



CITTA' DI GRUGLIASCO

ASSESSORATO ALLA CULTURA ED AI SAPERI

Verbale della Commissione mensa congiunta scuola dell'infanzia – scuola primaria – scuola secondaria

Il 18 marzo 2019 si è riunita la Commissione mensa congiunta dei tre ordini secondo i quali è articolata la scuola dell'obbligo:

Presenti

Sindaco della Città di Grugliasco
Roberto Montà

Assessora alla Cultura e ai Saperi
prof.ssa Emanuela Guarino

Direttore dell'Area Politiche Educative
sig.ra Teresa Maria Toscano

Membro del Comitato Tecnico Scientifico
prof.ssa Claudia Boetto

Società Camst Impresa italiana di ristorazione
Direttrice di locale Camst a Grugliasco
Sig.ra Sabrina Mosesso

Società Camst Impresa italiana di ristorazione
Collaboratrice
Cristina Reinero

Rappresentanti dell'Istituto Comprensivo Di Nanni

Rappresentanti dell'Istituto Comprensivo King

Rappresentanti dell'Istituto Comprensivo 66 Martiri

Ordine del giorno:

Verifica del sondaggio / Verifica del servizio / Varie ed eventuali

Toscano Teresa Maria

presenta la dott.sa Boetto, membro del Comitato tecnico scientifico, da anni impegnata nel sostenere il percorso di educazione alimentare voluto dall'Amministrazione.

La signora Sabrina Mosesso, direttrice del centro di cottura della ditta Camst e la signora Cristina Reinero, collaboratrice della ditta Camst.

Emanuela Guarino

si scusa per il ritardo e ringrazia i presenti per la partecipazione. La riunione verterà sulla verifica dell'andamento e del funzionamento del questionario e l'analisi dei risultati. La data della precedente Commissione mensa è stata rinviata, a causa di problemi tecnici con i tablet e con il wi-fi; i dati in tempo reale ed aggregati hanno fornito risposte interessanti.

Viene presentato il materiale che verrà distribuito nelle scuole:

le regole per la corretta gestione degli alimenti
le regole per il rinvenimento di corpo estraneo
la modulistica da compilare a seguito di rinvenimento di corpo estraneo (resa più chiara e di più facile compilazione)

Toscano Teresa Maria

l'intento è quello di fornire un iter chiaro per la gestione del corpo estraneo; per la Camst è importante approfondire la questione per valutare la criticità, infatti con Camst si è creato un flusso per gestire tale aspetto.

E' necessario isolare il corpo estraneo, avvisare le operatrici che devono inserire nel sacchetto sterile, da inviare in cucina, insieme alla relativa modulistica, in cui devono essere dichiarati i dati di chi effettua la segnalazione, in caso siano necessarie ulteriori informazioni da parte di chi ha dato avvio all'iter.

A volte i risultati non sono immediati perchè viene chiesto un consulto alla Camera di Commercio.

Ci sono state lamentele a riguardo di cibi scaduti, conservati in classe, sui quali è mancato un controllo riguardo le scadenze.

Attenzione alla frutta che viene mandata a casa, per evitare giustamente gli sprechi, perchè a volte non risulta essere in condizioni ottimali, in quanto, magari, non è del giorno in cui viene consegnata a scuola; l'indicazione, comunque, resta sempre quella di consumare la frutta a scuola il giorno stesso in cui è prevista nel menù.

Lo stracchino in monoporzione, non consumato, non può essere mandato a casa, perchè deve poter mantenere la giusta temperatura.

Le indicazioni per un miglioramento del servizio devono essere diffuse sui social in modo corretto.

Genitore

su eCivis sono già presenti

Toscano Teresa Maria

Le indicazioni per un miglioramento del servizio sono appese nei locali delle scuole

Emanuela Guarino

verranno esposte nelle aule e nei refettori, si potrebbero anche pubblicare su eCivis.

Genitore

le famiglie si sentono abbandonate dal Comune per ciò che riguarda la mensa; il Comitato tecnico scientifico non si è più riunito, non ci sono incontri di formazione; la diffusione di queste indicazioni concrete sarebbe necessaria, per dimostrare l'interessamento del Comune ai temi della mensa.

Emanuela Guarino

in questo periodo c'è molto lavoro: per il 30 marzo si sta preparando un seminario sul progetto 0-6 che riguarda le materne e i nidi; il personale è sempre lo stesso, non si è potuto dare il giusto riscontro ma ci si attiverà.

Toscano Teresa Maria

in riferimento al questionario

Emanuela Guarino

La Camst, attraverso il questionario, rilevando ciò che non funzionava, ha rielaborato un programma più soddisfacente, con piccoli aggiustamenti.

Per le addette alla distribuzione è stato creato un percorso diverso all'interno del questionario.

Insegnante

il questionario, con i continui passaggi "avanti", è diventato più lento, prima quando scorreva era più veloce.

Insegnante

l'idea del questionario è buona , però è molto lungo da compilare con i bambini che attendono al tavolo

Insegnante

l'addetta di Camst ha detto che l'adulto deve valutare il pasto secondo il proprio gusto

Emanuela Guarino

l'adulto deve compilare il questionario secondo il proprio giudizio perchè è in grado di discernere; il genitore può tenere in considerazione il gusto del proprio figlio nel sondaggio per la scelta del menù.

Sindaco

dopo il tempo di sperimentazione, bisogna presentare i risultati del questionario a tutti coloro che usufruiscono del servizio di refezione scolastica; è necessario leggere insieme i dati complessivi, per capire quale è la valutazione che ne emerge.

I potenziali compilatori erano molti ma solo 1/4 degli adulti ne ha fatto uso.

2600 valutazioni danno un certo tipo di risultato, complessivamente positivo; quindi è necessario trovare il modo di far crescere la valutazione in cui si danno dei voti ma anche suggerimenti in tempo reale su cui agire.

Alcune problematiche sono state sfatate: ad esempio la poca quantità, per andare al risparmio; sui social non si fa altro che demolire il servizio, con criticità tipo la temperatura fredda, aspetto grave del servizio.

Dal questionario emerge la sensibilità media; si può commentare step per step; la fase di sperimentazione fornisce dati reali, commenti, suggerimenti che vengono letti giornalmente.

Il gradimento dei piatti è valutabile su una scala da 1 a 5, sotto il 3 bisogna specificare il difetto del piatto.

I primi e i secondi piatti hanno avuto un gradimento tra 4 e 5; per i gradimenti più bassi si può andare a leggere le motivazioni; dipende anche dalla combinazione del menù, i votanti sono stati 2417; il servizio è risultato adeguato per 2102 e inadeguato per 52.

La prima videata riguarda i vari aspetti valutati dal questionario

Emanuela Guarino

in alcune scuole, la frutta non è stata valutabile perchè non viene consumata nel tempo della mensa

Toscano Teresa Maria

nella seconda pagina sono contenuti i risultati suddivisi per scuola;

nella terza pagina la valutazione al di sotto del 3 per il primo piatto;

nelle singole giornate è possibile un maggiore approfondimento

in linea di massima il primo piatto è ben accettato

Emanuela Guarino

sul medesimo piatto ci sono valutazioni molto diverse a seconda del gusto personale

Boetto Claudia

il cambiamento della società ha cambiato la percezione del gusto salato

La quarta pagina riguarda il secondo piatto

Emanuela Guarino

uno stesso piatto può essere valutato diversamente, anche a seconda di come viene servito

Genitore

questi risultati possono essere visti da tutti?

Emanuela Guarino

verranno prodotti dei report da pubblicare

Boetto Claudia

potrebbero essere pubblicati sul giornalino In Grugliasco

Genitore

si potrebbe pubblicare anche solo un report macro

Toscano Teresa Maria

nell'ultima pagina si verificano le note

Quando da più scuole è emersa la segnalazione, attraverso il questionario, dell'arrosto troppo duro, con Camst si è verificata la provenienza, il tipo di taglio, il tempo di cottura; si è praticata un'azione correttiva all'interno della cucina, così come per i fagiolini, per i quali è partito un approfondimento con la Camera di Commercio e la ricerca di un nuovo prodotto.

Il sedano che è stato tolto dopo la richiesta fatta in Commissione mensa, ora sarebbe stato un problema risolto in tempo reale.

Le schede qualità delle check list sono fatte bene, ma rendono difficile tenere insieme i dati.

Il questionario è uno strumento che aiuta l'Amministrazione e Camst a risolvere i problemi e a rendere il servizio di refezione scolastica più trasparente in ogni suo aspetto

Genitore

si può continuare a compilare la check list?

Toscano Teresa Maria

Sì, si può continuare ma i genitori che vanno nelle scuole, se vogliono, possono compilare il tablet

Insegnante

come mai gli stessi cibi sono cucinati in modo diverso?

Insegnante

contenta di vedere i risultati, vista la grande fatica che richiede la compilazione...i bambini devono aspettare, il tablet è uno solo e deve essere usato da più persone; sarebbe necessario trovare un modo per semplificare l'operazione di compilazione

Insegnante

ci sono ancora molte criticità riguardo il tablet

Emanuela Guarino

ci sono ancora commenti sui risultati?

Insegnante

invece delle note sotto ogni piatto sarebbe più veloce ci fosse da compilare una sola nota alla fine del questionario

Insegnante

manca la memorizzazione della mail, in modo da non doverla inserire ad ogni compilazione

Emanuela Guarino

verrà inserita questa modalità

Insegnante

molte difficoltà sono nate dal fatto che non si capiva cosa valutare, quindi i dati di cui si parla stasera, forse non sono del tutto reali; sarebbe importante valutare se i bambini gradiscono il pranzo; potrebbe compilare il questionario una sola persona per tutta la scuola

Claudia Boetto

il questionario deve essere compilato dagli adulti che rivestono i diversi ruoli presenti al momento del pasto, non possono essere i bambini a dare un giudizio sul gradimento. L'adulto sa valutare la correttezza di come viene cucinato e servito il cibo.

Sindaco

i potenziali soggetti che compilano il questionario, sono: i genitori delle Commissioni mensa che visitano le scuole per vigilare sul servizio di refezione scolastica, il personale che serve, gli insegnanti che sono responsabili della educazione alimentare; non possono essere in pochi a compilare perchè la dimensione statistica perde il suo valore.

Si comprendono le difficoltà di compilazione, si possono aumentare gli strumenti e migliorarli; se il questionario sul gradimento del pasto è uno strumento di lavoro dell'insegnante, deve essere reso efficiente.

La valutazione si può associare al menù proposto; chi compila il questionario sarà responsabile della definizione del prossimo capitolato; la compilazione va eseguita seriamente perchè i risultati indicano cosa mantenere o cosa cambiare; uno strumento di valutazione ampio deve tenere conto di tutti i punti di vista.

La logica che deve emergere è al rialzo, certo non al ribasso.

Si interviene sugli aspetti tecnici che evidenziano delle criticità; si è partiti dal tablet perchè è uno strumento in dotazione a tutte le scuole.

Dal questionario non deve solo emergere che la mensa è buona o meno, ma deve tenere conto dei vari aspetti dell'educazione alimentare di oggi, bisogna stare attenti a non generare un tipo di cattiva educazione alimentare

Claudia Boetto

bisogna trovare il modo di motivare i 3/4 che non compilano il questionario

Emanuela Guarino

oltre i problemi tecnici, sono circolate informazioni errate, quali ad esempio una sola

insegnante che compila il questionario per tutta la scuola

Genitore

sarebbe necessario attivare dei corsi di formazione sull'educazione alimentare per i genitori, in modo che tutti diventino competenti su questa tematica; bisognerebbe obbligare le scuole a fare la formazione per i genitori

Insegnante

bisognerebbe ridurre il numero di domande così dettagliate

Insegnante

ai corsi vanno solo i genitori che sono interessati

Emanuela Guarino

Le domande sono così dettagliate perchè in tal modo emergono i dati necessari per operare sul miglioramento del servizio

Insegnante

d'accordo con quanto espresso dal Sindaco; nelle nuove insegnanti si è perso l'interesse per l'educazione alimentare; le famiglie sensibili a questa tematica sono pochissime; c'è da domandarsi se oggi si fa ancora educazione alimentare; tutte le scuole del territorio oggi sono scarsamente rappresentate

Claudia Boetto

sarebbe necessario un intervento nel Collegio docenti per fornire spunti di riflessione sull'educazione alimentare; per il prossimo anno scolastico sarebbe utile negoziare uno spazio per trattare l'argomento con tutti gli insegnanti

Emanuela Guarino

ho chiesto alle Dirigenti scolastiche di poter intervenire ad un Collegio docenti per raccontare il servizio di refezione scolastica; nelle risposte del questionario la massa critica è costituita dalle insegnanti

Genitore

nell' Istituto comprensivo 66 Martiri le continue reggenze degli ultimi anni non consentono una continuità delle scelte

Claudia Boetto

il reggente non è il re della scuola; il collegio docenti ha il suo peso e valore; il Sindaco e l'Assessora possono avere autorevolezza rispetto ai dirigenti scolastici

Sindaco

si impiega il tablet per due ragioni: per poter compilare il questionario a scuola e non facendo uso di mezzi propri; il link può essere copiato e chi vuole può usare i mezzi personali per la compilazione

Emanuela Guarino

per il momento il questionario può essere compilato solo in orario scolastico e dalle persone abilitate; si stanno valutando altre modalità di compilazione al di fuori di queste

Sindaco

ovviamente si possono mettere dei blocchi per impedire compilazioni non attinenti a quelle

previste; si possono ipotizzare delle modalità che agevolino nella compilazione; gli insegnanti sono figure pubbliche che hanno ben chiaro che la stringa per accedere al questionario non deve essere distribuita in giro; i genitori sono soggetti privati a cui dare la stringa per il questionario è da valutare

Genitore

se le insegnanti riscontrano problemi gravi lo segnalano, al di là della compilazione del questionario

Sindaco

incrociare i dati tra i vari tipi di menù e la gradibilità è importante per costruire il futuro menù; ora, mediante i dati che emergono dal questionario, si possono dare risposte chiare alle lamentele dei genitori, perchè, a volte, la comunicazione che circola può essere falsa

Sabrina Mosesso

i cuochi sono quelli previsti dall'organigramma; le persone che li sostituiscono, in caso si necessiti, vengono formate e cucinano le ricette base. Verrà seguita con maggior attenzione la perfetta esecuzione delle ricette; gli assaggi di frutta fatti al centro di cottura sono a campione

Genitore

figli soddisfatti della mensa; per risolvere il problema delle posate di plastica, si era già chiesto l'uso delle posate d'acciaio, per motivi di ecologia, di sicurezza. Quali sono i tempi previsti? Inoltre si verificherebbe anche un risparmio

Sabrina Mosesso

si sta valutando la richiesta fatta; non ci sono ancora date previste

Emanuela Guarino

non è solo una questione di acquisto ma bisogna valutare il tipo di organizzazione che richiede l'uso delle posate di acciaio; questo argomento verrà inserito nella discussione della prossima Commissione mensa

Genitore

si potrebbe pensare di far portare le posate da casa?

Toscano Teresa Maria

ci sono questioni igieniche che non consentono tale soluzione. Il pasto domestico è totalmente responsabilità del genitore; per le posate portate da casa è difficile individuare le varie responsabilità

Emanuela Guarino

la Camera di Commercio non consente tale possibilità per gli alunni che usufruiscono del servizio di refezione scolastica

Claudia Boetto

possono essere delle armi improprie nelle cartelle

Genitore

c'è una data ipotetica in cui il Comune incontrerà le Dirigenti scolastiche?

Emanuela Guarino

prima di Pasqua è previsto un incontro per discutere sul questionario

Sindaco

il menù primaverile inizia il 1 aprile, nella prossima Commissione mensa si affronterà il problema del miglioramento del funzionamento dei tablet e della pubblicazione dei dati in macroaggregati

Alle ore 19,30 circa la Commissione mensa termina