



**CITTÀ DI ARICCIA**  
(Provincia di Roma)

Area I – Programmazione e Controllo  
Attività Economico-Finanziaria

**VERBALE COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA**  
**13 GENNAIO 2020**

Oggi tredici gennaio duemilaventi, alle ore 10,15 presso la Sala Bariatiski di Palazzo Chigi, si è riunita la Commissione Scolastica, istituita con atto di Giunta Comunale n. 254 del 12/12/2019 e successiva rettifica con atto di Giunta Comunale n. 13 del 06/02/2020 nelle persone di:

Dr. Claudio Fortini	Dirigente Area I– Programmazione e Controllo Attività Economico-Finanziaria
Dr.ssa Elisa Refrigeri	Assessore alla Pubblica Istruzione
Dr.ssa Italia Iusi	Dirigente Scolastico I.C. “V. Volterra”
Sig.ra Rosaria Tilaro	Resp. mensa Ariccia Dussmann Service s.r.l.
Dr. Simona Montagna	Nutrizionista Dussmann Service s.r.l.
Dr. Umberto Scognamiglio	Nutrizionista Comune di Ariccia
Dr. Luigi Lanni	Istituto Zooprofilattico Sperimentale
Dr.ssa Tatania Bogdanova	Istituto Zooprofilattico Sperimentale
Sig.ra Antonella Garofolo	Segretario Verbalizzante

**Genitori:**

Perrella Raffaella	(plesso Don Milani)
Amadio Francesca	(plesso Trilussa)
Magni Loretta	(plesso Tempesta)
Carabella Silvia	(plesso Rodari)
Bernardi Elisabetta	(plesso San Giuseppe)
Ronchetti Giulia	(plesso C.U. 2)
Evangelisti Romina	(plesso Crocifisso)
Paglia Federica	(plesso Fontana)

**Docenti:**

Iozzo Elisabetta	(plesso Don Milani)
Brunetti Emma	(plesso Bernini)
Romano Michelina	(plesso Trilussa)

Masseria Lorella	(plesso Tempesta)
Picciotto Elisabetta	(plesso Rodari)
Cantoro Daniela	(plesso C.U. 2)
Barbarossa Emanuela	(plesso Crocifisso)
Masseria Lorella	(plesso Villini)
Cupellaro Miriam	(plesso Fontana)

## **O.d.G.:**

### **Verifica andamento servizio anno scolastico 2019/2020**

#### **Varie ed Eventuali**

-----

In apertura il Dirigente, **Dr. Claudio Fortini**, procede con la presentazione dei membri della Commissione in rappresentanza del Comune, della Soc. Dussmann Service e dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale, specificando le competenze in capo ad ognuno, dopodichè passa la parola al Vice Sindaco, **Dr.ssa Elisa Refrigeri**, la quale preferisce dare subito seguito agli interventi per andare alla sostanza dell'incontro.

Pertanto, si dichiara aperta l'assemblea, invitando i rappresentanti dei genitori e dei docenti e il Dirigente Scolastico, Prof. Italia Iusi, a prendere la parola.

#### **Sig.ra Ronchetti Giulia – genitore (plesso C.U. 2)**

Complessivamente la qualità del cibo è buona.

Nel giorno in cui si è recata al refettorio ha rilevato però una quantità insufficiente delle portate, riferite sia al primo che al secondo piatto e anche al contorno.

Rappresenta inoltre che non si è ancora provveduto a sostituire il materiale di plastica (piatti, bicchieri e posate).

#### **Sig.ra Cantoro Daniela – docente (plesso C.U. 2)**

Conferma quanto detto nel precedente intervento, sottolineando la quantità insufficiente del cibo, al punto che le maestre spesso rimangono senza. Riferisce che vengono sporzionate le stesse quantità di alimenti sia alle insegnanti che agli alunni e che le presenze vengono ancora rilevate manualmente.

#### **Prof. Italia Iusi – Dirigente Scolastico**

Puntualizza che già nella riunione tenutasi nel mese di settembre con la Soc. Dussmann Service si era detto che il procedimento di rilevazione presenze sarebbe stato on-line.

#### **Sig.ra Carabella Silvia – genitore (plesso Rodari)**

Il pasto in bianco, seppur segnalato non arriva.

#### **Sig.ra Brunetti Emma – docente (plesso Bernini)**

Conferma il problema del pasto in bianco. Riferendosi poi ai pasti alternativi per i bambini celiaci, sottolinea il fatto che negli anni precedenti c'era una maggiore differenziazione del menù loro destinato rispetto a quello servito per tutti, nel senso

che nella maggior parte delle volte si servivano comunque gli stessi pasti previsti per tutti, ovviamente senza glutine. Invece ora è molto ripetitivo.

Aggiunge che non c'è differenza di quantitativo, nella primaria, tra i bambini più piccoli e quelli più grandi (classi quarte e quinte). Riferisce inoltre che alcuni cibi non sono graditi, per esempio la pasta all'ortolana nella quale ci sono pezzi di verdure molto grandi.

**Sig.ra Carabella Silvia – genitore (plesso Rodari)**

Afferma di aver fatto delle relazioni a riguardo.

**Sig.ra Garofolo Antonella – Ufficio Scuola**

Chiarisce che al suo ufficio dall'inizio di questo anno scolastico e quindi dal subentro della Soc. Dussmann Service, non è pervenuto nulla che si riferisse all'andamento del servizio di mensa scolastica.

**Sig.ra Amadio Francesca – genitore (plesso Trilussa)**

Comunica che nel mese scorso non è pervenuto un pasto alternativo.

**Dr.ssa Simona Montagna – Dietista della Soc. Dussmann Service**

Riferisce che anche se non dovrebbe accadere, l'esperienza le ha insegnato che purtroppo può capitare che qualche pasto differenziale non venga consegnato. Quando ciò accade la sporzionatrice deve subito chiamare il referente o, laddove possibile, la segretaria del plesso, o comunque la cucina, in modo da rappresentare il problema nell'immediato e risolverlo.

Certo è che quando la notizia si riferisce dopo che è trascorso del tempo dall'accaduto, a quel punto non si può fare nulla.

Manca il feedback nella comunicazione.

**Prof. Italia Iusi – Dirigente Scolastico**

Riferisce in proposito che è capitato che la maestra del plesso Don Milani (sede centrale) scenda giù in cucina e non trovi nessuno.

Ribadisce che non c'è comunicazione.

**Sig.ra Iozzo Elisabetta – docente (plesso Don Milani)**

Riporta alcune lamentele sulle minestre che spesso risultano essere sapide e troppo brodose. Riferendosi alle minestre per i celiaci le chiama "brodaglie".

**Sig.ra Masseria Lorella – docente (plesso Tempesta)**

Alcuni piatti sono immangiabili "non sono da cuoca".

La **Dr.ssa Montagna** ritiene che questo tipo di affermazione si dovrebbe fare alla presenza della cuoca e quindi propone di fare le riunioni della Commissione in fascia pomeridiana.

D'altra parte, così come alcuni convengono (compresa la Prof. Iusi) la cuoca non è cambiata rispetto al passato e quindi probabilmente le criticità non dipendono dal suo modo di cucinare.

**Sig.ra Romano Michelina – docente (plesso Trilussa)**

Riferisce che spesso si mangia in ritardo. C'è solo una sporzionatrice (solo alcune volte sono due).

**Sig.ra Rosaria Tilaro – Resp. Dussmann Service**

Comunica che la Società sta procedendo all'assunzione di 2 nuove unità.

**Sig.ra Carabella Silvia – genitore (plesso Rodari)**

Lamenta lo stesso problema del plesso Trilussa e cioè che una sola unità addetta allo sporzionamento è insufficiente, soprattutto in un turno di 60 bambini. Puntualizza inoltre che all'inizio dell'anno le sporzionatrici erano due.

Riferisce inoltre la criticità della cottura dei cibi (pasta scotta – carne poco cotta).

Chiede altresì la possibilità di una variazione al menù inserendo più carne e comunica la non gradibilità dello sformato di ceci.

**Sig.ra Magni Loretta – genitore (plesso Tempesta)**

In questo plesso, dove è previsto il rientro monosettimanale delle classi, i bambini mangiano sempre la stessa cosa. Di solito è il venerdì ed è sempre pesce.

Risponde la **Dr.ssa Simona Montagna**, la quale, facendo riferimento alla nostra educazione religiosa, comunica la decisione di prediligere il “venerdì magro”.

**Prof. Italia Iusi – Dirigente Scolastico**

Con il suo intervento nasce una disquisizione sull'accezione del “venerdì magro” e precisa che esso si riferisce al solo venerdì di quaresima.

Inoltre, facendo riferimento alla riunione di settembre, chiede i risultati della rilevazione degli scarti, soprattutto chiede se sia stata mai fatta nei giorni in cui vengono serviti i primi di verdure, sformato di ceci e contorno di verdure; almeno uno dei tre pasti dovrebbe essere senza verdure. Il lunedì c'è sempre frittata o formaggio o solo carote. La carne è presente solo tre volte al mese.

**Sig.ra Barbarossa Emanuela – docente (plesso Crocifisso)**

Riferisce che si porta il pranzo da casa.

La **Dr.ssa Montagna** chiede se ciò sia permesso e se mangia all'interno del refettorio.

La docente risponde che lo mangia in sede separata e non davanti ai bambini.

Aggiunge che il parmigiano è assente e che venerdì sono rimasti senza un pasto.

**Il Dirigente, Dr. Claudio Fortini**, chiede di puntualizzare con quale frequenza le situazioni critiche riferite alla non gradibilità del pasto si ripetono e se la consegna dei pasti è puntuale.

Viene riferito che presso il plesso di Fontana di Papa la consegna è quasi sempre puntuale e nei casi in cui non lo è c'è uno scarto di 15/20 minuti. Questo ovviamente si ripercuote sul plesso Rodari.

Al secondo turno del plesso Bernini a volte si registra un ritardo di un quarto d'ora.

**Il Dirigente** precisa che a livello comunale questo servizio prevede varie figure, ognuna delle quali con specifiche competenze:

- R.U.P. (Responsabile Unico del Procedimento) – Dr. Claudio Fortini
- D.E.C. (Direttore Esecutivo del Contratto) – Sig.ra Antonella Garofolo
- 2 figure a sostegno del D.E.C.:
  - Sig. Roberto Germoni (tecnico – geometra)
  - Dr. Umberto Scognamiglio – nutrizionista)
- I.Z.S. (Istituto Zooprofilattico Sperimentale)

Questa precisazione ha lo scopo di rappresentare il quadro di attenzione prestato al servizio di mensa scolastica.

La cosa fondamentale però è che arrivi l'informazione perché solo con un'informazione precisa e puntuale si riesce ad avere contezza di tutto il sistema e un corretto feedback delle informazioni.

Considerato che viene riferito il problema della mancata attivazione della linea telefonica presso il centro cottura e che, pertanto, gli addetti alla Segreteria Didattica della Scuola devono fare da tramite per le informazioni con un aggravio notevole del loro lavoro, il Dirigente chiede al D.E.C. di fare un ordine di servizio in merito all'attivazione del telefono.

### **Sig.ra Bernardi Elisabetta – genitore (plesso San Giuseppe)**

Riferisce che i pasti sono buoni.

Suggerisce di diminuire le volte in cui viene fornita la frittata e di aumentare invece quelle in cui viene servita la carne.

Rappresenta che l'ossicino presente nelle coscette di pollo può essere pericoloso e suggerisce anche in questo caso di alternare la coscia con il petto di pollo.

Chiede che le porzioni siano più abbondanti.

Riferisce inoltre che invia direttamente le comunicazioni alla Sig.ra Tilaro; per alcuni bambini manca il codice identificativo.

### **Prof. Italia Iusi – Dirigente Scolastico**

Comunica che questa sarà l'ultima settimana in cui le maestre rileveranno le presenze.

### **Ass.re Elisa Refrigeri**

L'Assessore procede ad una ricapitolazione di quanto esposto finora e, riferendosi alle varie opinioni che aveva avuto modo di raccogliere in questo periodo, aveva dedotto che il servizio di mensa fosse migliorato e non si aspettava oggi di sentire certi commenti.

Per quanto riguarda la prenotazione on-line, ribadisce che non si può fare dall'oggi al domani e che si deve lavorare per questo; c'è bisogno però di avere attenzione e ne sollecita l'attivazione.

Chiede poi all'insegnante che aveva riferito precedentemente di non mangiare a mensa, in quale momento mangia.

L'insegnante risponde che lo fa quando la classe è coperta e ribadisce che i pasti sono immangiabili, compreso il pasto alternativo (in bianco).

Viene chiesta in proposito la possibilità di avere del parmigiano a parte da mettere sui tavoli (in busta o in barattolo).

La **Dr.ssa Montagna**, nel precisare che l'appalto per il Comune di Ariccia è partito contemporaneamente al Comune di Latina, riferisce che il Comune di Latina (3.100 pasti giornalieri) ha chiesto un'indagine di gradimento. Nel mese di dicembre, pertanto, ha stilato una tabella di gradimento che è stata distribuita. Quando detta tabella è tornata indietro compilata, l'ha divisa per istituto comprensivo (a Latina sono ca. 30) e ne ha tirato fuori una tabella unica. Questo sondaggio è stato commissionato dal Comune e lo porta ad esempio per Ariccia come studio pilota.

**Sig.ra Ronchetti Giulia – genitore (plesso C.U.2)**

Risponde che non c'è bisogno di commissionare questo sondaggio, in quanto già previsto.

La **Dr.ssa Montagna** prosegue nel suo intervento e in merito al fatto che molti hanno lamentato la somministrazione ricorrente delle uova e quella scarsa della carne, precisa che l'uovo (rif. linee guida ristorazione) contiene le proteine di più alto valore biologico. Nella piramide alimentare la carne è presente solo due volte a settimana. Rispetto alle verdure porta ad esempio il cavolfiore che è stato riproposto pur sapendo di non essere gradito, perché è un prodotto stagionale.

Interviene la **Prof. Iusi**, la quale rappresenta che dire di un prodotto "anche se non è gradito lo lasciamo" è un concetto errato. "La bieta e gli spinaci sono graditi, il cavolfiore no, però lo lascio" è un discorso inaccettabile!

La **dietista** di rimando insiste sul concetto di "educazione alimentare".

Prende la parola il **Dr. Umberto Scognamiglio–nutrizionista (Comune di Ariccia)**, per il quale il suggerimento della dietista della Dussmann Service di proporre anche ad Ariccia il tipo di studio condotto nel centro di Latina con la tabella della gradibilità non lo trova molto d'accordo e precisa che ogni studio dovrebbe essere condotto nel centro di cottura di riferimento nel quale, pur facendo capo a principi di base univoci, il cuoco, la tipologia e le modalità di preparazione dei pasti sono diversi.

Propone invece delle valutazioni biennali (una invernale ed una estiva) a cura delle insegnanti, suggerendo di fornire il modulo che si usava un tempo, con l'approvazione del Comune, dove erano riportati dei questionari in base ai quali le

maestre potevano sondare la gradibilità o meno degli utenti, dai più piccoli ai più grandi.

Puntualizza poi che le tabelle fornite dalle linee guida sulle grammature prendono in considerazione tre macro gruppi (infanzia, primaria e secondaria); all'interno di tali gruppi sono riportati intervalli di valori (minimi e massimi) che saranno utilizzati in base all'età dei bambini. Pertanto è necessario sporzionare in maniera diversa.

Esprimendo il suo parere rispetto al discorso religioso (venerdì magro...) dice che non c'è la necessità di rispettare il carattere religioso, lo si può fare ma non è vincolante. Rispetto invece alla ripetitività dei pasti pensa, come del resto ha sempre affermato, che si deve compensare con il pasto a casa. Sul discorso delle proteine è d'accordo e secondo lui la fase sperimentale dei legumi va promossa.

Non bisogna dimenticare che il 33% dei bambini del Lazio è obesa ed è pertanto necessario un esame di coscienza da parte di tutti, ricordando sempre che le abitudini alimentari si acquisiscono sia a mensa che a casa ed insiste quindi su una maggiore cura della cucina.

### **Dr.ssa Bogdanova – Istituto Zooprofilattico Sperimentale**

Comunica ai presenti che questa è la sua seconda presenza in Commissione e le sembra molto attiva.

Entrando nello specifico del ruolo che rappresenta, riferisce che dalle analisi effettuate non è mai emersa una rilevazione preoccupante delle cariche batteriche.

Per quanto riguarda la domanda da parte di uno dei componenti della Commissione rispetto alla possibilità di mettere il parmigiano direttamente sui tavoli, dice che non ci sono problemi a riguardo, usando però le dovute accortezze nei confronti degli allergici.

**Riprende la parola il Dirigente, Dr. Claudio Fortini**, sottolineando ancora una volta l'attenzione che si è posta a questo servizio. Ne richiama alcuni aspetti fondamentali che fanno da corollario e di cui tener conto:

- richiamo diretto alle linee guida della ristorazione scolastica nell'appalto per migliorare la qualità del servizio;
- procedura con bando Europeo;
- presenza di una Commissione esterna;
- risultato qualitativo buono, almeno fino ad oggi;
- diminuzione del costo;
- rispondenza ai limiti di legge delle strumentazioni.

Con l'auspicio che con la collaborazione di tutti si punti a risolvere le criticità rilevate e i problemi di tipo logistico, a rispettare i principi dell'educazione alimentare e a facilitare un immediato e corretto scambio delle informazioni per un più facile riscontro alle segnalazioni per una più celere risoluzione, l'Assemblea chiude i lavori alle ore 12,40.

**F.to da tutti i componenti**