



COMUNE DI ARICCIA
(Provincia di Roma)

**VERBALE COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA
13 FEBBRAIO 2013**

Oggi tredici febbraio duemilatredici, alle ore 09,55, presso la Casa delle Associazioni, si è riunita la Commissione Scolastica nelle persone di:

Sig. Martizi Matteo	Assessore alla P.I:
Dr. U. Scognamiglio	Nutrizionista
Dr. S. Bilei	Istituto Zooprofilattico Regione Lazio e Toscana
Sig. E. Bravetti	Coop.va A.L.A. Services
Dr. G. Brunori	Dirigente Area I [^] - Servizi al cittadino
Sig.ra A. Garofolo	Segretario Verbalizzante
Dr.ssa Italia Iusi	Dirigente Scolastico Istituto Comprensivo V. Volterra

Le presenze dei rappresentanti dei docenti e dei genitori per ogni plesso scolastico sono annotate in un separato elenco allegato agli atti dell'ufficio scuola.

Prende la parola il Dr. **G. Brunori** il quale, riferisce ai presenti dei due incontri avuti con il Commissario Prefettizio ed i rappresentanti del Consiglio d'Istituto e del Consiglio di Circolo nel periodo in cui non era stata ancora nominata la Commissione Mensa, nel corso dei quali si è parlato del progetto presentato dalla Cooperativa Sociale A.L.A. Services, attuale gestore del servizio di mensa scolastica, a proposito degli sconti sulla tariffazione, progetto sottoposto all'attenzione dell'Amministrazione e dalla stessa approvato.

Il Dr. **G. Brunori** prosegue nel suo intervento ribadendo quanto sia importante che la Commissione esamini gli aspetti relativi alla qualità del servizio intendendo nello specifico la palatabilità delle pietanze, la possibilità di apportare delle modifiche al menù, compatibilmente con quelli che sono i principi alimentari da cui non si può prescindere nella stesura degli stessi e che ovviamente rientrano nella competenza del nutrizionista. E' importante infatti che si rispettino i passaggi, le competenze e le responsabilità di ognuno nel protocollo operativo inerente al controllo della gestione del servizio ed è altrettanto importante comprendere quanto ognuno, per quanto di competenza, si stia impegnando per migliorarlo. Ad esempio la Cooperativa A.L.A.

Services ha ultimamente introdotto un piatto biscomparto, al fine di evitare che il secondo piatto si mischi al contorno, ed è da sottolineare che questa introduzione non era prevista in capitolato e, essendo il costo di €7,00 per 100 pezzi, si parla di un costo aggiuntivo non indifferente.

E' intervenuto e continuerà ad intervenire il servizio sociale, totalmente o parzialmente, per quanto riguarda le famiglie indigenti che non riescono quindi a sostenere la spesa della mensa e che poi vengono segnalate al gestore del servizio.

Ovviamente ci sono stati e ci saranno interventi da parte del nutrizionista per quanto riguarda le modifiche al menù, così come ci sono stati e continueranno ad esserci interventi da parte dell'Istituto Zooprofilattico per i controlli di propria competenza.

Pertanto tutti, ognuno per la propria parte, stanno contribuendo e continueranno a farlo per il buon andamento del servizio. Essendo però il servizio in concessione, il Comune non può intervenire se non per gli aspetti fin qui citati.

Per quanto riguarda infatti i mancati pagamenti, di cui poi ci parlerà più diffusamente il responsabile del servizio, Sig. Bravetti, il Comune non può intervenire se non nella misura in cui lo sta già facendo e, ovviamente, se tale situazione continuerà a persistere sarà inevitabile l'insorgenza di problematiche nella corretta gestione del servizio.

Interviene l'Assessore **M. Martizi** sottolineando anche'egli il fatto che in questa filiera, dove tutti concorrono alla riuscita migliore del servizio, l'assemblea della Commissione Mensa è il luogo deputato a verificare l'andamento del servizio stesso, il momento in cui si pensa a livellare, oliare, fare una prima scrematura insomma delle problematiche e riportare poi ai genitori ciò che accade. E' importante in questo senso servirsi anche del sito internet dove, come già si era detto di fare, continueranno ad essere pubblicati i verbali delle Commissioni stesse e quant'altro sia necessario diffondere come comunicazione. L'Assessore fa anche un accenno alla proposta che era emersa in merito alle bacheche da mettere al di fuori dei plessi scolastici.

Interviene il Sig. **E. Bravetti** ricordando che in relazione a questo egli stesso aveva manifestato la disponibilità di farsene carico, ma a questo punto, vista la situazione dei pagamenti, diventa un po' complicato.

Il Dr. **G. Brunori** interviene di nuovo comunicando all'assemblea che il personale dell'Istituto Zooprofilattico, con il quale il Comune ha una convenzione per il controllo del servizio mensa, oggi rappresentato dal Dr. Stefano Bilei, ha svolto delle analisi e quindi passa la parola allo stesso.

Il Dr. **S. Bilei** comunica che i prelievi in questione sono stati effettuati la settimana prima di Natale sia presso il centro di cottura che presso le mense e gli alimenti interessati sono stati i prodotti lattiero-caseari e i primi piatti. I risultati sono favorevoli da un punto di vista igienico-sanitario sia in fase di preparazione che in fase di distribuzione. I controlli vengono effettuati una volta ogni 2 mesi e senza preavviso.

Il Sig. **E. Bravetti** comunica all'assemblea che presso il centro di cottura sono disponibili i documenti attestanti il controllo effettuato dalla Cooperativa e che i componenti della Commissione Mensa, muniti di camice e cappello, possono controllare.

Interviene la Sig.ra **M. Vacca** (genitore plesso Crocifisso/Trilussa) chiedendo se può intervenire nelle mense.

Prende la parola il Dr. **U. Scognamiglio**, richiamando l'attenzione sull'intervento dei genitori (blitz) e su quanto questo possa essere imprudente, in quanto lo stesso genitore potrebbe essere un agente infettante e quindi rappresentare un rischio.

Gli interventi dell'Istituto Zooprofilattico e della Ditta sono di per sé una garanzia.

La Sig.ra **M. Vacca** (genitore plesso Crocifisso/Trilussa) riporta quanto riferito da almeno 15 mamme sul fatto che i pasti arrivano freddi.

Riprende la parola il Dr. **U. Scognamiglio** dicendo che anche la temperatura dovrebbe essere monitorata al momento della consegna.

Interviene la Sig.ra **V. Quatrana** (docente plesso Crocifisso/Trilussa), che contrariamente a quanto riferito dalla Sig.ra Vacca M., asserisce che i piatti sono abbastanza caldi e che le minestre in particolare sono calde.

A sostegno di quanto detto interviene anche la Preside, Dr.ssa **I. Iusi**, dicendo che perfino a Fontana (plesso più distante di tutti gli altri) i pasti arrivano caldi.

La Sig.ra **C. Raia** (docente plesso Fontana – 3° turno) conferma infatti che la minestra arriva calda al punto che deve avvertire i bambini di fare attenzione per non scottarsi.

Il Sig. **E. Bravetti** dichiara che approfondirà comunque la questione del pasto freddo.

L'Assessore **M. Martizi**, a proposito del terzo turno di Fontana di Papa, fa riferimento ai lavori di ristrutturazione del plesso di Fontana di Papa per il locale mensa al fine di risolvere il problema dei tre turni, comunicando che si sta pressando per la loro conclusione. Spiega ai presenti che c'è stato un ritardo nei lavori dal momento che per la gettata di cemento sono state chieste ulteriori indagini geologiche.

Interviene la Sig.ra **M. Vacca** comunicando che nel plesso in questione non c'è una rampa d'accesso.

Il Dr. **G. Brunori** risponde che non è questo il luogo deputato per questa categoria di problemi; in questa fase in cui non c'è una commissione tecnica suggerisce di chiudere prima sulla mensa, poi semmai ci si ferma.

La Sig.ra **A. Garofolo** (Segretario Verbalizzante) interviene ricordando ai presenti che spesso all'ufficio scuola arrivano telefonate per la comunicazione di problematiche simili e che puntualmente si informa l'utente che dette questioni devono essere presentate all'ufficio tecnico in forma scritta.

La Dr.ssa **I. Iusi** fa presente che spesso non viene neanche informata di certi problemi.

L'Assessore **M. Martizi** si rende disponibile anche per fare da trade union.

Prende la parola il Sig. **E. Bravetti**, il quale, riferendo di alcune pietanze che non piacciono si rivolge al nutrizionista in quanto unico soggetto deputato ad apportare cambiamenti nel menù.

La Sig.ra **R. Contò** (docente del plesso C.U. 2) riferisce che non piace il primo piatto con funghi e piselli insieme (riferimento al lunedì della seconda settimana del menù invernale); a qualcuno piacciono solo i piselli e a qualcun altro solo i funghi.

C'è un problema anche per quanto riguarda il salmone a proposito della scelta del filetto o della trancia.

Purtroppo, chiarisce il Sig. **E. Bravetti**, è chiaro che il filetto del salmone ha meno spine rispetto alla trancia, ma è più caro.

Interviene la Sig.ra **C. Raia**, la quale, facendo giustamente un discorso di proporzioni dice che quando ci sono dei bambini che non gradiscono una pietanza, è necessario sapere quanta parte rappresentano questi bambini perché è chiaro che se su un numero di 20 piatti, 15 rimangono pieni, allora si sta parlando di un non gradimento che va al di là del gusto soggettivo e la stessa cosa vale ovviamente al contrario. Suggerisce il prosciutto cotto da legare con i piselli, piuttosto che i funghi che invece era gradito ai bambini.

Interviene nuovamente la Sig.ra **M. Vacca**, precisando, a proposito del legame funghi/piselli, che su 28 bambini solo 3 hanno mangiato, i più grandi toglievano i funghi dal piatto.

A questo punto il Dr. **U. Scognamiglio** dice che si provvederà a togliere i funghi dalla pietanza in questione.

Prende la parola il Sig. **E. Bravetti** comunicando all'assemblea che si è provveduto a modificare la cottura delle verdure che ora vengono fatte al forno a vapore grazie, evidentemente, all'introduzione di 2 forni a vapore acquistati direttamente dalla Ditta; c'è pertanto in dismissione un forno ed il pelapatate (presso la ditta da dove erano stati acquistati GI.PA., dalla quale si è in attesa di una comunicazione attestante il fatto che dette attrezzature non possono più essere riparate). Sono state acquistate anche due affettatrici, una per alimenti cotti ed alimenti crudi.

Interviene la Sig.ra **M. Speranzini** (docente plesso di Fontana di Papa) che mette al corrente l'assemblea di quanto sia difficile per i bambini di 3 anni tagliare i petti di pollo.

La Sig.ra **M. Vacca** aggiunge che lo stesso problema si presenta per la frutta.

Il Sig. **E. Bravetti** risponde che si può intervenire per la carne e magari proporre di fare gli straccetti, ma intervenire per la frutta è un compito estremamente complesso.

Il Dr. **S. Bilei** interviene manifestando il suo disaccordo rispetto al taglio della carne dopo la cottura.

C'è un intervento della Sig.ra **M. Vacca** che per quanto riguarda la frutta lamenta il fatto che essa è integra all'esterno e ammaccata all'interno; i kiwi sono duri e le arance non si sbucciano. Propone crém caramel e budino.

Il Sig. **E. Bravetti** risponde che il kiwi è biologico (fornitura a chilometri zero) e che produrrà relativa certificazione; aggiunge che può capitare che su una grande fornitura ce ne sia qualcuno più duro degli altri; per quanto riguarda le ammaccature di cui parla la signora riguardano soprattutto le mele che si battono tra loro nel momento del lavaggio (immersione in amuchina).

Il Dr. **U. Scognamiglio** propone di tenere il kiwi in giacenza per alcuni giorni prima di servirlo, compatibilmente con la disponibilità degli spazi e il Sig. **E. Bravetti** risponde che ciò già viene fatto.

Interviene la Sig.ra **A. Libanori** (docente plesso Villini) dicendo che i bambini vanno educati a casa per un migliore approccio alla mensa e forse così molte lamentele non avrebbero ragione d'essere; la Sig.ra **A. Ricca** (genitore plesso C.U.2) è d'accordo.

La Dr.ssa **I. Iusi** prende la parola per dire che lei stessa mangia quotidianamente a mensa dal oltre un mese; è stata sempre presente, ha assistito ad una serie di

lamentele ed afferma invece che il pasto è buono ed è caldo; suggerisce soltanto di non servire pasta e patate insieme perché ritiene che ciò significhi un eccessivo apporto di carboidrati. Aggiunge che i bambini devono essere educati a casa e che non si possono chiedere alimenti che non competono alla scuola (vedi crém caramel e budino che, tra l'altro, non sono sostitutivi della frutta); potrebbe capire semmai la richiesta di una merenda a metà mattina o a metà pomeriggio, ma non richieste che nulla hanno a che vedere con una corretta, alimentazione.

L'assessore **M. Martizi** ponendo l'attenzione sul fatto che in merito all'educazione alimentare qualche piccolo passo in avanti è stato fatto, ricorda ai presenti che si era parlato della previsione di una giornata proprio dedicata alla cultura alimentare, giornata che si presume di organizzare nel periodo primaverile, in maniera ludica; si raccomanda di diffondere questo messaggio per una più ampia partecipazione.

Prende la parola la Sig.ra **M. Speranzini** che, a proposito del pasto alternativo per una bambina musulmana, chiede come mai si proceda a servirlo anche quando sono previsti tipi di carne diversi dal maiale.

Il gestore precisa che alcuni musulmani non mangiano nessun tipo di carne.

Trilussa (pomodori non di stagione – crescita al posto dell'emmenthal).

Il Dr. **U. Scognamiglio** dice che il formaggio è previsto solo due volte al mese; di queste una volta è previsto emmenthal e una volta galbanino.

Per quanto riguarda i prodotti stagionali il nutrizionista dice che è estremamente difficile poter stabilire la stagionalità dei prodotti in un momento di grande distribuzione; inoltre il pomodoro è gradito ai bambini.

La Dr.ssa **I. Iusi** dice no per la crescita.

Il Dr. **U. Scognamiglio**, riferendosi alla valutazione degli scarti alimentari, dice che prima di cambiare un menù occorre valutare bene il dato da una parte più autorevole. Il menù non è certo uno strumento rigido e questo lo si è dimostrato molte volte, ma, prima di cambiare un menù c'è bisogno di un sostegno più motivato. Rimanda inoltre il problema delle allergie e/o intolleranze alla giornata di sensibilizzazione che si era pensato di organizzare allo scopo,

Prende la parola il Dr. **G. Brunori**, il quale, oltre a ribadire quanto detto dal Dr. Scognamiglio, preannuncia che nella prossima riunione si darà comunicazione sulle giornate dedicate all'educazione alimentare e alle allergie. Cede poi la parola al Sig. E. Bravetti.

Il Sig. **E. Bravetti** comunica all'assemblea che, per quanto si sia cercato di andare incontro alle famiglie sotto l'aspetto economico, soprattutto in questo momento di crisi, attraverso sconti e/o agevolazioni sulla base di una serie di parametri (numero di figli, puntualità nei pagamenti, rateizzazioni e quant'altro) non si sono raggiunti i risultati sperati. Sono state affisse varie comunicazioni e inviate, in accordo con il Dirigente Scolastico, lettere a coloro che non sono in regola con i pagamenti, nelle quali peraltro non comparivano neanche gli importi; c'è stato un intervento da parte del Servizio Sociale Comunale per le fasce meno abbienti e nonostante ciò le persone in aiuto delle quali si è intervenuti non pagano neanche la parte che gli spetta. Nel momento in cui si sollecitano i pagamenti per un servizio che viene regolarmente fornito, non solo i saldi non vengono effettuati, ma si diventa bersaglio di "rispostacce" ed epiteti di ogni genere.

E' necessario comprendere che ad un buon servizio, per il quale sono state introdotte varie migliorie, anche non previste nel capitolato (vedi ad es. piatto biscomparto) deve corrispondere un puntuale pagamento per il servizio prestato, altrimenti non si riesce a sostenere tutte le spese che tale servizio comporta. Si pensi al pagamento delle merci e, in particolare ai prodotti freschi per i quali la nuova legge Monti prevede il pagamento a trenta giorni, al pagamento degli stipendi, al versamento dei contributi, alle attrezzature e a quanto complesso diventi perciò tener fede a tutto questo se non si ha la liquidità necessaria.

Esce la Dr.ssa I. Iusi alle ore 11,15.

Sono da percepire ancora €. 23.187,00 per il periodo gennaio/giugno 2012 (periodo in cui c'era ancora la compartecipazione alla spesa da parte del Comune e il pasto alle famiglie costava € 3,08).

Il Sig. E. Bravetti dà poi lettura delle percentuali dei pagamenti per ogni plesso.

Nei plessi Don Milani, San Giuseppe e Bernini la situazione è veramente critica.

Da settembre 2012 a gennaio 2013 l'importo ancora da percepire ammonta a più di 100.000,00 euro (50%).

C'è gente che non paga da anni e fa ritorsioni su chi paga.

Si capisce bene quali sono le persone che hanno problemi veri e che ciò nonostante vogliono pagare perché queste persone chiedono di rateizzare i pagamenti, possibilità che viene puntualmente concessa e rispettata.

E' necessario che passi il messaggio di quanto sia importante che le persone che sono in regola e che si comportano correttamente dal punto di vista economico non si facciano influenzare negativamente da chi invece pensa di usufruire del servizio mensa senza minimamente preoccuparsi di corrispondere quanto dovuto e che, anzi, si prodiga per istigare chi si comporta bene a non farlo perchè *“tanto nessuno può fare niente e quindi non succede niente”*.

Prende di nuovo la parola il Dr. **G. Brunori** dicendo che se è vero e sacrosanto che la qualità del servizio mensa deve essere alta, è altrettanto giusto che la Cooperativa incaricata della gestione di tale servizio dovrà eventualmente fare i propri passi, qualora continui a persistere tale problema. E' importante sottolineare ancora una volta che tutto il sistema si regge in funzione di quanto ognuno faccia la propria parte.

F.to da tutti i componenti