



COMUNE DI ARICCIA
(Provincia di Roma)

VERBALE COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA
09 MARZO 2016

Oggi nove marzo duemilasedici, alle ore 10,30, presso la Casa delle Associazioni, si è riunita la Commissione Scolastica, istituita con atto di Giunta Comunale n. 140 del 18/11/2015, nelle persone di:

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

E' inoltre presente per l'Amministrazione Comunale il Sub-Commissario Prefettizio, Vice Prefetto Aggiunto Dr. ssa Sonia Boccia.

Genitori:

Luciani Giovanna	(plesso Bernini)
Toti Luana	(plesso Trilussa)
Prisco Teresa	(plesso Tempesta)
Mancarella Maria	(plesso S. Giuseppe)
Melodia Paolo	(plesso C.U. 2)
Furcas Daniela	(plesso Crocefisso)
Salvi Ludovica	(plesso Villini)
Perrone Gabriella	(plesso Fontana di Papa)

Docenti:

Iozzo Elisabetta	(plesso Don Milani)
Brunetti Emma	(plesso Bernini)
Romano Michelina	(plesso Trilussa)
Gianfelici Michela	(plesso Tempesta)
Amato Maria	(plesso Rodari)

Lo Piccolo Franca	(plesso San Giuseppe)
Conto' Rosa	(plesso C.U. 2)
Masseria Lorella	(plesso Don Milani)
Evangelista Tiziana	(plesso Fontana di Papa)

In apertura prende la parola il **Sub Commissario Boccia**, per presentarsi all'Assemblea e successivamente chiede ai presenti di evidenziare le loro osservazioni ed eventuali criticità riferite al servizio mensa, atteso che dall'O.d.G.in esame, quella in corso, risulta una riunione periodica di tipo ordinario, tesa al costante monitoraggio dell'andamento del servizio offerto, senza alcuna richiesta specifica.

La Dr.ssa Iusi riferisce della criticità delle posate di plastica attualmente in uso, avendo rilevato lei stessa la facilità con cui si rompono. Sostiene altresì di aver ricevuto una relazione attestante che alcuni bambini del plesso Bernini si sono graffiati tra loro proprio con una posata rotta.

Si riportano di seguito, in modo puntuale, i singoli interventi effettuati dai genitori e docenti, in merito a varie criticità rilevate, a livello personale, o delle quali si sono fatti portavoce per più genitori dello stesso plesso scolastico.

La docente Brunetti segnala che le verdure non sono gradite e che, inoltre, non essendoci più il piatto biscomparto si verifica con molta facilità che il secondo si mischi con il contorno, rendendo ancor meno gradite ai bambini alcune pietanze.

La Sig.ra Salvi riferisce che ha constatato che le carote lesse in particolare non sono gradite e suggerisce di somministrarle crude, anche al fine di evitare ingiustificati sprechi. Riallacciandosi al discorso delle posate, segnala che anche i bicchieri non hanno una consistenza adeguata.

Prende la parola **la docente Contò** per sottolineare che, come già emerso in precedenti riunioni, se appare naturale che ai bambini non piacciono alcuni alimenti, è compito precipuo anche della scuola educarli ed accompagnarli in un corretto percorso alimentare e nutritivo.

La docente Amato, oltre a ribadire la criticità delle posate usate precisa che la carne viene però tagliata ai bambini dalle maestre, e conferma che le carote lesse non vengono mangiate e che il loro spreco è tanto e non educativo, concordando sulla proposta di servirle crude.

La Sig.ra Furcas dichiara che questo è il primo anno in cui collabora attivamente con la scuola in qualità di rappresentante.

Suggerisce la preparazione delle verdure sotto forma di polpette, ritenendo che le forme sono molto importanti per i bambini, in quanto essi mangiano con gli occhi prima ancora che con la bocca. Ciò è confermato dal fatto che le polpette di pesce risultano molto gradite. Pertanto suggerisce anche di proporre dei formati di pasta più accattivanti e divertenti come i fusilli.

La Sig.ra Perrone segnala una serie di alimenti non graditi:

- contorno di verdure gratinate (*in quanto servite poco cotte*);
- prosciutto crudo;
- finocchi con besciamella gratinati.

La docente Amato fa presente che i gusti variano da plesso a plesso e quindi un alimento non gradito da alcuni può risultare apprezzato da altri.

Ribadisce l'opportunità di ripristinare il piatto biscomparto per evitare la commistione tra cibi.

La Sig.ra Iozzo lamenta che le verdure non sono ben condite e pertanto chiede se vengano trasportate già condite o se al condimento debbano provvedervi le sporzionatrici.

La Dr.ssa Iusi ritiene necessario sottolineare che, come ben si è compreso, la situazione è diversa da plesso a plesso e che ogni bambino è lo specchio delle abitudini alimentari familiari.

La quadratura del cerchio rispetto alle problematiche esposte non ci potrà mai essere perché si parla di mensa scolastica e non di un ristorante.

Non ci possono essere menù specifici personalizzati per ciascun plesso o per ogni singolo bambino, ad eccezione di casi di intolleranze o patologie certificate.

Se il fine che ci si pone di perseguire con il servizio di mensa scolastica è quello dell'educazione alimentare, nascondere i cibi sotto forme diverse da come si presentano in natura non è certo educativo.

La Sig.ra Furcas propone di ampliare la varietà dei legumi, inserendo anche i ceci.

La docente Masseria propone di concretizzare quanto finora esposto decidendo cosa sia necessario effettivamente cambiare.

Il Sig. Melodia riferisce che non gli è stato consentito l'accesso in mensa.

Molti dei presenti lamentano il fatto che la convocazione della Commissione Mensa sia intervenuta in maniera tardiva rispetto agli altri anni scolastici e che sarebbe stato necessario affrontare molto prima le problematiche emerse oggi.

Alcuni dei presenti riferiscono di aver più volte rappresentato la necessità di convocare la Commissione Mensa, senza aver ricevuto alcun riscontro.

La **Sig.ra Garofolo**, Responsabile dell'Ufficio Scuola del Comune, replica di non aver mai ricevuto alcun sollecito per effettuare tale convocazione se non dal mese di febbraio dell'anno in corso, sostanziatosi in un paio di telefonate e di aver provveduto prontamente a riferire tale esigenza al Dirigente competente al fine di provvedere in modo tempestivo. Fino a quel momento non si era avuta la benché minima comunicazione, né verbale né scritta, rispetto alle problematiche emerse oggi, nonostante abbia ribadito anche nelle precedenti riunioni la corretta procedura da seguire per effettuare eventuali segnalazioni.

Alcuni genitori riferiscono di aver avanzato tale richiesta al Responsabile del Centro Cottura a cui però non spetta tale competenza, propria dell'Amministrazione Comunale.

Il Sub Commissario Boccia suggerisce di rivolgersi per il futuro al Dirigente Comunale competente, attualmente il Dr. Fortini, qualora i filtri scolastici non dovessero farsi parte attiva in modo sollecito, perché è diritto del cittadino, richiedere al Comune di convocare la Commissione in esame con regolarità, oltre che per le due riunioni ordinarie da programmare possibilmente a cadenza fissa, verso fine novembre per la discussione del menù invernale e verso la fine di marzo, per quello estivo, anche su specifiche eventuali richieste straordinarie.

La **Dr.ssa Iusi** interviene al riguardo per evidenziare che poiché ad inizio Anno scolastico, la riunione per l'elezione dei Rappresentanti di classe e di Istituto non avviene prima del mese di novembre e, che proprio in tale sede si procede anche all'individuazione dei componenti la Commissione Mensa Scolastica (*per quanto riguarda i rappresentanti sia dei genitori che dei docenti*), non sarebbe comunque utile convocare la prima assemblea prima di allora.

Prende la parola il **Dr. Umberto Scognamiglio, Consulente Nutrizionista** incaricato dal Comune, il quale precisa che questo è il primo anno scolastico in cui la convocazione della Commissione Scolastica è avvenuta tardivamente e che, comunque, si programmeranno incontri più puntuali.

A livello metodologico, propone per il futuro, la possibilità di convocare eventualmente una riunione anche ad inizio scolastico con i rappresentanti del precedente anno scolastico prima di procedere alla nomina dei nuovi.

Rispetto alle criticità esposte fino ad ora, il nutrizionista ribadisce che indubbiamente esistono delle difficoltà a far accettare il menù da parte di tutti i bambini e che risulta impossibile personalizzare 850 menù, corrispondenti agli utenti attuali. Procede nell'intervento facendo un raffronto delle mense scolastiche del Nord, Centro e Sud Italia per focalizzare l'attenzione, ancora una volta, su come certe abitudini alimentari tipiche di alcune zone vengano riportate all'interno delle relative mense scolastiche e

come i bambini siano lo specchio delle realtà che vivono. L'esempio è stato fatto sulla base di informazioni di tipo scientifico che attestano un'obesità maggiormente espressa nel Centro e nel Sud del nostro Paese.

Lo scopo è soltanto quello di fare nostri i modelli che funzionano bene.

Nelle mense scolastiche è necessario assolvere al compito di servire un pasto che sia completo da un punto di vista nutrizionale, equilibrato e salubre.

I bambini spesso si portano dietro pratiche familiari non corrette da un punto di vista alimentare come per esempio colazioni assenti o inadeguate e merende troppo abbondanti.

Il bambino non deve arrivare appagato al pasto. Il momento del pasto non deve avere l'unico scopo di soddisfare la fame, ma deve essere inserito in un discorso più ampio atto a garantire, oltre che il rispetto di quanto necessario per rendere un pasto completo e appetibile, anche l'educazione verso gusti nuovi, nonché la riduzione massima degli sprechi, salvaguardando così anche l'aspetto economico che, soprattutto in una mensa scolastica non può essere sottovalutato.

Per ciò che riguarda le posate che si rompono con estrema facilità, è evidente che c'è un anello mancante nel controllo qualità che diventa una priorità da perseguire.

Per quanto concerne invece la varietà dei menù (*e la sua eventuale modificabilità*) ci sono delle indicazioni nutrizionali da seguire che bisogna contemperare con una fantasia nelle modalità di cucinare e proporre le pietanze. Le verdure, cotte o crude, vanno bene, l'importante è che siano previste. Le famiglie poi dovranno provvedere al completamento del fabbisogno giornaliero di frutta e verdura.

Il Dr. Scognamiglio ricorda ai presenti che in passato si era messo a disposizione un modello di valutazione degli scarti alimentari che funzionava bene perché forniva informazioni importanti sulla palatabilità del pasto e sullo spreco, con la misura del conseguente impatto sull'ambiente. Si può prendere in esame la possibilità di riproporlo per avere poi dei dati oggettivi su cui lavorare.

Al di là del tutelare i bambini con problemi di celiachia o di allergie ed intolleranze specifiche, bisogna tendere verso menù che soddisfino la maggior parte dell'utenza.

Interviene nuovamente il **Sub-Commissario Boccia**, la quale, suggerisce di fare una netta distinzione tra problematiche connesse ai menù attualmente proposti, per proporre una eventuale variazione, da quelle attinenti alla qualità degli alimenti o da come arriva il pasto ai commensali, per concentrarsi su aspetti solo da migliorare e non da modificare.

La docente Romano evidenzia che il Responsabile della Mensa fornisce ai Docenti delle schede su cui poter annotare tutte le osservazioni negative rassicurando i genitori che i loro figli sono ben tutelati dagli insegnanti.

Rimane il problema che spesso non risulta esserci continuità con le abitudini alimentari osservate a casa. Esplicita quanto già affermato facendo l'esempio della frutta e riferendosi in particolare al Progetto Europeo "Frutta e verdura nelle scuole". Durante il Progetto in questione si era riusciti a non far portare la merenda da casa ai bambini perché veniva distribuita la frutta. La Maestra ritiene che questo

comportamento sano dovrebbe proseguire anche quando non c'è alcuna iniziativa progettuale in corso.

Interviene la **Dr.ssa Iusi**, riallacciandosi al discorso del Nutrizionista per quanto riguarda le merende e precisando che le maestre fanno fare quella mattutina verso le 10,00, proprio per evitare quanto più possibile che i bambini arrivino sazi all'ora del pranzo.

Spiega poi più dettagliatamente in cosa consiste il Progetto "Frutta e verdura nelle scuole". Si tratta di un Progetto Europeo che viene proposto già da alcuni anni. A volte è capitato che, pur in presenza dell'adesione delle scuole, non se ne sia stato dato avvio per mancanza di fondi, e pertanto spesso si effettua a rotazione tra di esse. Durante lo svolgimento di tale Progetto, passa presso le scuole una Ditta incaricata di lasciare frutta o verdura per le merende mattutine e pomeridiane dei bambini. Di recente è stata data conferma che tale Progetto avrà svolgimento per l'anno in corso.

Il Dr. Scognamiglio prosegue nel discorso precisando che il Progetto in esame prende in considerazione non solo la frutta, ma anche la verdura e si pone come finalità quella di aumentarne il consumo con lo scopo ulteriore di contrastare il problema dell'obesità. La frutta è l'alimento più indicato per le merende, soprattutto per quella mattutina: mela = zuccheri semplici, importantissimi per il cervello.

Precisa che i Fondi per il Progetto in questione sono messi a disposizione dall'Unione Europea.

A proposito di progetti, il Nutrizionista informa anche che il Ministero dell'Agricoltura ha finanziato un Progetto per la formazione delle insegnanti rispetto alle problematiche nutrizionali. E' prevista in tal senso anche una formazione on-line. Propone, qualora ce ne sia l'interesse, una Giornata Formativa, rendendosi disponibile unitamente ad altri colleghi.

Lo scopo è quello di sensibilizzare e formare gli insegnanti su aspetti dell'educazione alimentare, fornendo loro un kit didattico che permetta di poter svolgere le attività educative con i bambini e che preveda anche un'attività da svolgere a casa con il coinvolgimento dei genitori.

Viene chiesto da parte dei rappresentanti dei plessi Villini e Tempesta che venga messa a verbale la richiesta di modifica della somministrazione delle carote, da cotte a crude.

Alcuni genitori inoltre chiedono se qualcuno, presso le scuole, sia in grado di praticare la manovra di disostruzione in caso di soffocamento durante l'ingestione dei cibi.

L'Amministrazione Comunale replica a tale richiesta ritenendola meritevole di attenzione e si riserva di fare delle verifiche in merito, anche se pare che ad oggi non esista una espressa normativa di riferimento.

Interviene la **Dr.ssa Iusi** rassicurando i genitori presenti sul fatto che tutti i docenti hanno effettuato il Corso di primo soccorso.

Il Sig. Melodia chiede che sia contemplata la differenziazione dei menù tra Scuola dell'Infanzia e Scuola Primaria.

Il Nutrizionista risponde che una differenziazione è già presente per quanto riguarda le grammature, che ovviamente non possono essere le stesse per i bambini dell'Infanzia e della Primaria e che si può fare in modo di preparare pasti che siano più facilmente ingeribili.

I menù si possono modificare, senza particolari problemi, purchè le segnalazioni o richieste relative alle varie pietanze somministrate siano precise e puntuali, in riferimento ai menù in vigore e che pervengano, possibilmente, da un numero congruo di genitori dello stesso plesso.

Viene segnalato anche il problema della cattiva cottura della pasta apposta per i bambini affetti da celiachia, rispetto al fatto che arriva loro scotta ed il Responsabile del servizio, **Sig. Ermanno Bravetti**, risponde che faranno di tutto affinché tale problema venga risolto, anche se già attualmente viene scolata molto in anticipo per evitare che scuocia durante il trasporto.

La Sig.ra Toti riferisce che nel menù invernale attuale c'è un giorno in cui c'è una concentrazione eccessiva di grassi nelle tre pietanze somministrate:

- amatriciana;
- cotoletta di maiale;
- asparagi al burro.

Il Nutrizionista replica che bisogna soffermarsi sul metodo di cottura di tali pietanze e chiarisce che l'amatriciana è fatta con il prosciutto e non con la pancetta, la cotoletta è al forno. Rimane solo il burro il cui consumo è comunque contenuto nei livelli del fabbisogno nutrizionale.

Prende la parola il **Sig. Bravetti** per replicare in merito alle criticità segnalate. Riferendosi alla segnalazione relativa alla pericolosità delle posate usate, comunica che sono state fatte in proposito delle prove sulla loro conformità, anche da lui stesso, ma visto che il problema persiste si impegna ad attivare di nuovo il fornitore per sostituirle.

Riferendosi invece al Progetto "Frutta e verdura nelle scuole", ci tiene ad evidenziare che le segnalazioni in merito alla loro qualità ed aspetto non sono imputabili al Centro cottura di cui è Responsabile.

Rispetto alla richiesta di ripristino del piatto biscomparto riferisce che il suo inserimento era avvenuto su iniziativa ed a spese della Cooperativa e che la sua eliminazione è stata dovuta ad una questione strettamente economica, in considerazione dell'ingente credito vantato dalla sua Ditta nei confronti di diversi

utenti morosi, a fronte del quale sono in via di predisposizione appositi decreti ingiuntivi.

A proposito della cottura dei primi piatti (*pasta o minestra che sia*) egli riferisce ai presenti che nel corso degli anni si è cercato sempre di trovare degli aggiustamenti, monitorando il tempo di percorrenza dal Centro cottura ai vari plessi, perché è ovvio che il problema è dovuto al trasporto. Si continuerà comunque nel monitoraggio di questa problematica fino al raggiungimento di un livello ottimale.

Per quanto riguarda invece il metodo di cottura della carne nel forno spiega che con tale procedimento il prodotto viene aggredito da sopra e da sotto, pertanto pur restando rosea all'interno, assicura che non è cruda e questo è attestato sempre dalla verifica a cuore del prodotto stesso, effettuata tramite il termometro. Le procedure seguite nel Centro cottura sono tutte comunque riassunte in un'apposita scheda tecnica.

Il Dr. Bilei dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale, conferma che dai controlli periodici effettuati tutto risulta regolare.

Al di là di tutte le criticità rilevate e prese in esame, per le quali si cercherà quanto più possibile di trovare delle soluzioni, tutti sono concordi nel ritenere che il servizio di mensa scolastico, nella sua totalità, sia di buon livello.

Alle ore 12,45 l'Assemblea chiude i lavori.

F.to da tutti i componenti