VERBALE DI RIUNIONE PRESSO LA SCUOLA PER L'INFANZIA RODARI

L'anno duemiladiciotto, il giorno cinque del mese di dicembre, alle ore 17.00, presso la scuola per l'infanzia "Rodari", si è tenuto un incontro, richiesto dai rappresentanti dei genitori, avente per oggetto la richiesta di chiarimenti in ordine al rinvenimento di corpo estraneo nella preparazione del piatto "broccoli all'olio" somministrato presso il plesso della scuola "Lauro ".

Sono presenti all'incontro in rappresentanza della scuola:
- la Dirigente dell'Istituto Comprensivo Pinerolo 2, prof.ssa Roberta Martino;
- il vice Preside Daniele Benedetto;
- il corpo docenti dei plessi scolastici "Rodari" e "Lauro";
- i rappresentanti dei genitori in Commissione Mensa e i rappresentanti di classe dei genitori;

sono presenti all'incontro in rappresentanza del Comune di Pinerolo:
- l'Assessora Antonella Clapier;
- l'incaricata per l'Ufficio Mense scolastiche, Tiziana Gnesutta;

è presente in rappresentanza dell'ASL TO3:
- il Dirigente, dr.ssa Giovanna Paltrinieri;

sono presenti all'incontro in rappresentanza della Ditta di ristorazione Ladisa srl:
- la nutrizionista, dott.ssa Egle Rutto,
- la dott.ssa Fabiana Stassi, ufficio qualità;
- Maria Adamo, ispettore,
- Angela Guzzo, cuoca responsabile del centro di cottura.

La Dirigente, prof.ssa Martino, introduce la seduta e ringrazia i partecipanti per la disponibilità prestata.
Sottolinea l'importanza dell'incontro per portare "chiarezza" alla non conformità riscontrata presso il plesso della scuola "Lauro" in data 26/11/2018, presenza di insetto nel piatto contenente il contorno "broccoli all'olio" somministrato ad un'insegnante e ad un bambino.
Sottolinea l'importanza del confronto per evitare che informazioni distorte possano ledere l'immagine dell'Istituto e la professionalità delle insegnanti, che giornalmente svolgono la loro missione con serietà assistendo e vigilando sui bambini anche durante la pausa mensa, condividendo con loro il pasto.

L'Assessora, introduce brevemente l'organizzazione del servizio di refezione scolastica, la modalità dei controlli interni ed esterni (Ufficio mense, Ditta esterna con affidamento di incarico, ASLTO3, NAS) e pone l'accento sull'importanza del servizio quale supporto alle famiglie e sul grande investimento che il Comune di Pinerolo ha fatto negli ultimi anni per riqualificare le mense, per rendere più gradevole e confortevole il pasto con la sostituzione di arredi, attrezzature, tinteggiatura, con la preparazione del primo piatto in loco presso i plessi serviti con il pasto veicolato, per migliorare la qualità dei pasti con l'introduzione di un numero sempre maggiore di prodotti biologici e di filiera piemontese.
L' Amministrazione si impegna ogni anno ad integrare le entrate per la copertura delle spese per il servizio mensa, che risultano coprire solo il 70% della spesa da sostenere. Obiettivo dell'impegno che l'Amministrazione si è assunta è la salute del fruitore finale, il bambino.

La parola viene quindi ceduta ai rappresentanti dei genitori e agli insegnanti.
Emerge, quindi, la mancanza di trasparenza su avvenimenti specifici e la conseguente informazione alle famiglie data dai bambini.
Viene sottolineata dal Vice Preside la mancata e voluta informazione alla sua persona in assenza della Dirigente, che purtroppo, veniva informata dell'accaduto da organi di stampa.

L'insegnante rappresentante la scuola Lauro la sera del 26/12 segnalava tramite email all'ufficio mense l'accaduto, con richiesta di inoltro urgente alla ditta Ladisa.
L'email verrà letta solo nella tarda mattinata del 27/11, per assenza temporanea dell'incaricata e inoltrata alla Ditta. Nel contempo la cuoca provvedeva ad informare l'Ufficio telefonicamente.

Viene successivamente data la parola alla dr.ssa Egle Rutto, che spiega esattamente la procedura seguita dalla cuoca:

- dopo il ritrovamento del corpo estraneo da parte dell'insegnante, la cuoca provvedeva ad isolarlo in un contenitore sterile, per la trasmissione all'ufficio qualità della ditta, accompagnato da regolare documentazione di apertura di non conformità e di fotografia dell'insetto individuato quale "forbicina" e immediatamente informava le figure di riferimento presso la Ditta stessa;

Spiega che in data 26/11 era stato fornito un quantitativo di broccoli, biologici, freschi, corredati da regolare documento di tracciabilità, che dopo le operazioni di mondatura erano risultate non sufficienti a soddisfare il fabbisogno degli utenti del secondo turno della scuola "Lauro", pertanto era stato inviato un quantitativo aggiuntivo dalla Ditta, cucinato presso il loro centro di cottura.
Pertanto, dopo la segnalazione, venivano percorse a ritroso le fasi del processo per capire cosa fosse successo. Trattandosi di prodotto bio, privo di antiparassitari, fitofarmaci e considerata la conformazione del broccolo e la conseguente difficoltà di lavaggio, la forbicina poteva essere rimasta nascosta negli anfratti.
Veniva quindi rivista la procedura del lavaggio, sensibilizzati gli operatori ad una maggiore attenzione, raccolto la documentazione e trasmessa all'ufficio legale per poi essere inoltrato all'ASL, che nel frattempo aveva provveduto a chiedere informazioni sull'accaduto all'Uffico mense.
Tali operazioni, necessarie, hanno richiesto ovviamente un lasso di tempo e intanto l' incertezza di alcuni genitori, non essendo a conoscenza delle procedure da seguire si ingrandiva.
La dr.ssa Rutto, segnala che le aziende sono sottoposte a continue verifiche ispettive da parte di organi di controllo, ASL, Camera di Commercio, NAS. Apre le porte al centro di cottura per tranquillizzare quanti possono ancora nutrire dubbi sul loro operato.
Informa la platea che la Ditta ha una produzione media giornaliera di 7/8000 pasti e che la loro attenzione e la loro serietà sono all'ordine del giorno, in quanto la tutela dei clienti e conseguentemente il loro posto di lavoro rappresentano una priorità.

Viene data successivamente la parola alla dr.ssa Paltrinieri, che comunica che la procedura seguita dalla cuoca e dalla Ditta è corretta e la non conformità riscontrata non è da considerarsi grave, nonostante sia chiaramente spiacevole. Comunica di aver segnalato ai colleghi dell'ASL di Torino la non conformità e che in data 5/12, nel corso della mattinata è stata effettuata una visita ispettiva presso il centro di cottura di C.so Unione Sovietica per verificare la correttezza delle procedure. L'esito della visita ha dato un riscontro positivo.
Conferma che l'attivazione delle procedure comporta un tempo da non sottovalutare. Solo in caso di allerta, pericolo per la salute l'intervento è immediato.
Inoltre in data 22/11 era stata effettuata dall'ASL TO3 una visita ispettiva presso la scuola primaria "Lauro" con un riscontro molto positivo (senza prescrizioni).

A chiusura dell'incontro e al fine di renderlo "costruttivo", la dr.ssa Paltrinieri suggerisce di adottare una procedura semplice e chiara per tutti al fine di ottenere una comunicazione esaustiva e rapida per evitare di sminuire un servizio di qualità.

Durante il confronto le parti hanno condiviso la necessità di migliorare le modalità di comunicazione: è fondamentale che la componente genitori, attraverso i propri rappresentanti,

faccia riferimento a figure professionalmente in grado di fornire dati attendibili e certi, rifuggendo il "tam tam" che è quasi sempre sinonimo di informazione scorretta o parziale.
L'indirizzo email di riferimento è il seguente: mense.scolastiche@comune.pinerolo.to.it

Pertanto in caso di riscontro di corpo estraneo o non conformità comportarsi come segue:

1) Punto collettore tra l'Istituzione scolastica, i genitori e la Ditta di ristorazione dovrà essere l'Ufficio Mense del Comune di Pinerolo;

L'insegnante provvederà a:

2) segnalare e portare alla cuoca evidenza della non conformità/corpo estraneo;
3) la cuoca provvederà all'isolamento dello stesso in apposito contenitore e ad attivare la procedura di non conformità;
4) l'apertura della non conformità dovrà essere inviata per conoscenza all'Ufficio Mense e all'ASL TO3 e dovrà essere informata la Dirigente scolastica di quanto accaduto;
5) l'Ufficio Mense provvederà in attesa di riscontro da parte della Ditta di ristorazione/ASL a comunicare ai vari portatori di interesse, attraverso il sito Istituzionale del Comune di Pinerolo, la natura della segnalazione ricevuta;
6) I riscontri saranno resi ufficiali attraverso lo stesso sito.

Viene richiesto che al rappresentante dei genitori della scuola "Lauro" sia trasmessa evidenza dei fatti attraverso l'inoltro della documentazione prodotta.

L'Assessora chiude l'incontro dicendo che sarà pubblicato sul sito istituzionale del comune, nella sezione servizi, scuola/famiglia/infanzia, mense scolastiche, comunicati agli utenti, un documento indicante le caratteristiche procedurali del servizio mensa, oltre al presente verbale.

La riunione si chiude alle ore 18.37.

Il verbalizzante
Tiziana Gnesutta