APP 1/B

Città di
Paderno Dugnano

settore Socioculturale

www.comune.paderno-dugnano.mi.it

segreteria.socioculturale@comune.paderno-dugnano.mi.it

Responsabile procedimento: Biagio Bruccoleri

Autore: Calia Pietro

9 dicembre 2015 - p.1/3 - Documento1

PROTOCOLLO N. 65754 DEL 10-12-2015

(Classificazione: tit._2 cl._6 fascicolo 1)

riferimenti da citare nella risposta

AL CONSIGLIERE COMUNALE
Achille CEZZA

AL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO COMUNALE
Umberto TORRACA

oggetto: INTERROGAZIONE CONSILIARE SULLE PROBLEMATICHE RELATIVE ALLA QUALITA' DEL CIBO NELLE MENSE SCOLASTICHE

In relazione alla Sua Interrogazione sulle problematiche relative alla qualità del cibo nelle mense scolastiche, prot n° 63540 del 27/11/2015

PREMESSO CHE:

- Il servizio di refezione scolastica si rivolge ad una popolazione di circa n. 2800 utenti giornalieri;
- il servizio interessa n. 17 refettori distribuiti nel territorio comunale, con presenze presso i singoli plessi scolastici, che variano da un minimo di n. 72 ad un massimo di n. 370 utenti;
- le diete speciali totali sono circa 240 (alcuni dei quali con allergie e/o patologie plurime) che possono arrivare a circa 400 diete giornaliere in base alla tipologia di preparazioni, veicolate in tutti i 17 refettori del territorio;
- la titolarità del servizio di refezione scolastica è di AGES Multiservizi (società in *house providing* di proprietà del Comune di Paderno Dugnano) che, attraverso procedura di gara ad evidenza pubblica, affida la gestione del servizio ad un'azienda specializzata nel settore della ristorazione collettiva;
- il controllo sulla conduzione del servizio è in capo all'Amministrazione Comunale che lo esercita attraverso:
  - l'istituzione di un ufficio appositamente dedicato a tale specifica funzione e a disposizione degli utenti per ogni chiarimento/segnalazione;
  - l'affidamento del *controllo tecnico* sul servizio di ristorazione scolastica a professionisti abilitati tecnologi alimentari e che prevede, tra l'altro, il controllo sul rispetto delle norme igienico sanitarie, del manuale di autocontrollo H.C.C.P., del capitolato tecnico;
  - la costante collaborazione dei genitori delle Commissioni Mensa che giornalmente monitorano l'accettabilità dei pasti presso i vari refettori e si interfacciano con l'ufficio preposto per eventuali segnalazioni e correttivi da adottare;

SI COMUNICA CHE:

Punto 1

Nella giornata del 19/11/2015 alcune porzioni di cosce di pollo (10 su circa 2.800 porzioni distribuite su tutte le scuole), sostituite con altre cosce di pollo dal personale in servizio, presentavano un colore rossastro. L'episodio, dalle comunicazioni pervenute all'ufficio comunale nella stessa giornata, ha interessato la scuola dell'infanzia di via Vivaldi.

Si precisa che a tutti gli utenti è stato fornito il pasto e che si è provveduto a contestare all'azienda l'episodio al fine di una verifica sulle procedure di preparazione. Una volta ottenute le controdeduzioni, Ages S.p.A. valuterà l'applicazione di eventuali penali.

Punto 2

In relazione all'episodio sopra riportato la direttrice del centro cottura, effettuate le verifiche attraverso il monitoraggio delle temperature di produzione (le quali risultavano conformi con quanto previsto dal manuale di autocontrollo), ha appurato che l'episodio era circoscritto ai numeri sopra evidenziati e confermata la regolare distribuzione del pasto.

Nello specifico, è stato verificato nella stessa giornata che la cottura dei fusi di pollo è stato impostato con tempo cottura 60 minuti alla temperatura forno 190/200 gradi. Il riscaldamento è stato impostato dai cuochi per 30 minuti a 185 gradi. E' stato inoltre verificato il riscaldamento del prodotto. L'uscita dal forno e l'inserimento in contenitori termici. Temperatura di uscita +93 gradi centigradi. L'episodio è stato causato probabilmente dalla sovrapposizione dei fusi di pollo interessati in fase di cottura. Sarà nostra premura, a tal fine, ribadire ai cuochi l'attenzione alla disposizione delle cosce nelle teglie così da rendere uniforme la cottura per tutte le porzioni, nessuna esclusa.

Punto 3

A seguito dei vari sopralluoghi effettuati dal tecnologo alimentare si precisa che al centro cottura sono presenti e funzionanti attualmente 4 forni che garantiscono il regolare funzionamento del servizio:

- n. 1 nuovo forno a 10 teglie combinato per diete speciali;
- n° 2 forni a secco;
- n. 1 forno combinato;

Probabilmente il forno a cui si riferisce l'interrogazione è un forno non funzionante dal precedente anno scolastico, in attesa di essere smaltito e sostituito con un altro forno, ma che allo stato attuale non pregiudica il regolare funzionamento del servizio di refezione scolastica. La sostituzione del forno in oggetto è a carico del precedente gestore del servizio e per il quale A.Ge.S ha già attivato la procedura di contestazione.

Punto 4

A) QUALITA': Per quanto riguarda la qualità del cibo proposto si precisa che:

- Le materie prime utilizzate risultano essere conformi a quanto indicato nel capitolato in essere e rispettano le caratteristiche merceologiche stabilite dalle normative;
- Non sono state apportate modifiche al menù estivo in vigore dal 20/04/2015 fino al 26/10/2015, (comprese grammature e tabelle dietetiche);
- Il personale in servizio presso il centro cottura incaricato della preparazione dei pasti e il personale addetto alla somministrazione è il medesimo da diversi anni con esperienza consolidata in materia di refezione scolastica.

Le problematiche a cui si riferisce l'interrogazione potrebbero essere dovute al cambiamento della marca di alcuni prodotti rispetto agli scorsi anni (es. riso, pasta, patate gelo, ecc.) con la conseguente modifica dei tempi di cottura e delle caratteristiche dei prodotti stessi (es.: uso della pasta integrale che ha richiesto in fase di avvio del nuovo appalto la taratura da parte dei cuochi del tempo di cottura). In tal senso si è già

provveduto a segnalare all'azienda alcune modifiche sui prodotti (formato pasta, formato patate, pane, ecc.).

Si precisa, altresì, che è stato segnalato all'azienda di porre una maggiore attenzione nella fase di preparazione dei pasti e nella fase di distribuzione degli stessi (porzionature e condimenti).

B) CONSEGNA PASTI: Per quanto riguarda la mancanza di porzioni presso le scuole primaria Curiel e Manzoni durante il mese di settembre effettivamente in alcuni giorni si sono verificati disguidi per il numero di porzioni consegnate. Si è provveduto a contestare all'azienda la mancanza e ad oggi tale problema risulta essere risolta.

Punto 5

Alla data odierna sono state effettuate:

- n. 33 segnalazioni all'azienda con azioni correttive e migliorative sul servizio erogato (rapporto "fisiologico" con le segnalazioni fatte anche negli anni precedenti alle ditte gestrici del servizio), di cui 3 contestazioni per le quali Ages S.p.A., tenuto conto delle controdeduzioni dell'azienda, valuterà le condizioni per l'applicazione di eventuali penali previste dal contratto in essere.

Punto 6

Oltre al monitoraggio quotidiano sul servizio grazie alla collaborazione dei genitori delle commissioni mensa, l'Amministrazione Comunale sta effettuando controlli specifici, da parte del tecnologo alimentare, sul centro cottura e sui plessi in cui avviene la somministrazione del pasto. A questi si aggiungono anche quelli effettuati dall'ASL sul centro cottura, da cui emergono il rispetto degli obiettivi di sicurezza alimentare.

L'Amministrazione Comunale inoltre, per rendere maggiormente edotti e consapevoli i Consiglieri Comuni che partecipano alla Commissione Mensa, già dal 26 ottobre 2015 ha comunicato un primo piano di sopralluoghi sui refettori scolastici durante lo svolgimento del servizio: dagli asili nido alle scuole dell'infanzia e a quelle primarie. Il programma è partito i 3 novembre e concluderà la sua prima fase di attuazione il 15 dicembre. Nel mese di gennaio 2016, verranno programmati i restanti sopralluoghi.

Cordiali saluti.

L'ASSESSORE ALLA SCUOLA

Arianna Nava