

VERBALE RIUNIONE CIRCOLO DI QUALITA' DEL 18.11.2020

Alle ore 17.30 inizia la riunione su piattaforma Meet, si verificano presenze:

PRESENTI:

Genitori CdQ : Morena Lanzoni, Angela Crisafulli, Elena Etelvisi, Daniela Sporchia, Federica Sanna, Nicoletta Mangini, Simona Lombardi, AnnaMaria Delogu, Silvia Cottino.

Docenti CdQ : Cinzia Digrisolo, Stefania Corselli, Marianna di Monaco, Manuela Granata, Mariangela Settanni

Vivenda : Ada Pascarella responsabile del Centro Cottura e Sara Albertini dietista.

Comune di Corsico : Salvatore Beccaccini responsabile servizio

Società di controllo per conto del Comune IISG : Davide Vignelli

Si prosegue seguendo i punti all'ordine del giorno :

1) NOMINA NUOVI MEMBRI

Si presentano tre nuovi membri al CdQ, Elena Etelvisi per la componente genitori e Stefania Corselli docente della Scuola dell'Infanzia Dante e Mariangela Settanni docente per il plesso IC Copernico. Per l'Istituto Galilei è in via di nomina il secondo membro di rappresentanza per gli insegnanti.

2) CRITICITÀ E RICHIESTE VARIAZIONI MENÙ

- Galilei

Ci sono segnalazioni discordanti, da parte degli insegnanti e di alcuni genitori, rispetto a possibili criticità in merito:

- al rispetto delle procedure di sanificazione delle sedie e di apparecchiatura dei tavoli (deve avvenire a triangolo per favorire il distanziamento) tra il primo e il secondo turno di bambini. Forse sarebbe opportuno avere più personale;
- al rispetto delle grammature (qualche insegnante avrebbe segnalato porzioni scarse);
- alla cottura inadeguata del pollo la settimana scorsa.

Si solleciteranno nuovamente le insegnanti ad aprire le "non conformità" in caso di problematiche, vedi grammatura e cottura del cibo in quanto a Vivenda non è arrivata alcuna segnalazione.

Vivenda si impegna a valutare la possibilità di inserire, al bisogno, altro personale in supporto mentre per le porzioni risponde che vengono seguite le grammature da capitolato.

- Buonarroti

I genitori delle classi prime chiedono che:

- la frutta non mangiata al momento del pranzo venga distribuita da portare a casa anche firmando uno scarico di responsabilità ma vengono ricordate le motivazioni che hanno portato negli anni a vietare di portare cibo avanzato dalla mensa a casa e si decide di mantenere tale regola; tanto più in questo momento di emergenza;
- i crostini delle minestre possano essere distribuiti a parte perché per qualcuno più graditi, inoltre le maestre hanno difficoltà a distribuirli con il cucchiaino perché cadono: Vivenda precisa che i crostini devono essere distribuiti esclusivamente dalle addette mensa ai bambini che li distribuiscono a parte rispetto alla minestra.

Le insegnanti riportano che le minestre risultano più apprezzate rispetto all'anno scorso, la "stracchinata" risulta molto gradita ed eventualmente sono i secondi e contorni che a volte sembrano essere inferiori in quantità.

E' stato segnalato soltanto a voce che un giorno pare siano stati ritrovati "degli insetti in una minestra" anche se questo fatto non è stato confermato; tutti sono concordi nel considerare questo tipo di segnalazione molto grave ma in questo caso non è arrivata nessuna comunicazione né al Comune né a Vivenda si ribadisce quindi che se accadono queste situazioni deve essere fatta una segnalazione di non conformità per procedere con le dovute verifiche e azioni correttive.

- Copernico

Poiché al momento in emergenza Covid la frutta non è più data al mattino come merenda, viene segnalato che, nelle scuole dell'infanzia c'è molto spreco di frutta, budini, yogurt perché dopo aver consumato un pasto completo i bambini non hanno più fame: a volte danno un morso di mela e poi si butta. Per contrastare lo spreco, fare educazione alimentare e andare incontro alle richieste di alcuni genitori che chiedono la merenda del mattino, viene chiesto se possibile ripristinare la somministrazione della frutta a metà mattina (anche se questa richiesta non è condivisa da tutti i docenti delle materne presenti in Cdq);

dopo un confronto, dal quale è emerso che la gestione della merenda a metà mattina comporta un ulteriore carico per le ausiliarie che devono sanificare prima e dopo, e la consegna anticipata, anche se solo per materne, potrebbe essere complicata in questo momento di sovraccarico e considerata la non unanimità di richiesta da parte di tutte le scuole, si decide per il momento di mantenere la frutta a fine pasto in attesa di ulteriori sondaggi nelle scuole per capire la reale richiesta.

Emerge anche una considerazione rispetto allo spreco delle bottigliette di acqua in plastica che quest'anno vengono fornite ai bambini : nelle materne vengono buttate anche se ancora utilizzabili mentre alla primaria vengono portate in classe o a casa per poter essere finite.

I genitori riportano che :

-in generale le minestre non sono sempre gradite e risultano troppo liquide e con poca pasta/riso;

il dott Vignelli di IISG, azienda che effettua controlli qualità per il Comune, ha segnalato questa criticità tempo fa e nell'ultimo periodo ha notato che le minestre sono più cremose;

- chiedono di introdurre la pizza anche nel menù invernale; sempre il dott Vignelli risponde che la pizza non può essere introdotta nel menu invernale perché la pizza perde facilmente le sue caratteristiche con il trasporto, specialmente nei mesi invernali diventa problematico e si rischia di avere una pizza immangiabile, è possibile gestirla solo in quantità ridotte come avviene al momento solo per la scuola secondaria di primo grado.

- chiedono se è possibile trovare un'alternativa al merluzzo che risulta avere troppe lisce; Vivenda risponde che è stata cambiata la qualità del merluzzo, quindi si decide di verificare se migliore e poi valutare eventuali cambi di tipologia di pesce;

- di introdurre qualche mousse di frutta in più dato che quest'anno le insegnanti non possono sbucciare la frutta per i bambini; il dott. Vignelli risponde che le mousse di frutta possono essere previste solo nella quantità presente per il minore apporto di valori nutrizionali;

- si chiede perché a volte sono state usate stoviglie di plastica? Vivenda risponde che talvolta può capitare una emergenza di mancanza di personale e in un caso problemi con la lavastoviglie, dovendo evitare di fare spostamenti tra i plessi a causa delle misure anti covid, è stato necessario ricorrere alle posate di plastica in via eccezionale solo alcune volte.

- poiché cosce e fusi di pollo cotti al forno restano rosati all'interno dando l'impressione di essere crudi si chiede se è possibile sostituire con nuggets o prodotti simili; Dott Vignelli

risponde che la coscia di pollo è prevista una sola volta al mese; dare la coscia di pollo oltre ad essere più salutare dei nuggets che sono prodotto industriale, ha anche un valore educativo perché non tutti i bambini, anche se può sembrare strano, sanno che forma ha un pollo ;

- perché c'è una quota fissa alla scuola dell'infanzia?risponde il dott. Beccaccini che la quota fissa è una caratteristica corsichese da sempre e serve a sostenere i costi di gestione del servizio e non ha nessun legame con il costo della pasto, specifica che la quota è proporzionale alla fascia di reddito;

- è possibile togliere i costi di ricarica della mensa ? il Comune risponde che i costi di ricarica sono applicati dall'istituto bancario con il quale si fa la transazione ;

- Si chiede inoltre se si possono fornire bottiglie d'acqua più piccole alle scuole dell'infanzia; il dott. Vignelli risponde non è conveniente sia da un punto di vista ecologico che dal punto di vista economico ma non è esclusa la possibilità che una persona dedicata possa versare l'acqua della brocca nei bicchieri dei bambini.

- si chiede perché il pane per celiaci viene messo in una busta di plastica, che risulta bagnato; risponde la dietista di Vivenda che si occupa delle diete speciali e precisa che l'anno scorso il pane per celiaci veniva servito in monoporzioni, poi per un certo periodo il fornitore aveva consegnato pane non più in monoporzione e quindi in Vivenda stessa lo porzionava in buste di carta; quest'anno è tornato in monoporzione e non hanno ricevuto segnalazione su pane bagnato ma verificheranno nei refettori;

3) MENU' ESTIVO

Vivenda si impegna ad inviare ai componenti del CdQ la bozza del menu estivo in tempi brevi, il Comune ribadisce che il menù è definito in capitolato quindi sono possibili marginali richieste di variazioni ;

da parte dei genitori del CdQ si richiede inoltre di avere in tempo utile le proposte per il menù speciale di Natale, Vivenda si impegna a inviare proposte entro la settimana successiva e comunica che il menù speciale sarà indicativamente servito in una giornata tra il 14 e il 18 dicembre.

Alle ore 19.05 la riunione si conclude.

Segretaria Verbalizzante

Silvia Cottino



La Presidente

Nicoletta Mangini

