

VERBALE COMMISSIONE MENSA

IL GIORNO 5 NOVEMBRE 2025 alle ore 17.30, PRESSO I LOCALI DEL CENTRO SOCIOCULTURALE DI SANT'OLCESE SI RIUNISCE LA COMMISSIONE MENSA DEL COMUNE DI SANT'OLCESE IN SEDUTA STRAORDINARIA A SEGUITO DEL RITROVAMENTO DI UN CORPO ESTRANEO ALL'INTERNO DI UN PIATTO, IN DUE GIORNATE (14/10/25 e 04/11/25) PRESSO IL PLESSO MATTEOTTI.

Sono presenti:

Sara Dante - Sindaco

Beatrice Cabella - Assessore

Savoca Raffaella – Responsabile Settore Sociale e Pubblica Istruzione

Rosanna Strata – Dirigente IC Serra Riccò-S. Olcese

Lucia Brignano - Docente

Federica Pedemonte - Docente

Francesco Mancuso - Docente

Paola Patanè - Docente

Lorenzo Adamo - Genitore

Viviana Merulla - Genitore

Arianna Ielasi - Genitore

Bianca Tabbì – Genitore

Stefania Astorri – Rappresentante Consiglio d'Istituto

Alessandro Francesco - Cirfood

Giorgio Olivieri - Cirfood

Sara Canepa - Cirfood

L'**assessore Cabella** apre l'incontro spiegando le motivazioni della convocazione straordinaria, riportando quanto accaduto: in data 4 novembre u.s., presso il plesso Matteotti, nel primo piatto "Risotto al sugo" una bambina ha rinvenuto all'interno un corpo estraneo, apparentemente riconducibile ad un piccolo verme. Specifica, inoltre, che un episodio simile si era già verificato il 14 ottobre u.s., all'interno del primo piatto "Minestra di verdure con orzetti", sempre al refettorio della Matteotti. Riporta che le famiglie beneficiarie del servizio di ristorazione sono profondamente preoccupate e irritate per gli accaduti ed hanno manifestato, comprensibilmente, l'intenzione di mettere in atto azioni di protesta, come ad esempio l'esonero dal pasto e/o il panino da casa. Sottolinea che il Comune, pur essendo parte lesa, ha il duplice e imprescindibile compito di garantire sia la regolare erogazione del servizio sia l'assoluta qualità e sicurezza dello stesso a tutela delle famiglie.

La **Dirigente Scolastica** interviene in merito alla normativa che disciplina il consumo del "pasto da casa". Specifica che, in base alla normativa vigente, tale possibilità non è attualmente prevista nell'I.C. Inoltre, riferisce di essersi confrontata con altri Istituti Comprensivi che hanno adottato questa prassi, i quali però non hanno riscontri positivi. L'introduzione del pasto domestico ha generato numerose criticità non solo di natura educativa ma anche organizzativa: problematiche relative alla gestione del personale di sorveglianza (il cui impiego resterebbe comunque necessario) e l'incremento dei costi per le attività di pulizia e sanificazione dei locali. Tali spese aggiuntive risultano totalmente a carico delle famiglie.

Ielasi riferisce che in data 17 ottobre u.s. ha effettuato un'ispezione presso il centro cottura di via cervi. Ha riscontrato alcune criticità in particolare per l'areazione (la cappa era spenta) e poca pulizia. I genitori esprimono forte disappunto per il ripetersi del medesimo episodio a distanza di soli venti

giorni. Viene suggerito di adottare l'uso di box per il trasporto dei pasti dotati di sigilli come misura risolutiva.

Mancuso si associa a quanto esposto dalla Dirigente Scolastica, evidenziando che l'introduzione del "pasto da casa" genererebbe significative criticità dal punto di vista assicurativo e di responsabilità connesse alla gestione degli alunni.

È imprescindibile che la situazione attuale si risolva con urgenza e che si arrivi a identificare la causa specifica di questi spiacevoli episodi. Vi possono essere difficoltà ordinarie nella gestione della cucina, ma ritiene che queste non siano di una portata tale da giustificare il ritrovamento di corpi estranei. Ipotizza che la causa possa essere riconducibile all'esterno supponendo l'ingresso di corpi estranei dall'ambiente (ad esempio, tramite le finestre).

Ribadisce che le criticità riscontrate non riguardano la mera "percezione del gusto" dei piatti (che è soggettiva), ma la sicurezza alimentare. È, pertanto, prioritario e non negoziabile che il ripetersi di tali episodi venga definitivamente scongiurato.

Ielasi riporta una mancata segnalazione da parte del corpo docente circa la cottura del pollo di qualche settimana fa. **Mancuso** riferisce di non aver percepito lamentele in merito alla preparazione dei fusi di pollo.

La **Dirigente** chiede di risolvere questa situazione trovando una soluzione perché la giornata non è stata facile per nessuno, famiglie, docenti e soprattutto alunni.

Mancuso riferisce di essersi confrontato con un educatore che faceva parte della Commissione Mensa a Campomorone e tutte le comunicazioni/segnalazioni/verbali venivano condivisi tra i membri tramite una mailing list.

Dirigente condivide l'importanza della condivisione e trasparenza circa le verifiche, ispezioni da parte dei commissari.

Tabbì chiede informazioni circa le modalità di accesso dei Commissari presso i vari plessi e/o centro cottura.

Cirfood nella persona di Olivieri fornisce i seguenti chiarimenti. Il corpo estraneo rinvenuto in data 14 ottobre è stato tempestivamente inviato a un laboratorio esterno specializzato per analisi più approfondite, al fine di determinarne con precisione l'origine. Tale specificità analitica è la ragione per cui gli esiti richiedono tempi di attesa più lunghi rispetto alla norma. In merito alla vicinanza della cucina con la natura e l'eventuale incidenza di fattori ambientali esterni, sebbene esistano, sono una condizione comune alla maggior parte dei centri di cottura. Si ritiene, pertanto, poco probabile che questa sia la causa diretta degli episodi in questione.

La priorità attuale è comprendere se l'origine del corpo estraneo sia esterna o riconducibile specificamente ai cereali/riso utilizzati.

A seguito del primo episodio, la Ditta ha immediatamente intensificato le procedure di verifica su tutti i centri cottura rientranti nell'appalto. In particolare, è stata data disposizione agli operatori di "Sgranare" i cereali in quantità ridotte (lotti più piccoli) ed eseguire controlli visivi più rigorosi per rilevare la presenza di infestanti.

Si ammette la possibilità che, nonostante l'intensificazione dei controlli, un eventuale infestante possa essere sfuggito alla verifica ottica umana.

Pur trattandosi di un singolo ritrovamento su circa 180 pasti, la Ditta ipotizza che l'origine sia legata a infestanti del riso o dei cereali. Tale ipotesi è supportata da numerose segnalazioni di episodi analoghi ricevute a livello nazionale.

Si evidenzia che la stagione di coltivazione è stata particolarmente umida, un fattore che, come riportato anche dalle principali associazioni di agricoltori, ha favorito un aumento dell'incidenza degli infestanti nei raccolti.

Stante la rilevata criticità diffusa sui cereali in questo periodo, la Ditta si rende disponibile a sospendere temporaneamente l'uso di tali prodotti e a sostituirli nel menù con piatti alternativi che siano maggiormente graditi dalle famiglie.

Cirfood nella persona di Canepa interviene precisando che i ritrovamenti di corpi estranei è altamente probabile siano riconducibili alla problematica generalizzata sui cereali precedentemente esposta, una situazione confermata anche dal fatto che i produttori stessi hanno proceduto al ritiro di alcuni lotti dal mercato.

La Ditta di Ristorazione si impegna ad eseguire ulteriori verifiche puntuale su elementi come zanzariere, sottoporta e altri punti di potenziale accesso ed intervenire immediatamente per implementare eventuali azioni correttive che dovessero emergere da tali verifiche strutturali.

Mancuso interviene dicendo che è necessario muoversi per esclusione.

Pedemonte riporta che alla Di Vittorio spesso i pasti arrivano prima rispetto all'orario della mensa. Inoltre la docente segnala che la qualità e l'apprezzamento del cibo risultano essere nettamente inferiori nei periodi in cui la cuoca titolare è assente, rispetto a quando è regolarmente in servizio. Altri docenti condividono tale osservazione.

Merulla ha richiesto di porre maggiore attenzione ai tempi di cottura e alla quantità di condimento delle preparazioni.

A tale proposito, sono state richiamate le criticità emerse in precedenza, specificamente: pasta scotta, ravioli rotti, condimento insufficiente.

Per risolvere la problematica relativa al pollo crudo, è stato stabilito di procedere al taglio del pollo in parti più piccole al fine di garantire una cottura ottimale e uniforme.

Brignano non porta segnalazioni circa la qualità del cibo ma si focalizza sulle criticità organizzative del momento mensa alla Negri. Si è evidenziato che l'iniziale implementazione del doppio turno per la fruizione del servizio aveva generato alcune criticità organizzative.

Tuttavia, il successivo ripristino della modalità self-service ha permesso di attenuare le suddette problematiche, contribuendo a una migliore gestione.

Patanè riporta alcune recenti segnalazioni pervenute, relative alla mancanza di alcune porzioni o alla scarsità delle quantità di cibo somministrate.

In linea con quanto precedentemente espresso in merito alle difficoltà che si rilevano quando la cuoca titolare è assente.

Adamo lamenta i tempi eccessivamente lunghi trascorsi per ottenere un riscontro ufficiale in merito a un piatto ritirato durante l'anno scolastico precedente, nonostante i reiterati solleciti inviati. Tale ritardo evidenzia una criticità nelle procedure di comunicazione.

Sottolinea l'importanza di effettuare sondaggi periodici sul gradimento dei pasti rivolti sia agli alunni che al personale docente e non docente, come strumento fondamentale per il monitoraggio della qualità.

Cirfood comunica di aver già conferito mandato a una società esterna specializzata per l'esecuzione di tali sondaggi di gradimento, dovrebbe prendere contatto con la scuola a breve.

La **Dirigente** a conferma di aver ricevuto la prima richiesta di contatto da parte della società esterna, specificamente per il plesso della scuola secondaria di Serra Riccò.

L'Assessore e la **Dirigente** intervengono congiuntamente per definire e rafforzare le modalità di monitoraggio e segnalazione: sottolineano entrambe la necessità che i Commissari effettuino accessi puntuali e continui sia presso i refettori dei plessi sia presso il Centro Cottura.

L'Assessore tiene a ricordare che, ai fini della tracciabilità e della contestazione formale, ogni segnalazione relativa a criticità da parte di Commissari, famiglie e/o insegnanti deve essere inviata in forma scritta al settore sociale del Comune. Solo attraverso segnalazioni ufficiali l'Ente può procedere formalmente a segnalare problematiche alla ditta; richiedere controlli e attenzioni

immediate e maggiori; avviare eventuali procedure di contestazione nei confronti della ditta appaltatrice.

A conclusione della commissione sono state concordate le seguenti misure da mettere in atto:

- sospensione temporanea dei cereali nel menù e sostituzione con altre portate (suggerite ad es. le lasagne, molto gradite), entro la prossima settimana la ditta invierà ipotetiche modifiche;
- ulteriori interventi di pulizie e razionalizzazione degli spazi del centro cottura con una disposizione migliorativa degli arredi presenti;
- impegno immediato da parte di tutti i Commissari a ispezioni più frequenti, a sorpresa, concordate tra gli stessi membri, secondo un calendario che appronteranno da subito;
- creazione di una mailing list aperta a tutti i commissari in cui verranno condivise le problematiche e, per conoscenza, tutte le segnalazioni ed i verbali che verranno redatti nei sopralluoghi dei singoli plessi;
- impegno del personale docente incaricato e commissari dei genitori affinché le segnalazioni siano effettuate sempre e siano precise e puntuali, al fine di consentire alla Ditta di intervenire prontamente in maniera capillare;
- relativamente alla richiesta, pervenuta da molte famiglie, di porre dei sigilli ai contenitori dei cibi, verrà verificata la fattibilità concreta della proposta, considerando che trattasi di contenitori in polistirolo.

La Commissione Mensa verrà nuovamente convocata quanto prima, con tempistiche e convocazione ordinaria e prevederà la partecipazione delle altre componenti (Asilo nido) oggi non presenti all'incontro.

La riunione si conclude alle 19.49