Comune e a Vivenda correttamente in modo che possano essere effettuate le indagini su eventuali non conformità. Questo permette il tempestivo intervento da parte di IISG che potrà verificare la segnalazione e far applicare la possibile penale.

Si accende una discussione circa la necessità di rimborsare il piatto alle famiglie, anche se il piatto viene sostituito e il bambino può mangiare il pasto completo; inoltre i genitori chiedono chiarimenti sulla gestione delle penali verso il fornitore in casi di non rispetto dei controlli o delle cosiddette non conformità; il Dott. Corno sostiene che l'equilibrio

contrattuale è rispettato e ribadisce di nuovo l'importanza di segnalare correttamente ogni volta; purtroppo a volte il numero di persone previste per preparazione e controlli non è perfettamente in linea a quanto dichiarato per alcuni casi di "assenza dell'ultimo minuto" che non possono però essere certificati al 100%. Solo il continuo controllo, in essere, permetterà di avere il miglior servizio.

In conclusione del tema delle criticità le maestre ci tengono a precisare che nel complesso i pasti del menù estivo sono apprezzati.

Non essendoci altri punti all'Odg e né ulteriori interventi, la riunione termina alle ore 18.30.

La presidente

Federica Sanna

