

Rapporto di minoranza della Commissione della Gestione al MM no. 8 concernente la centralizzazione delle cucine delle mense scolastiche delle SI della Città.

Locarno, 27 marzo 2017

Egregio signor Sindaco, signori Municipali, signor Presidente, colleghe e colleghi,

la vostra Commissione ha proceduto all'audizione del Capodicastero Educazione, Cultura e Sport signor Giuseppe Cottivi, della Direttrice dell'Istituto scolastico SI/SE di Locarno signora Elena Zaccheo e di consulente per il Municipio signor Pierromeo Mauri, consulente per il Municipio e secondo responsabile di cucina dell'Ospedale Regionale La Carità in data 28.11.2016.

1. Premessa

L'organizzazione e la gestione delle mense scolastiche, segnatamente per quanto riguarda la Scuola dell'Infanzia e la Scuola Elementare sono rette dalla Legge sulla scuola dell'infanzia e sulla scuola elementare del 7 febbraio 1996, della Legge della scuola del 1° febbraio 1990 e del Regolamento delle scuole comunali del 3 luglio 1996.

In modo particolare, per quanto riguarda direttamente il Messaggio in questione dobbiamo tener presente i seguenti articoli:

- Legge sulla scuola dell'infanzia e sulla scuola elementare:

art. 37: Nelle scuole dell'infanzia la refezione è parte integrante dell'attività educativa e, quindi, il docente titolare ne è responsabile.

- Legge della scuola:

art. 3: Le componenti della scuola sono i docenti e gli operatori scolastici specializzati, gli allievi e i genitori.

- Regolamento delle scuole comunali:

art. 74: Il personale addetto alle refezioni deve soddisfare i seguenti requisiti minimi:

- a) buone attitudini educative e relazionali;
- b) buone condizioni di salute, accertate periodicamente;
- c) disponibilità a partecipare a corsi di aggiornamento.

Perché ricordare questi due articoli? Perché questo Messaggio non ha tenuto per nulla conto di quanto espresso dalle due Leggi citate.

Un Messaggio calato dall'alto, senza nessuna consultazione preventiva con le componenti della scuola, un Messaggio che di fatto ha raccolto più critiche che consensi: critiche più che giustificate da parte della maggioranza del corpo insegnante, e non "un piccolo gruppo di docenti" come riportato nel Messaggio, che ha espresso il proprio dissenso con una lettera inviata al Municipio il 15 marzo 2016 e che mai ha ricevuto adeguata risposta da parte del Municipio e di un secondo scritto del Comitato dell'Assemblea dei genitori del 25 ottobre 2016, pure questo senza ottenere il necessario riscontro.

2. Considerazioni sul Messaggio

Il Messaggio si fonda su quattro pilastri portanti:

- il potenziamento del servizio;
- il miglioramento della qualità;
- il miglioramento della sicurezza alimentare;
- la corretta gestione dei conti.

2.1. Il potenziamento del servizio

Questo aspetto può essere fatto indipendentemente dalla centralizzazione delle cucine.

L'investimento maggiore dovrà riguardare la cucina della sede dei Saleggi i cui macchinari sono da ritenersi ormai obsoleti.

La cucina dei Saleggi, che attualmente sforna circa 120 pasti a mezzogiorno, dovrebbe servire anche per la preparazione dei pasti per le mense della scuola elementare, che attualmente si aggira intorno ai 60/70.

Questo servizio, al momento è esternalizzato e coinvolge due ditte: la Fondazione Diamante e la Catering EDAUS.

Nel Messaggio si parla poi di una previsione a medio-lungo termine di 700 pasti, cifra poco credibile in quanto le scuole medie continueranno a far capo a forniture cantonali, nella fattispecie la cucina della SPAI, che già ora serve i pasti alle mense delle scuole medie di Gordola e Losone e del Liceo di Locarno.

A questo proposito vale la pena ricordare che le scuole cantonali dipendono dall'URTS (Ufficio della Refezione e dei Trasporti Scolastici), che dispone di proposte alimentari codificate che godono del marchio Fourchette Verte¹, marchio che invece le nostre cucine hanno perso al momento in cui hanno rinunciato ai menu proposti dal piano cantonale d'alimentazione per i menu della Scuola dell'infanzia, perfettamente adeguato alle esigenze di una moderna alimentazione e adattato alla fascia d'età a cui si rivolge, per far capo a un consulente esterno operante all'Ospedale "La Carità".

Il marchio Fourchette Verte è sinonimo di pasti equilibrati, variati e sani.

Ciò premesso, viene veramente da chiedersi come mai si sia rinunciato a queste proposte, sinonimo di garanzia alimentare: forse perché il Municipio non era a conoscenza dell'esistenza questo Ufficio?

Le due cucine decentralizzate della sede di San Francesco – circa 60 pasti – e di Solduno – circa 80 pasti – e che a nostro avviso devono rimanere tali, necessitano pure loro di interventi di modernizzazione, che però il Municipio non ha voluto considerare né, tantomeno, quantificare.

Anche qui sorge spontanea una domanda: ma le attuali cuoche, sono state interpellate a questo proposito?

2.2. Il miglioramento della qualità

Su questo punto crediamo non sia il caso di insistere: nello stesso Messaggio troviamo conferma come "la qualità dei pasti serviti è buona in tutte le sedi".

¹*Fourchette verte è un marchio di qualità nutrizionale che, nell'ambito della promozione della salute e della prevenzione di alcune malattie (alcuni tipi di tumore, disturbi cardio-vascolari, obesità), concilia piacere e salute. Il marchio è accessibile a tutti i ristoranti/mense, privati e pubblici, che servono menu o piatti del giorno equilibrati rispettando i criteri della piramide alimentare svizzera*

Ecco quindi che questa motivazione viene semplicemente a cadere anzi, si può tranquillamente affermare che il fatto di preparare i pasti con un certo anticipo per poi essere trasportati, ben difficilmente darà lo stesso risultato della cucina in loco e di conseguenza vi sarà una perdita di qualità pur utilizzando contenitori di ultima generazione.

Il fatto di poter cucinare “à la minute” dà ampie garanzie di ridurre gli sprechi rispetto al servizio di una cucina centralizzata ; inoltre i responsabili delle cucine decentralizzate conoscono perfettamente le problematiche alimentari legate ai singoli casi e quindi in grado di apporre i necessari adeguamenti.

Infine, la cucina in sede può rispondere meglio al fabbisogno di quantità ed esigenze delle varie sezioni; una cucina centralizzata obbliga a pasti e quantità standardizzate che non possono rispondere alle esigenze individuali dei vari bambini e delle varie sezioni e porterà inevitabilmente a un aumento considerevole dei resti e, quindi, degli sprechi.

Le docenti, come responsabili della refezione, devono poter rispondere ai bisogni e ai ritmi anche nell'apprendimento di una corretta educazione alimentare dei diversi allievi nel rispetto dell'individualità.

Esperienze di centralizzazione in altri comuni hanno portato, a parere delle docenti interessate, a un peggioramento della qualità dei cibi che risultano a volte scotti o freddi con porzioni non compatibili con le esigenze dell'utenza.

2.3. Il miglioramento della sicurezza alimentare

A detta del Laboratorio cantonale di igiene, la sicurezza alimentare non è mai stata messa in dubbio e dai controlli effettuati non sono scaturiti elementi tali portare ad interventi importanti a breve termine; anzi, in un solo caso e in una sola sede i controlli hanno messo in evidenza un punto non conforme rispetto ai 70 che costituiscono la check-list utilizzata e questo, per l'Ufficio stesso, rappresenta la quasi perfezione.

Vogliamo pure rilevare come l'affermazione riportata dal Messaggio secondo la quale “*non esistono protocolli unificati, sia nella produzione, sia nell'autocontrollo (HACCP²)*” sia totalmente errata. In effetti questi protocolli esistono da tempo e l'Ufficio cantonale d'igiene in collaborazione con l'Ufficio delle mense ne ha preparato uno specifico per le scuole dell'infanzia di questo tenore:

“La legge impone che chiunque operi nel settore alimentare applichi un manuale di autocontrollo basato sui principi dell'HACCP.

L'art. 52 dell'Ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso³ prevede però che “*L'economia alimentare può elaborare linee direttive per una buona prassi procedurale basata sui principi del sistema HACCP. Esse devono essere approvate dall'Ufficio della sicurezza alimentare e di veterinaria USAV.*”

Per il settore della ristorazione l'USAV ha validato le Buone Pratiche di Igiene nel settore degli Alberghi e della Ristorazione (BPIAR) create da GastroSuisse.

² Buone Prassi Procedurale e Manuale HACCP (Analisi dei pericoli e punti critici di controllo). Gli operatori del settore alimentare devono applicare per legge i principi delle Buone Pratiche di Fabbricazione e di Igiene e quelli del sistema HACCP (analisi dei pericoli e punti critici di controllo) introdotti dal Codex Alimentarius (raccolta di norme alimentari internazionali elaborata nel quadro dei lavori dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura).

<http://www4.ti.ch/dss/dsp/lc/settori-di-attivita/attivita-ispettive/aziende-operanti-nel-settore-alimentare/haccp/>

³ ODerr, <https://www.admin.ch/opc/it/classified-compilation/20050153/index.html#a52>

Nel 2015 il Laboratorio cantonale ha aggiornato, basandosi sulle BPIAR e in collaborazione con gli uffici cantonali preposti, il “Manuale per l’autocontrollo in nidi e scuole dell’infanzia, scuole elementari, centri educativi per minorenni, centri extrascolastici e simili”⁴), quindi vi sono protocolli unificati che sono in uso in tutte le sedi.

L’obbligo dell’autocontrollo è entrato in vigore con la revisione della Legge federale sulle derrate alimentari e gli oggetti d’uso (LDerr) del 1992 e le strutture scolastiche da decenni lavorano con dei Manuali commisurati al tipo di attività che vi si svolge.

L’ultima versione del 2015 è perfettamente compatibile con le BPIAR validate dall’USAV”.

I collaboratori del Laboratorio cantonale d’igiene hanno regolarmente istruito il personale di cucina su queste norme e annualmente effettuano controlli a sorpresa per la verifica di tutte le direttive senza aver mai trovato nulla di irregolare.

2.4. La corretta gestione dei costi

La corretta gestione dei costi non preclude certamente il mantenimento delle due cucine decentralizzate.

L’assunzione alla sede dei Saleggi di un cuoco responsabile porterà a una correzione di questo aspetto nell’ottica di un’ottimizzazione delle comande, che sarebbero centralizzate, con relativo rifornimento alle cucine dislocate in base ai menu settimanali che lo stesso avrà il compito di allestire in collaborazione con i responsabili (cuochi/e) delle sedi di San Francesco e Solduno e rifacendosi ai menu cantonali.

3. Aspetti pedagogici

Come già annunciato, alla Scuola dell’infanzia il pranzo rappresenta un momento educativo privilegiato.

I bambini toccano “con mano” ciò che mangeranno, hanno un contatto diretto con il loro cuoco, svolgono attività inerenti al momento quali: l’apparecchiare, lo sparecchiare, servire i compagni e di godere dei profumi e dei colori che i loro piatti assumono di volta in volta.

Togliendo anche solo uno di questi aspetti, si snatura il momento, lo si rende banale, lo si porta all’anonimato di una qualsiasi mensa.

I nuovi Piani di studio Harnos contengono un intero capitolo sull’educazione alimentare: questa disciplina che deve essere integrata nella programmazione della Scuola dell’infanzia dove è risaputo che tutte le attività devono partire e passare per la sperimentazione diretta vista l’età degli allievi.

E allora come sarà possibile conciliare questa esigenza senza più avere a disposizione le cucine e senza poter contare sulla presenza di personale adulto? È infatti impensabile che la docente si occupi di 25 allievi e nel contempo usi forni e utensili pericolosi; attualmente quando si organizzano i laboratori alimentari ci si avvale dell’aiuto del personale di cucina.

Il bambino non sarebbe più al centro del progetto educativo-pedagogico, ma si trasformerebbe in una delle tante comparse.

Alle molte parole sulla centralità del bambino devono seguire i fatti, e i fatti dicono che il bambino deve essere considerato come una “persona” capace di pensare, di sentire, di provare emozioni:

⁴ <http://www4.ti.ch/dss/dsp/lc/sportello/guide-allautocontrollo-e-regole-di-igiene/>

quelle stesse emozioni che si possono provare sempre che il momento del pranzo non venga banalizzato.

Secondo l'Università degli studi di Salerno, cinque sono gli ambiti d'esperienza e di sviluppo del bambino: sociale, emotivo, psicomotorio, espressivo, cognitivo.

Nella fattispecie, senza sminuire gli altri ambiti, ci sembra di dover mettere in risalto tre aspetti: l'aspetto sociale, che vede il bambino legato alle cose quotidiane, pronto a socializzare ed essere cooperativo. E ci sembra ovvio che il momento conviviale rappresenti, appunto, un momento privilegiato per perseguire questi scopi.

L'aspetto espressivo, che deve essere sviluppato tramite molteplici attività come la pittura, le rappresentazioni teatrali, ma anche il godere dei profumi e dei colori del cibo, il vivere la presenza del cuoco come fondamento educativo della sua alimentazione che attraverso la sua fantasia riesce a elaborare.

Infine l'aspetto cognitivo, che vede il bambino pronto a raccogliere informazioni e assemblarle, con lo scopo di stimolare la sua curiosità e l'esplorazione, capisaldi per la costruzione dell'intelligenza.

Ecco quindi che, prima di procedere con cambiamenti che potrebbero risultare negativi o, per lo meno inefficaci da questo profilo, è necessario soffermarsi su questi e su altri aspetti di natura didattica e pedagogica che per motivo di sintesi non possiamo approfondire.

4. Tabella degli investimenti

Ci dispiace constatare come questa tabella non abbia suscitato perplessità nella maggioranza dei Commissari della vostra Commissione, che in altre occasioni hanno richiesto approfondimenti certosini.

Il fatto di non aver coinvolto l'Ufficio Tecnico nell'allestimento della tabella degli investimenti previsti per la centralizzazione e l'aggiornamento delle cucine è da ritenersi un aspetto negativo, considerando che lo stabile è comunale; a mente nostra, la cifra indicata di fr. 20'000.- per lavori elettrici, idraulici, di pittura, di muratore e imprevisi appare del tutto irreali in quanto sottostimato.

Inoltre sarebbe stato opportuno definire in maniera più dettagliata i lavori da eseguire, tenendo conto inoltre del Messaggio 10 riguardante la richiesta di un credito di fr. 240'000.- per l'allestimento di un concorso di progettazione inerente l'ampliamento con due sezioni della Scuola dell'infanzia dei Saleggi.

Logico chiedersi come è stato approntato questo preventivo, su quali basi e soprattutto con quali competenze nel settore dell'edilizia, come è pure logico chiedersi se sono state chieste più offerte per i singoli macchinari.

Nella lista si prevede pure l'acquisto di un abbattitore di calore del costo di fr. 26'000, come pure investimenti per tecniche di sottovuoto. Questo ha senso se si prevede, come scritto nel Messaggio, di passare nei prossimi 10 anni alla produzione di 700 pasti giornalieri, ciò che appare assai improbabile.

Per cucine di piccole-medie dimensioni come le nostre esistono metodi di abbattimento di calore a costo zero come, per esempio, sigillando la carne in sacchetti di plastica e immergendoli in acqua e ghiaccio.

Inoltre l'abbattitore di calore non esiste nelle cucine di tutte le Scuole dell'infanzia cantonali perché proprio su indicazione del Laboratorio cantonale d'igiene è consigliabile che tutti i pasti siano preparati freschi in giornata e quindi non possono essere preconfezionati e congelati.

In quest'ottica ci chiediamo, prima di procedere a investimenti che potrebbero rivelarsi del tutto inutili o perlomeno non necessari, se il Municipio ha verificato presso il Cantone o presso altri Comuni se c'è un interesse tangibile a servirsi in un futuro prossimo presso la cucina della sede dei Saleggi.

In più, nella tabella degli investimenti, non si fa accenno al montacarichi, visto che la cucina della sede dei Saleggi è situata al primo piano e che quindi, aumentando la quantità dei pasti e l'utilizzo di contenitori per il trasporto, necessiterà di un intervento atto a verificarne il suo funzionamento oppure, come probabile, procedendo alla sua sostituzione.

Infine non sono stati considerati altri lavori strutturali da eseguire per dividere il parco giochi dalla strada sulla quale transiteranno i veicoli adibiti al trasporto dei pasti visto che al momento la strada d'accesso alle cucine corre lungo il parco giochi senza nessuna separazione e che coincidono il momento del trasporto e l'uscita dei bambini in giardino.

Insomma, un piano di investimenti del tutto carente e per nulla credibile, che necessita di ulteriori approfondimenti e affinamenti.

5. Personale

Dalla tabella allegata si evince come questa paventata ristrutturazione andrà a toccare anche il personale attualmente impiegato.

A questo proposito vale la pena ricordare che non c'è nessuna legge che impone che il responsabile della mensa disponga del diploma federale di capacità, ma semplicemente che abbia le necessarie competenze per preparare i pasti tramite corsi di formazione, così come citato dal Regolamento delle scuole comunali del 3 luglio 1996, art. 74:

Il personale addetto alle refezioni deve soddisfare i seguenti requisiti minimi:

1. a) buone attitudini educative e relazionali;
2. b) buone condizioni di salute, accertate periodicamente;
3. c) disponibilità a partecipare a corsi di aggiornamento.

Come pure ci sembra superfluo dover far capo a un cuoco dietista, sicuramente indispensabile in una casa per anziani o in ambito ospedaliero, ma decisamente superfluo in una Scuola dell'infanzia, dove i bambini non sono degli ammalati e che non necessitano di diete particolari, salvo per quelle poche eccezioni che lamentano delle intolleranze alimentari che possono essere meglio gestite dal personale in loco come già precedentemente affermato.

Inoltre i menu cantonali attualmente in vigore sono stati oggetto da parte della responsabile signora Lischetti di modifiche, aggiustamenti e consulenze di riconosciuti dietisti, nutrizionisti e cuochi, ciò che ha portato all'ottenimento del marchio Fourchette Verte.

Tabelle semplificate ripartizione posti di lavoro

Attuale				
n. posti	mansione	sede	% lavorativa	stipendio
1	Responsabile cucina	Solduno	75%	CHF 46'224.-
1	Responsabile cucina	S. Francesco	74%	CHF 45'608.-
1	Responsabile cucina	Saleggi	74%	CHF 45'608.-
1	Ausiliaria	Saleggi	70%	CHF 40'301.-
1	Ausiliaria	S. Francesco	70%	CHF 40'301.-
1	Ausiliaria	Saleggi	65%	CHF 37'422.-
1	Ausiliaria	Solduno	52%	CHF 29'938.-
Massa salariale totale				CHF 285'402.-
Totale posti lavoro			7	

Centralizzata				
n. posti	mansione	sede	% lavorativa	stipendio
1	Responsabile cucina	Saleggi	100%	CHF 76.769.-
1	Cuoco dietista	Saleggi	57%	CHF 36.517.-
1	Ausiliaria	Saleggi	57%	CHF 32.817.-
1	Ausiliaria	Saleggi	38%	CHF 21.878.-
1	Ausiliaria	Saleggi	38%	CHF 21.878.-
1	Ausiliaria	Solduno	29%	CHF 16.696.-
1	Ausiliaria	S. Francesco	29%	CHF 16.696.-
Massa salariale totale				CHF 255'768.-
Totale posti lavoro			7	

Il totale delle persone occupate resta di sette unità, ma siamo di fronte a due nuove assunzioni: il responsabile e il cuoco dietista della cucina centralizzata devono essere cuochi diplomati (striscia gialla); questo significa due posti di lavoro in meno per le attuali donne occupate e una riduzione di salario per le restanti che varia tra il 30% e quasi il 55%.

Ovviamente su questo punto c'è il nostro disaccordo totale: questa ristrutturazione porterà a due licenziamenti, con tutte le conseguenze sociali del caso, a una riduzione dell'orario di lavoro di altre collaboratrici, la cui classe di stipendio si trova già in fondo alla scala salariale.

La nuova quantificazione della suddivisione dei lavori nelle sedi senza cucina non è assolutamente attuabile e realistica.

Per esempio, nelle sedi San Francesco e Solduno un'ausiliaria al 29 %, che corrispondente a 3 ore lavorative al giorno, dovrebbe occuparsi di compilare i protocolli d'entrata dei cibi, obbligatorio per legge per i pasti provenienti dall'esterno, preparare i carrelli con le stoviglie per 3-4 sezioni, apparecchiare o aiutare i bambini "camerieri", suddividere per sezione i pasti in arrivo, rigovernare per il numero di persone presenti, tenendo conto che col doppio piatto arriviamo a 120/160 piatti, oltre alle posate, alle stoviglie di servizio, ai bicchieri, procedere alla pulizia dei refettori e della cucina.

Visto che questa proporzione di lavoro è molto lontana dalle reali possibilità di una sola persona, i risparmi ventilati andranno a cadere, così come ammesso dai promotori del Messaggio che non hanno valutato correttamente la mole di lavoro e che in fase di attuazione del progetto le persone presenti in ogni sede saranno due: di conseguenza i costi saranno raddoppiati.

6. Punti controversi del Messaggio

6.1. Logistica

Non corrisponde al vero che "le cucine delle 4 sedi non sono attrezzate convenientemente".

In effetti l'unica cucina non attrezzata convenientemente è quella della SI dei Saleggi e questo risulta dai rapporti del Laboratorio cantonale, unico ufficio competente per questo giudizio.

Nelle sedi di Solduno e San Francesco eventualmente dovrebbero essere effettuate solo piccole migliorie, mentre la sede Gerre di Sotto dispone di una cucina nuova allestita nel 2013.

Come già segnalato, questa opzione non è stata presa in considerazione dal Municipio, per cui viene a mancare un parametro finanziario importante per una corretta valutazione dei costi.

6.2. Trasporto

Il trasporto dei pasti sarà affidato a una ditta esterna e verosimilmente si dovrà far capo a due veicoli perché i pasti devono arrivare in contemporanea nelle varie sedi in quanto gli orari degli stessi sono dettati dai ritmi educativi della Scuola dell'infanzia.

Ci sembra quindi poco verosimile che per fr. 9620.- annui (fr .65.- giornalieri, come da preventivo) una ditta si occupi del trasporto e del ritiro di cibi e stoviglie due volte al giorno con due veicoli.

Da una nostra verifica a una ditta di trasporti, questo carico di lavoro dovrebbe aggirarsi attorno a fr. 160.- /200.- fr. al giorno, portando il costo complessivo annuo a circa fr. 25.000.-.

6.3. Gestione di casi particolari

Eventuali casi di intolleranze o allergie, a nostro parere, sono più facilmente gestibili da una cucina presente in sede in quanto la cuoca può conoscere personalmente i vari casi.

I bambini e le famiglie possono interagire giornalmente e direttamente con il responsabile della cucina tramite le docenti e correggere eventuali "disguidi" nelle procedure.

Da nostre informazioni, in questi anni, fortunatamente non si sono mai verificati casi di gravi errori; siamo dell'avviso che proprio per un discorso di prossimità cuoca-docente-bambini i casi di intolleranza sono stati ben gestiti, mentre dal Messaggio si potrebbe evincere che le persone occupate nelle cucine attualmente non curino questi aspetti critici che non trovano alcun riscontro oggettivo nella realtà.

7. Conclusioni

Alla luce di quanto espresso e considerando come questo Messaggio sia stato originato di un incidente iniziale di percorso, chiediamo al Municipio il suo ritiro in modo da poter ridiscutere i contenuti coinvolgendo seriamente le altre componenti della scuola, procedere con i necessari correttivi che possano portare a una condivisione generale.

Se ciò non fosse il caso proponiamo di approvare il Messaggio con i seguenti emendamenti:

1. mantenimento delle cucine dislocate nelle sedi SI di San Francesco e di Solduno con il personale attualmente impiegato;
2. assunzione di un cuoco al 100% presso la cucina della sede dei Saleggi con funzione di coordinatore dei responsabili di cucina delle due sedi dislocate;
3. rinuncia all'assunzione di un cuoco in dietetica al 57%;
4. soppressione del servizio di catering esternalizzato per le mense della SE a partire dall'anno scolastico 2017/2018, facendo capo alla cucina della sede dei Saleggi;
5. ritorno immediato ai menu proposti dall'Ufficio cantonale per i menu della Scuola dell'infanzia.

Con perfetta stima.

Pier Mellini, relatore

Damiano Selcioni