



COMUNE DI ARICCIA
(Provincia di Roma)

**VERBALE COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA
04 FEBBRAIO 2015**

Oggi quattro febbraio duemilaquindici, alle ore 10,00, presso la Casa delle Associazioni, si è riunita la Commissione Scolastica nelle persone di:

Dr. Claudio Fortini	Dirigente Area II– Economico-Finanziaria
Dr.ssa Italia Iusi	Dirigente Scolastico I.C. “V. Volterra”
Ass.re Matteo Martizi	Assessore alla Scuola
Sig. Ermanno Bravetti	Coop.va A.L.A. Services
Dr. Stefano Bilei	Istituto Zooprofilattico
Dr. Umberto Scognamiglio	Nutrizionista
Sig.ra Antonella Garofolo	Segretario Verbalizzante

Genitori:	Rotondi Francesca	(plesso Rodari)
	Toti Luana	(plesso Crocefisso)
	Prisco Teresa	(plesso Tempesta)
	Ugenti Valeria	(plesso Villini)
	Grisanti Rossella	(plesso Bernini)
	Perrone Gabriella	(plesso Fontana di Papa)

Docenti:	Contò Rosa	(plesso C.U. 2)
	Brunetti Anna	(plesso Crocefisso)
	Romano Michelina	(plesso Trilussa)
	Brunetti Emma	(plesso Bernini)
	Ribaudi Maria Grazia	(plesso Fontana di Papa)
	Iozzo Elisabetta	(plesso Don Milani)
	Carolina Raia	(plesso Rodari)
	Franca Lo Piccolo	(plesso San Giuseppe)

Prende la parola **l'Ass.re Martizi**, il quale ribadisce ai presenti l'importanza delle riunioni della Commissione Mensa, perché questa è la sede deputata ad esporre le

varie ed eventuali criticità e cercare di risolverle, è il momento in cui si sottopongono proposte, suggerimenti, consigli etc... La Commissione è il raccordo tra le varie figure facenti parte della Commissione.

Viene data la parola ai presenti per esporre le varie problematiche, nonché procedere ad eventuali richieste, suggerimenti e quant'altro necessario all'ottimizzazione del servizio.

Prisco Teresa (rappresentante genitori plesso Tempesta)

Lamenta un ritardo nella convocazione della Commissione.

Dopo aver appurato che la convocazione da parte del Comune è stata effettuata nei tempi prescritti, interviene il Dirigente Scolastico con alcune precisazioni a motivare il ritardo riscontrato.

Ribaudi Maria Grazia (docente del plesso di Fontana di Papa)

Riferisce alcuni inconvenienti:

- pasta scotta;
- pasti trasportati all'interno di contenitori di plastica;
- mozzarelle troppo grandi;
- prosciutto crudo non adatto ai bambini dell'infanzia;
- troppo aglio nelle verdure passate al forno;
- le cosce di pollo non sono adatte perché ci sono gli ossicini e possono essere pericolosi per i bambini;
- i supplì non sono graditi;
- in una giornata in cui era prevista un'assemblea sindacale, il numero dei pasti è risultato inferiore ai bambini presenti.

Interviene il nutrizionista, **Dr. Umberto Scognamiglio**, il quale comunica di non avere problemi a procedere, se necessario, ad alcune sostituzioni, per esempio bocconcini di pollo al posto delle cosce, un formaggio cremoso al posto della mozzarella ...

Ugenti Valeria (rappresentante genitori del plesso Villini)

Si raccomanda di non inserire le ciliegine al posto della mozzarella.

Lo Piccolo Franca (docente del plesso San Giuseppe)

I supplì sono graditi da tutti.

La ricotta invece non è gradita, così come la mozzarella.

Perrone Gabriella (rappresentante genitori plesso Fontana di Papa)

I supplì non li gradiscono le mamme perché alimento non sano.

Le patate sono insufficienti.

Le posate sono troppo flessibili, si spezzano.

Bravetti Ermanno

Riferisce di aver preso atto del problema delle posate e di aver cambiato fornitore.

Brunetti Anna (docente plesso Crocifisso)

No all'inserimento di posate trasparenti.

Contò Rosa (docente del plesso C.U. 2)

Afferma di non dover riferire problematiche particolari.

Brunetti Emma (docente del plesso Bernini)

La pasta fredda, la platessa e le carotine non sono gradite.

Sono approvati invece i supplì e la mozzarella.

Le quantità sia del primo e del secondo sono insufficienti.

Dr.ssa Italia Iusi

I bambini sono lo specchio di quello che mangiano a casa. Almeno i docenti dovrebbero cercare di capire le cose importanti (per esempio: problema delle posate).

Precisa, per chi non lo sapesse, che i supplì e i bastoncini di pesce sono cotti al forno.

C'è l'apposita figura del nutrizionista che predispone un menù e controlla che venga applicato. E' importante capire come avvengono le cotture.

Ugenti Valeria (rappresentante genitori del plesso Villini)

Pasta all'amatriciana: i sedanini sono troppo lughni.

Dr. Umberto Scognamiglio

Vanno distinti due aspetti:

- sicurezza

Portando ad esempio la mozzarella e il prosciutto crudo, dice che è fondamentale capire se crea problemi al bambino;

- Patibilità, piacere, gusto

Pone l'attenzione su quelle che oggi si definiscono neofobie: esse spesso sono il risultato di neofobie domestiche (trasmesse dai genitori) che ingenerano inappetenza. La scuola deve favorire l'incontro con alimenti nuovi. Sono necessarie sei o sette volte prima che i bambini possano abituarsi ad un alimento nuovo. Questo servirà a capire se c'è una totalità di rifiuto oppure no. Per quanto riguarda il problema della pasta scotta, precisa che questo non a niente a che vedere con il contenitore.

Si possono trovare delle alternative valide sia dal punto di vista nutrizionale che proteico per gli alimenti che non sono graditi.

E' bene precisare ancora una volta, come già sottolineato dal Dirigente Scolastico, che i supplì sono cotti al forno.

In realtà si potrebbero anche proporre le patatine fritte, ma la cucina non è attrezzata. Questa ipotesi non deve scandalizzare perché è necessario che si comprenda che il danno non è nell'occasionalità, ma nella reiterazione.

Ermanno Bravetti

E' con dispiacere che si constata la mancanza di fiducia e l'esistenza, ancora una volta, di pregiudizi.

Gli involucri di plastica, termo sigillati (sono gli stessi che si usano per le diete speciali), sono a norma, sono per alimenti e sono migliori dell'alluminio e dell'acciaio. Agire non legalmente vorrebbe dire correre rischi.

Ovviamente, cambiando le figure, occorre di nuovo instaurare un rapporto di fiducia. Per quanto riguarda la criticità del primo piatto (pasta scotta) è necessario precisare che non sempre si riesce ad uscire per tempo, a volte l'uscita dei mezzi è ostacolata da autoveicoli la cui sosta non è autorizzata.

Ricorda ai presenti che il centro cottura è aperto a chiunque voglia visionare come si procede all'interno dello stesso, chiaramente con tutti gli accorgimenti necessari e previsti per legge.

I prodotti sono di prima qualità.

Facendo poi un accenno alle morosità, Bravetti ribadisce che sono gli stessi genitori morosi ad ingenerare pregiudizi. Occorre documentarsi prima. Le criticità devono senz'altro emergere, ma in Commissione.

Per quanto riguarda il problema di Fontana di Papa rispetto all'insufficienza dei pasti precisa che c'erano sei pasti in meno ed è capitato per un errore nel fax.

Ribaudi Maria Grazia (docente del plesso di Fontana di Papa)

La pasta però è sempre scotta.

Ermanno Bravetti

Molto dipende anche dalla tipologia della pasta e dalla percorrenza.

Assessore Matteo Martizi

Ribadisce l'importanza di riferire in assemblea e porta ad esempio il problema dei contenitori... sono a norma, c'è differenza con gli altri? In questa sede si possono giustamente fare queste domande, come del resto è stato fatto, perché solo qui si possono ricevere le risposte corrette.

Ermanno Bravetti

Ricorda che una volta si era proposto di preparare il sugo a parte per ottimizzare ed evitare che la pasta scuocesse.

Dr. Stefano Bilei

Facendo riferimento anche alla scheda tecnica, conferma che i contenitori termosigillati sono per alimenti e sono sicuri, ci sono delle termosaldature che garantiscono che l'alimento non venga contaminato. Il problema della pasta scotta, quando si usano questi contenitori per il trasporto, potrebbe derivare anche da questo perché, non essendoci dispersione di calore, la pasta continua a cuocere (da 5 a 100°).

Dr. Umberto Scognamiglio

Per quanto riguarda la preparazione del sugo a parte, laddove si riuscisse a mantenere la sicurezza, sarebbe una procedura che potrebbe risolvere perché è chiaro che l'alimento solido a contatto con qualsiasi liquido continua a sfaldarsi.

Si deve studiarne perciò la fattibilità e monitorarla.

Raia Carolina (docente del plesso Rodari)

Riferendosi alla preparazione del sugo a parte, dice che già si era sperimentata e funzionava, però adesso gli spazi sono limitati.

Espone poi due problematiche:

- i bicchieri non tengono la presa, si piegano;
- il personale addetto al trasporto dei pasti deve avere un maggiore autocontrollo. A volte capita che per esempio di fronte ad un cancello chiuso abbia reazioni esagerate e certamente fuori luogo (linguaggio non propriamente consono... bestemmie etc.).
- per le classi a modulo, con rientro il lunedì e il martedì, capita che il lunedì della 2^a e della 3^a settimana ci sia una volta minestrina di legumi e una volta pasta con fagioli. Chiede di sostituire pasta e zucchine del venerdì della terza settimana con il lunedì della stessa.

Ermanno Bravetti

A proposito del personale che non ha un atteggiamento consono, rassicura che lo stesso è già stato richiamato.

Dr.ssa Italia Iusi

Precisa che il cancello deve rimanere chiuso.

Romano Michelina (docente del plesso Trilussa)

Per i ragazzi delle classi quinte le quantità sono insufficienti.

Dr. Umberto Scognamiglio

Per quanto riguarda le quantità insufficienti per i ragazzi di quinta e, nello specifico, i cannelloni si potrebbe anche darne di più ma soltanto se i cannelloni diventano un piatto unico.

Si può procedere ad un cambio menù:

1^a settimana – cambiare il mercoledì con il venerdì per il primo piatto;

2^a settimana – cambiare il lunedì con il venerdì per il primo piatto.

Procede con una riflessione sul fatto che il Comune mette a disposizione delle risorse, attraverso l'Istituto Zooprofilattico e la sua stessa figura di nutrizionista, a suo parere, sottoutilizzate. Invita perciò i docenti ad utilizzare maggiormente queste risorse, che non hanno soltanto una funzione di controllo, ma anche e soprattutto una funzione di attività preventiva per la riduzione del rischio che potrebbe configurarsi con una serie di iniziative, da concertare e pianificare insieme, finalizzate, ad esempio, alla

partecipazione a corsi di formazione o ad un semplice confronto sugli argomenti più svariati (educazione alimentare, allergie, neofobie etc.) nel corso del quale poter dare risposte alle tante domande e ai tanti dubbi che, rimanendo senza risposta, possono sembrare più complessi e quindi più difficili da risolvere di quanto in realtà non siano.

.

Alle ore 12,00 chiusura lavori.

F.to da tutti i componenti