



CITTÀ DI ARICCIA

Città Metropolitana di Roma Capitale

VERBALE COMMISSIONE MENSA PER L'ANNO SCOLASTICO 2021/2022

L'anno duemilaventidue addì ventisette del mese di gennaio alle ore 10.40 presso la Sala Maestra di Palazzo Chigi della Città di Ariccia, sito in Piazza di Corte n.1 si è riunita prima seduta della commissione mensa per l'anno scolastico 2021/2022, debitamente costituita con deliberazione della Giunta Comunale n.262 del 01/12/2021, esecutiva, a seguito della convocazione del Dirigente dell'Area V del 17/01/2022 prot n.1674.

La presente commissione è stata convocata per discutere i seguenti argomenti posti all'ordine del giorno:

- verifica andamento servizio (A.S. 2021/2022);
- varie ed eventuali.

La presente commissione è stata convocata segnalando la necessità di contenere, per quanto possibile, il numero dei partecipanti, in considerazione dell'emergenza epidemiologica da Covid-19 tutt'ora in atto.

Risultano presenti:

per l'Amministrazione Comunale:

- Consigliera Irene Falcone – Consigliera con incarico di esame e studio alla scuola;
- Dott. Claudio Fortini – Dirigente Area V;

per l'Istituto comprensivo Statale "Vito Volterra"

- Dott.ssa Italia Iusi – Dirigente scolastica;

per la Dussmann Service s.r.l., concessionaria del servizio di mensa scolastica:

- Dott.ssa Simona Montagna – dietista;
- Sig. Riccardo D'Orazio;
- Sig.ra Rosaria Tilaro;

rappresentanti dei docenti:

- Elisabetta Iozzo – scuola primaria Don Milani;
- Michelina Romano – scuola primaria – Trilussa;
- Lorella Masseria – scuola primaria – Tempesta;
- Daniela Cantoro – scuola dell'infanzia – CU2;
- Antonella Girasole – scuola dell'infanzia – Fontana;



CITTÀ DI ARICCIA

Città Metropolitana di Roma Capitale

rappresentanti dei genitori:

- Elisabetta Bernardi – scuola primaria – Don Milani, ed anche per Stefano Basili – scuola dell’infanzia – San Giuseppe;
- Loretta Magni – scuola primaria – Tempesta;
- Linda Ogbeide – scuola primaria – Rodari;

Svolge la funzione di segretario verbalizzante della presente commissione in dott. Claudio Fortini, dirigente dell’Area V del Comune di Ariccia;

Il Dott. Fortini apre invita i presenti all’apertura dei lavori, presentando i rappresentanti dell’Amministrazione e della ditta concessionaria del servizio, procedendo ad una breve introduzione delle tematiche poste all’ordine del giorno della presente commissione.

I convenuti prendono a più riprese la parola, esponendo le proprie considerazioni, proposte ed osservazioni come di seguito riportato:

Lorella Masseria – R.D.: segnala la somministrazione di porzioni eccessivamente esigue alla scuola materna. Tale problematica risulta condivisa anche da altri genitori. Segnala inoltre come il pasto, per la scuola primaria, arrivi non adeguatamente caldo, a differenza della scuola dell’infanzia.

Michelina Romano – R.D.: segnala come ripetutamente arrivino alcuni pasti in meno rispetto all’effettivo numero dei bambini presenti e che le porzioni risultano esigue, soprattutto per le classi di quinta elementare, dove c’è la presenza dei bambini più grandi. Segnala anch’essa la problematica dell’arrivo frequente di pasti freddi.

Italia Iusi – D.S.: coglie l’occasione per illustrare le nuove modalità per la somministrazione e fruizione del pasto, a seguito delle nuove norme varate per fronteggiare l’emergenza epidemiologica da Covid-19 tutt’ora in atto, con la necessità di articolare il servizio prevedendo turni aggiuntivi, per assicurare l’adeguato distanziamento interpersonale tra gli alunni, garantendo comunque un tempo minimo di fruizione del pasto di almeno 40 minuti. Evidenzia in ogni caso la problematica sussistenza su un non adeguato numero di sporzionatrici su alcuni plessi, come ad esempio alla scuola Rodari. Segnala che tale carenza costringe a comprimere il tempo di fruizione del pasto soprattutto per gli alunni che mangiano nel turno terminale.

Daniela Cantoro – R.D.: conferma la sussistenza della problematica della inadeguatezza nel numero di persone impiegate per lo sporzionamento delle pietanze anche per la scuola CU 2.

Antonella Girasole – R.D.: segnala analoga problematica anche alla Rodari. Segnala inoltre come tale situazione sia maggiormente percepita nella scuola dell’infanzia, dove le bambine e i bambini impiegano più tempo per fruire del pasto.

Riccardo D’Orazio – D.S. s.r.l.: da conferma del fatto che la dotazione di personale addetto alla preparazione, sporzionamento, allestimento e pulizia degli spazi sia quantitativamente più che adeguato, tenuto conto del rapporto operatrice/utenti da servire, e che come tale condizione sia già stata rappresentata anche alle organizzazioni sindacali delle lavoratrici dell’azienda.



CITTÀ DI ARICCIA

Città Metropolitana di Roma Capitale

Italia Iusi – D.S.: coglie l'occasione per ricordare e precisare che i genitori componenti della commissione mensa possono assaggiare il pasto ma non possono assolutamente entrare nei refettori dove mangiano gli alunni.

Loretta Magni – R.G.: segnala che la frutta, vedendo quella che viene portata a casa dai bambini quando non consumata a scuola, risulterebbe di qualità non adeguata, oltre che di dimensioni modeste.

Simona Montagna – dietista: riscontra la segnalazione appena ricevuta, evidenziando che nella mensa di Ariccia viene proposta prodotti ortofrutticoli da coltivazione biologica, in accordo alle prescrizioni previste nel bando di gara ed in coerenza con l'offerta tecnica prodotta. Talvolta pertanto i prodotti, soprattutto la frutta, sembrerebbero avere un aspetto meno invitante e meno gradevole rispetto a quelli coltivati e trattati con le ordinarie modalità di produzione, ma questa nulla toglie alla specificità ed alla qualità del prodotto servito agli utenti del servizio.

Antonella Girasole – R.D.: conferma anche per la scuola Rodari la somministrazione di porzioni molto ridotte agli utenti, in particolare su alcuni secondi (mozzarella, prosciutto, formaggio). Segnala che tale problematica diventa criticità in casi di eventi fortuiti ma comunque possibili, come le cadute accidentali di cibo prima o durante la somministrazione in quanto, in tali casi, non vi è la possibilità di sostituire o reintegrare quello che è caduto. Non vi è inoltre la possibilità di fornire i c.d. "bis" ai bambini più appetenti che ne fanno richiesta.

Simona Montagna – Dietista D.S. s.r.l.: conferma che le porzioni che vengono somministrate vengono definite e preparate in piena conformità con le linee guida sulla ristorazione scolastica emanate dal Ministero della Salute, anche in termini di grammatura. Segnala che proprio tali linee guida, richiamano una particolare attenzione alle quantità delle porzioni oltre che ad impedire la somministrazione di una seconda porzione, in particolare del primo piatto, proprio per evitare un apporto eccessivo di calorie e prevenire il fenomeno dell'obesità minorile, molto diffuso tra l'altro nella realtà territoriale del centro – sud d'Italia. Segnala inoltre la necessità di limitare il consumo di proteine animali sempre quale misura di contrasto al fenomeno dell'obesità minorile

Riccardo D'Orazio – D.S. s.r.l.: risponde alle questioni poste in merito alla scarsità delle porzioni e della mancanza di pasti ulteriori disponibili segnalando il problema dei morosi. Infatti la ditta prepara ed invia nei vari refettori sempre e comunque dei pasti in più rispetto a quelli risultanti presenti, ma questi pasti aggiuntivi vengono consumati da bambini che non risultano iscritti al servizio. Questo perché ogni giorno ed in quasi tutti i refettori accedono ai refettori scolastici bambine e bambini che non risultano addirittura iscritti al servizio di mensa scolastica. Per tale motivo, per non lasciare questi piccoli utenti senza pasto, nonostante da parte dei genitori non ci sia stato alcun contatto, anche per le vie brevi con la ditta concessionaria, il personale addetto al servizio di sporzionamento dei refettori interessati fornisce a questi utenti i pasti aggiuntivi inviati come scorta dalla cucina.

Daniela Cantoro – R.D.: conferma anche alla scuola dell'infanzia del CU2 la medesima questione delle porzioni scarse ed in numero limitato.

Riccardo D'Orazio – D.S. s.r.l.: ribadisce quanto appena esposto e formula la proposta e l'impegno di inviare nei vari plessi alcuni piatti, soprattutto per i secondi, in contenitori termosigillati ed identificati proprio come veri e propri "piatti scorta", per fronteggiare eventuali eventi accidentali ed imprevisti (cadute accidentali di cibo prima o durante la consumazione), ma anche per dare evidenza dell'impegno e della manifestazione di disponibilità della ditta concessionaria a dare concreta soluzione al problema segnalato. Ribadisce comunque, in accordo con le linee guida ministeriali sulla



CITTÀ DI ARICCIA

Città Metropolitana di Roma Capitale

ristorazione scolastica, la necessità di sensibilizzare i bambini a mangiare tutto il pasto proposto, nella sua interezza, e limitare sia il c.d. “bis” su alcune porzioni magari spesso a fronte del mancato consumo di altre pietanze proposte nel pasto.

Lorella Masseria – R.D.: segnala come la qualità e la gradibilità delle minestre sia molto elevata. Propone alcune modifiche di somministrazione dell’uovo. Inoltre chiede chiarimenti in merito al fatto se gli assistenti scolastici specialistici possono mangiare con gli insegnanti

Italia Iusi – D.S.: chiarisce che gli assistenti scolastici specialistici possono consumare il pasto ma corrispondendola alla ditta il relativo costo, in quanto lo stesso non è a carico né della scuola né tantomeno del Comune.

Elisabetta Bernardi – R.G.: ribadisce la questione delle porzioni quantitativamente non adeguate. Segnala la presenza di eccessiva frequenza di broccoli, broccoletti e verza per i contorni previsti nel menù. Chiede inoltre chiarimenti sulle modalità di somministrazione del parmigiano. Lamenta inoltre una scarsa e non adeguata comunicazione tra ditta concessionaria e utenza, in quanto spesso non si riesce a comunicare con la ditta concessionaria né attraverso le e-mail, che rimangono inevase, né attraverso il telefono. Sollecita infine una maggior preavviso per conoscere i c.d. “menù a tema”.

Riccardo D’Orazio – D.S. s.r.l.: fornisce i chiarimenti del caso sulle questioni attinenti i menù. Per quanto riguarda la comunicazione viene proposta la creazione di una chat limitata tra i rappresentanti della commissione mensa, per un più efficace coordinamento e comunicazione tra genitori e ditta concessionaria.

Daniela Cantoro – R.D.: segnala la somministrazione di pietanze spesso eccessivamente asciutte e poco condite. Segnala inoltre la somministrazione di polpette preparate con carne non macinata in modo adeguato soprattutto alla fruizione degli utenti della scuola dell’infanzia.

Simona Montagna – Dietista D.S. s.r.l.: propone di dare soluzione al problema posto sulle polpette provvedendo ad una doppia macinatura della carne, prima della preparazione. In merito al condimento delle pietanze ribadisce le indicazioni delle linee guida ministeriali ma conferma comunque che lo stesso risulta adeguato e sempre puntualmente monitorato e verificato.

Italia Iusi – D.S.: segnala alla ditta concessionaria la necessità di curare in modo accurato la comunicazione. Questo anche ed in considerazione di alcune problematiche estranee al servizio ma che rendono necessari dei cambi improvvisi di menù, come ad esempio la problematica appena insorta sul pollo. Avendo ascoltato le varie segnalazioni fatte sui menù coglie comunque l’occasione per ribadire la funzione educativa del pasto nella mensa scolastica, come momento anche per far conoscere e avvicinare le bambine e i bambini a cibi e pietanze importanti per la dieta e magari spesso non conosciuti o adeguatamente somministrati. Sollecita la ditta concessionaria alla rilevazione degli scarti alimentari, come analisi efficace e tempestiva della qualità e della gradibilità del pasto.

Riccardo D’Orazio – D.S. s.r.l.: fa presente che il servizio di refezione scolastica di Ariccia sarà interessato da uno specifico progetto di analisi e rilevazione degli scarti alimentari, che era stato già proposto al Comune ma non aveva potuto avere seguito a causa delle problematiche derivanti dall’emergenza epidemiologica da Covid-19 e della estrema variabilità del numero di classi interessate al servizio a causa delle improvvise ed imprevedibili “quarantene”. In ogni caso tale progetto inizierà appena possibile. Fornisce inoltre alcuni chiarimenti e anticipazioni sui prossimi menù tematici che saranno proposti nei prossimi mesi.



CITTÀ DI ARICCIA

Città Metropolitana di Roma Capitale

A conclusione dei lavori i rappresentanti dei genitori e dei docenti convengono comunque, in modo unanime, sul fatto che il servizio fornito dalla ditta concessionaria, seppur con le problematiche sopra segnalate, sia comunque di buon livello.

Alle ore 12.20 terminano i lavori della presente commissione. La Consigliera Irene Falcone ringrazia tutti i presenti per la partecipazione per i contributi forniti e le proposte indicate.

Il verbalizzante

Dott. Claudio Fortini