



COMUNE DI NERVIANO
(Città Metropolitana di Milano)

COMMISSIONE MENSA
del 5 febbraio 2024 – ORE 19.00

In data 05.02.2024 alle ore 19.00 si è riunita la Commissione Mensa presso la sala Bergognone del Palazzo Municipale per discutere il seguente ordine del giorno:

- 1 – approvazione verbale della seduta precedente 18.10.2023
- 2 – episodio del 25 gennaio 2024 presso scuola primaria Via di Vittorio

Sono presenti:

*i rappresentanti dei genitori:

;

*i rappresentanti dei docenti: (infanzia), (primaria)

Sono inoltre presenti:

i rappresentanti dell'Ente Sigg.

l'Assessore alla Pubblica Istruzione – Re Depaolini Carolina

la Responsabile dell'Area Servizi alla Persona – Dott.ssa Parrello Stefania

l'Istruttore Amministrativo Codari Lorena - con funzioni di verbalizzante

il Direttore di Cucina Sig. , il Resp. di Area Sig. I della ditta Sodexo Italia

la Dott.ssa della ditta I.S.A.N.

Apri la seduta l'Assessore Re Depaolini che illustra il motivo di questa convocazione: il ritrovamento in data 25.01.2024 di alcuni afidi nell'insalata da servire presso la scuola primaria di Via di Vittorio ha scatenato numerose lamentele tra i genitori, anche perché qualcuno di questi, rivolgendosi ai social, ha notevolmente ingigantito l'accaduto parlando di "presenza di ragni nei piatti".

Purtroppo, tutto questo è avvenuto perché non si conoscono le procedure attuate normalmente dalla Ditta per la lavorazione dei piatti.

In questa seduta allora è stata richiesta la presenza del Tecnologo Alimentare D.ssa e dei referenti della Ditta Sodexo proprio per illustrare le attività che vengono svolte per la preparazione dei piatti serviti nelle scuole del territorio.

Prende quindi la parola la D.ssa , la quale rassicura i presenti dicendo che ciò che è stato rinvenuto nell'insalata non è dannoso per la salute, trattandosi di piccolissimi parassiti delle piante. E' pur vero però che gli afidi non ci dovevano essere, serviva una maggior vigilanza, anche se la Ditta ha correttamente seguito tutti i controlli meccanici e visivi ed è prontamente intervenuta prima che il piatto venisse servito; aggiunge poi che nell'utilizzo di prodotti derivanti da agricoltura biologica – che non vengono quindi trattati con prodotti chimici o antiparassitari - la probabilità di episodi simili può aumentare.

Interviene | della Ditta Sodexo che si dice dispiaciuto per l'accaduto e conferma quanto espresso dalla D.ssa | sulle probabilità del ripetersi di simili episodi quando si utilizzano prodotti biologici.

Spiega poi ai presenti le procedure che vengono svolte quotidianamente presso la cucina centralizzata: al momento della consegna del fornitore, la verdura – in questo caso l'insalata – viene riposta nella cella di conservazione; successivamente viene tagliata, viene lavata con apposito macchinario per almeno 3 volte con notevoli quantità d'acqua, ed infine viene centrifugata e asciugata; durante tutte queste fasi c'è comunque sempre il controllo visivo del personale.

Aggiunge infine che a seguito dell'accaduto la Ditta Sodexo ha richiamato i propri fornitori ad una maggior attenzione chiedendo altresì di sostituire il produttore dell'insalata in questione.

La D.ssa | suggerisce ai Commissari di effettuare un sopralluogo presso la cucina centralizzata, così da vedere da vicino il gran lavoro che viene svolto giornalmente; ripropone l'iniziativa "Porte aperte al Centro Cottura" dove si offre la possibilità a tutti i genitori degli iscritti alla ristorazione scolastica di visitare, in piccoli gruppi, i luoghi dove vengono preparati i piatti serviti nelle scuole.

La proposta raccoglie la piena disponibilità della Ditta Sodexo e il parere favorevole dei Commissari presenti.

Tra i Genitori Commissari emerge poi il problema di come far conoscere ai genitori che non fanno parte della commissione tutte le attività che quest'ultima svolge, in particolare durante i sopralluoghi.

Secondo l'Assessore Re Depaolini si potrebbero pubblicare sul sito del Comune i resoconti delle sedute della Commissione, ma | suggerisce invece di pubblicare il report di tutte le rilevazioni effettuate nei refettori al termine di ogni menù (invernale – estivo), così da mostrare a tutti l'accettabilità dei vari piatti.

Alle ore 19,30 la D.ssa | lascia la seduta.

Qualche Commissario chiede poi se è possibile "donare" il cibo che viene avanzato nei vari refettori; | della ditta Sodexo risponde che ciò che rimane nei piatti non può essere donato, va buttato; al momento vengono donati all'Associazione Collage solamente il pane e la frutta, si sta però valutando la donazione delle pietanze che restano nelle teglie senza che siano servite nei piatti.

La riunione termina alle 20,00 circa.