



Verbale per seduta del 24-05-2018 ore 14:30

CONSIGLIO COMUNALE
XI COMMISSIONE

Consiglieri componenti la Commissione: Luca Battistella, Maika Canton, Barbara Casarin, Maurizio Crovato, Paolino D'Anna, Rocco Fiano, Enrico Gavagnin, Giancarlo Giacomini, Giovanni Giusto, Elena La Rocca, Lorenza Lavini, Bruno Lazzaro, Deborah Onisto, Giovanni Pelizzato, Francesca Rogliani, Monica Sambo, Alessandro Scarpa, Matteo Senno, Ottavio Serena, Chiara Visentin, Sara Visman.

Consiglieri presenti: Maika Canton, Barbara Casarin, Paolino D'Anna, Rocco Fiano, Enrico Gavagnin, Giancarlo Giacomini, Giovanni Giusto, Elena La Rocca, Lorenza Lavini, Deborah Onisto, Giovanni Pelizzato, Francesca Rogliani, Alessandro Scarpa, Ottavio Serena, Saverio Centenaro (sostituisce Maurizio Crovato), Ciro Cotena (sostituisce Luca Battistella), Alessio De Rossi (sostituisce Matteo Senno), Francesca Faccini (sostituisce Bruno Lazzaro), Davide Scano (sostituisce Sara Visman), Silvana Tosi (assiste).

Altri presenti: Assessore Paolo Romor, Dirigente Silvia Grandese, Società Partecipata AMES, Consigliera comunale Elena La Rocca.

Ordine del giorno seduta

1. Discussione [dell'interpellanza nr. d'ordine 989 \(nr. prot. 47\)](#) con oggetto "Gestione della refezione negli asili nido comunali", inviata da Elena La Rocca

Verbale seduta

ROGLIANI: alle ore 14.54, constatato il numero legale, apre ai lavori di commissione XI con la lettura del punto all'ordine del giorno : Discussione dell'interpellanza nr. d'ordine 989 (nr. prot. 47) con oggetto "Gestione della refezione negli asili nido comunali", inviata da Elena La Rocca .

LA ROCCA: ricorda che si tratta di una interpellanza presentata lo scorso anno su argomenti apparsi sugli organi di stampa per quanto riguarda il personale A.M.E.S e sulla situazione organica ritenuta insufficiente e nel merito alle retribuzioni di 10 o 11 mesi lavorativi annuali ed il carico di lavoro svolto all'interno delle strutture interessate. Afferma che già dal 2017 erano pervenute segnalazioni tra dipendenti e società A.M.E.S oltre ad una richiesta da parte dei sindacati di categoria Cobas s per l'istituzione di un tavolo di lavoro che non si è svolto. Chiede delucidazione dei punti riportati nell'interpellanza relativi a: 1) se corrisponda a verità che i cuochi sono inquadrati contrattualmente come "collaboratori di cucina"; 2) se corrisponda a verità il fatto che dall'anno scorso i cuochi non hanno più gli "aiuti cucina" e di delinearne eventualmente i motivi; 3) se corrisponda a verità che nel rapporto numerico numero di cuochi/numero di pasti, i pasti degli adulti (educatrici e personale ausiliario) non sono conteggiati; 4) se corrisponda a verità che non è previsto negli asili un menù differenziato per i lattanti in fascia d'età 0-12 mesi ed eventualmente per quale motivo, posto che i lattanti si nutrono diversamente dai bambini in fascia d'età 1-3 anni; 5) per quale motivo l'amministrazione non ha accolto la richiesta di incontro e se intenda farlo in futuro; 6) per quale motivo si fornisce ai lattanti il pesto confezionato dal momento che tale alimento contiene frutta secca, la quale, nei bambini in fascia d'età 0-12 mesi, può scatenare allergie e disturbi. Menzionando che nel caso del numero pasti vi sia una effettiva differenza dovuta al rapporto numero perché vengono contati anche gli adulti che "mangiano" a scuola e nel merito del pesto presente nel capitolato se sia presente nel pasto dei lattanti anche in caso di problemi allergenici ed mira a conoscere la realtà in cui operano le cucine di pertinenza ed ottenere risposte in merito ai punti dell'interpellanza.

DE ROSSI: chiede nel rispetto del regolamento che si potranno fare interventi durante i lavori di commissione.

PELLICANI: dichiara di attenersi alle procedure che si svolgono di norma all'interno delle commissioni.

ROMOR: chiarisce che la mancata trattazione dell'interpellanza sia stata dovuta per l'assenza della proponente. In merito alla questione del menù dei lattanti ricorda che nelle strutture comunali viene garantito un servizio di pasto ad personam e per fasce di età, oltre i casi riguardanti diete e o intolleranze e questioni di ambito religioso, garantendo un livello di servizio altissimo e calibrato secondo quanto espresso. Nel merito della questione sindacale e nel caso dei cuochi ricorda che in base al contratto nazionale, sono previsti degli aiuti cuochi con parametri definiti regionali definiti, con un numero di 40 iscritti è previsto un cuoco mentre oltre le 50 presenze ne sono previsti due. Afferma che nel merito dei pasti per il personale educativo si debba intendere all'interno di un progetto didattico quale momento educativo legato la

cibo. Nel merito delle incontro sindacale ricorda che la società Ames incontra tutte le sigle sindacali senza alcuna preclusione. Afferma sul tema del pesto che si tratta di un prodotto di altissima qualità e che viene somministrato ad personam e quindi viene garantita una dieta calibrata per ogni singolo individuo.

GRANDESE: precisa che i parametri riguardanti la cucina di un cuoco su 40 iscritti adottata dal Comune sia al di sopra dei criteri determinati dalla stessa Regione Veneto.

FERRETTI: ricorda che nelle cucine comunali vengono preparate diete particolari per i frequentatori dei nidi, calibrate per gramatura ed in base delle intolleranze certificate.

ROGLIANI: apre al dibattito in aula.

DE ROSSI: chiede se nel riportato dagli organi di stampa si sia poi verificata la denuncia da parte dei cuochi e come sia stata eventualmente gestita dalla stessa Amministrazione e se negli incontri sindacali siano state trattate le questioni sul merito della qualità offerta dal servizio nidi.

CATTOZZO: in qualità di rappresentante della società Ames, afferma non vi siano state segnalazioni e che per quanto riguarda i sindacati le discussioni riguardano l'organizzazione del lavoro all'interno delle strutture comunali.

DE ROSSI: ribadisce se l'Amministrazione sia a conoscenza di segnalazioni o se siano solo fatti riportati attraverso dichiarazioni tramite stampa. Lamenta che si rischia di affrontare un sistema di politica del fango ed esprime la propria contrarietà in merito.

PELLICANI: manifesta la propria preoccupazione per quanto riportato dai canali dell'informazione e ritiene sia compito della stessa Amministrazione verificarne la veridicità e chiede siano svolti accertamenti, nell'interesse della cittadinanza, per comprendere quanto avviene. In particolare pone attenzione sul calo dei dipendenti che svolgono il proprio ruolo all'interno delle strutture, in che modo partecipi il personale ausiliario con le attività di cucina e comprendere le presenze in relazione ai dettati di sicurezza durante l'orario di apertura e chiusura dei nidi.

ROMOR: ricorda che il rapporto numerico, degli insegnanti rispetto sia ai lattanti che ai divezzi adottato dal Comune sia di uno a sei rispetto a quanto previsto dagli ordinamenti regionali e che nei casi di nidi di ampia grandezza siano previste le figure della "sovrannumerarie".

GRANDESE: conferma che oltre ai 40 iscritti sia presente un aiuto-cuoco, che compito delle ausiliarie sia "la scodellatura" al momento del pasto oltre ad essere da supporto al personale educatore e che all'interno del sistema comunale siano istituite delle figure definite "jolly" sia per il personale ausiliario che per quello di cucina.

PELLICANI: chiede se vi sia una effettiva diminuzione del personale all'interno delle strutture.

GRANDESE: afferma che il Comune si attiene a quanto previsto nei rapporti prefissati dal regolamento.

LA ROCCA: nel merito della questione emersa dalla criticità riscontrata nelle strutture dei nidi afferma esserci un documento anche se lamenta essere di difficile lettura e comprensione per quanto riguarda gli "spostamenti" adottati nelle diverse strutture. Nel merito dei pasti sono previste due persone in cucina oltre ai 50 pasti con eventuali menù individuali previsti e quindi tali figure accolgono sia le merci, la preparazione dei pasti con annesso diete, anche nei casi siano previsti 70 pasti giornalieri.

FERRETTI: ricorda che i menù individuali sono preparati su indicazioni del pediatra di riferimento.

LA ROCCA: chiede quali disposizioni arrivino ai cuochi in merito ai pasti e sulla questione degli "spostamenti" che a volte comportano la presenza di un solo cuoco che si trova a farsi carico di lavoro che comporta una situazione non ottimale per la qualità del servizio offerto.

DE ROSSI: conferma la necessità di poter ascoltare i rappresentanti dei lavoratori presenti e d'avvisa che l'azienda Ames non ha avuto ufficiali segnalazioni di avvenute criticità e rinnova l'importanza di mantenere una elevata comunicazione tra dipendenti ed Amministrazione.

FIANO: nei termini della questione dei rapporti sindacali con Ames ricorda che ci si riferiva di non discutere di qualità del servizio offerto e ne lamenta la discrepanza considerando sia motivo di confronto con la società.

ONISTO: ritiene sia prioritario comprendere che ricaduta possa avere il servizio nei confronti dell'utenza e chiede se vi siano state lamentele da parte dei genitori.

LA ROCCA: lamenta che spetta al cuoco poter esprimere le questioni di criticità e l'eventuale ricaduta sulla stessa qualità del servizio offerto.

GRANDESE: afferma che le segnalazioni riportate dai genitori siano positive rispetto al servizio offerto e ribadisce l'altissima qualità professionale del personale di cucina.

FERRETTI: riconferma che la somministrazione di menù personalizzati avviene attraverso prescrizione pediatrica certificata e che alle cucine sono adottate di sistemi procedure, mirate a garantire la salubrità degli alimenti, basate sulla prevenzione anziché l'analisi del prodotto finito attraverso l'HACCP (acronimo dall'inglese Hazard Analysis and Critical Control Points, traducibile in analisi dei rischi e punti critici di controllo) oltre alla presenza prevista di personale della Ulss secondo regole e parametri prescritti.

ROMOR: ricorda inoltre che in merito ai pasti sono ,secondo quanto previsto dalle norme di cucina, serviti adattandoli alle diverse fasce di età , quindi tritati, sminuzzati oppure "passato".

ROGLIANI: prosegue ai lavori di commissione dando parola ad un rappresentante di cucina .

VIANELLO: in qualità di collaboratore di cucina , lamenta la questione degli "spostamenti "del personale con ricaduta sulle procedure di lavoro da svolgere nell'intero iter lavorativo e chiede invece che sia dato modo che la cucina sia messa nella condizioni di svolgere il proprio ruolo garantendo la qualità del servizio stesso. Afferma che ci si senta sviliti nello svolgere il proprio lavoro quando non viene riconosciuta la dovuta professionalità , in particolare nei casi emergenziali ed inoltre lamenta che le figure operative in cucina percepiscono una retribuzione mensile inferiori agli stessi ausiliari.

PINTO: quale collaboratore aiuto cuoco presso il nido Arcobaleno, lamenta come in talune strutture siano "vecchie" come strutture- dei frighi alle attrezzature- e ricorda che il loro ruolo debba intendersi come servizio sociale e ritiene che il Comune debba attivarsi al fine di tutelare il personale che nel caso di aiuto-cuoco devono avere in possesso un titolo di scuola alberghiera. Afferma che quando "si sposta un cuoco significa che manca un cuoco" e ricorda l'importante ruolo che viene svolto dal personale di aiuto-cuoco.

DE ROSSI: ritiene che nell'ultimo intervento si ravvedono aspetti simili a quanto riportato dalla stampa e chiede quindi di entrare nel merito di tale dichiarazione e segnalare e verificare gli standard di sicurezza e quindi ritiene si debba sapere se vi siano procedure ben definite ed auspica un aggiornamento sul tema in questione .

D'ANNA: concordando con il consigliere De Rossi, ritiene sia volontà di tutti di poter garantire il "miglior" pasto ai bambini frequentanti le strutture comunali.

TOSI: auspica maggiori controlli oltre all'istituzione di una commissione che tenga ben informati i consiglieri sui temi emersi durante la seduta.

CATTOZZO: ritiene più che legittime le aspettative personali espresse durante la seduta ed afferma che ognuno si prenderà la responsabilità di quanto affermato , riconoscendo una lesione di immagine per la società di cui è direttore generale pur confermando che saranno svolti i dovuti accertamenti e riscontri.

PELLICANI: concorda sull'auspicare i dovuti controlli e ritiene necessario richiedere una verifica generale delle cucine degli asili nido.

CATTOZZO: ricorda che esiste un mansionario che indica i compiti di ogni addetto , oltre ad una serie di normative vigenti, e che ad ogni lavoratore è "garantito" per il proprio lavoro e ribadisce che nel primo intervento da parte di un dipendente di cucina si possa avvisare un "grido d'allarme" mentre nel secondo intervento sono state fatte affermazioni riguardanti l'Haccp che necessitano di un dovuto chiarimento.

ROGLIANI: chiede alla consigliera La Rocca proponente l'interpellanza in discussione di dichiarare la propria soddisfazione.

LA ROCCA: nel ravvisare che si debbano svolgere ulteriori approfondimenti nel merito della questione si ritiene soddisfatta.

ROMOR: conferma che ognuno dovrà prendersi la responsabilità di quanto affermato durante la seduta.

LA ROCCA: prosegue affermando che per la questione del menù , con particolare riferimento a quello dei lattanti esprime la propria soddisfazione.

ROGLIANI: nel ringraziare i presenti ,chiudi i lavori di commissione alle ore 16.28.