



COMUNE DI ARICCIA  
(Provincia di Roma)

VERBALE COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA  
13 GIUGNO 2012

Oggi, tredici giugno 2012, alle ore 10,15, presso la Casa delle Associazioni, si è riunita la Commissione Mensa Scolastica nelle persone di:

Dr. U. Scognamiglio	Nutrizionista
Dr. S. Bilei	Istituto Zooprofilattico Regione Lazio e Toscana
Dr.ssa V. Morena	Istituto Zooprofilattico Regione Lazio e Toscana
Dr. G. Brunori	Dirigente Area I <sup>a</sup> - Servizi al cittadino
Sig.ra A. Garofolo	Segretario Verbalizzante

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.

-----

Apri l'assemblea il Dr. **Brunori** facendo riferimento agli incontri tenutisi nei plessi di Rodari e Fontana di Papa per quanto riguarda gli aspetti nutrizionali e commentandoli come un'esperienza molto interessante perché l'informazione e lo scambio di idee è fondamentale. In questa sede infatti sono emersi anche alcuni suggerimenti riferiti per esempio alla presentazione dei piatti, suggerimenti che sono stati immediatamente comunicati alla Ditta. Al di là del menù in sé, si è posta l'attenzione su alcuni abbinamenti (per esempio prosciutto e contorno) non appropriati, in quanto il condimento del contorno, invadendo in parte il prosciutto, ne pregiudica oltre che l'aspetto, anche il gusto.

Interviene l'insegnante **Brunetti Emma** (Plesso Bernini – in sostituzione di Carbone A.), comunicando che tale problema non è risolto.

Il Dr. **Brunori** risponde che, infatti, se ne è parlato e si sta cercando di risolverlo.

Prende la parola il Dr. **Scognamiglio** e anch'egli sottolinea l'interesse nel portare avanti gli incontri da parte dei genitori nella formazione nutrizionale (si è visto proprio dal supporto pratico che hanno dato in questo senso). E' molto importante che ci sia un pieno riscontro da parte dell'utente. Al di là della presenza del nutrizionista è importante che gli insegnanti si prendano l'onere di organizzare i

problemi da trattare per i genitori (per esempio anche attraverso progetti per step: prima colazione, merenda etc.). Inoltre gli incontri sono necessari anche come valvola di sfogo.

Interviene ancora il Dr. **Brunori**, dicendo che si è ben consapevoli di alcuni problemi, quali le difficoltà derivanti dal terzo turno a Fontana o il comportamento di alcune sporzionatrici e che, comunque, le segnalazioni devono essere precise e **scritte**; il controllo da parte di rappresentanti deve essere utile alla gestione. Per quanto riguarda i vitti speciali, la relativa nota deve essere mandata al gestore e ai dirigenti scolastici sotto la visione del nutrizionista. Si deve fare in modo che la catena funzioni, dal gestore all'insegnante; l'attenzione ci deve essere da parte di tutti in modo che, anche se non deve accadere, qualora si presenti un qualsiasi problema, si possa prontamente intervenire. E' bene chiarire che ci si rende perfettamente conto delle difficoltà come lo è il rapporto di uno a tre tra insegnante e bambini allergici. Si sta infatti studiando la possibilità di coinvolgere un allergologo, dietro consiglio del Dr. **Scognamiglio** per una corretta gestione del problema.

Il Dr. Scognamiglio evidenzia in proposito quanto sia importante l'intervento di un esperto allergologo anche al fine di prevenire.

Anche la Dr.ssa **Morena** si sofferma su quanto sia fondamentale la collaborazione di tutte le figure implicate nel discorso "mensa", così come auspicano le linee guida della nutrizione. L'allergologo è importante anche per responsabilizzare i bambini; il bambino allergico deve sapere bene quali sono gli alimenti che non deve mangiare.

Il Dr. **Brunori** ribadisce che si sta cercando di studiare bene tutta la situazione in questo senso al fine di capire come meglio gestirla.

Il Dr. **Scognamiglio** riferisce che dall'analisi dei certificati pervenuti quest'anno, ha rilevato che circa il 10% (su 800) dei bambini ha un vitto speciale; occorre capire quali sono realmente i bambini allergici.

L'insegnante **Brunetti** segnala un episodio in cui non è pervenuto il pasto per un bambino celiaco. Propone il budino per i celiaci.

A proposito della celiachia il Dr. **Brunori** riferisce che alcune signore hanno chiesto e sono state accompagnate presso la cucina centralizzata per verificare la procedura per la preparazione dei pasti da destinare ai bambini celiaci, riscontrando che tutto viene svolto secondo quanto prescritto dalla normativa, hanno.

Si è constatato che alcuni prodotti costosi non sono graditi a differenza di altri che, pur essendo più cari, incontrano maggiormente il gusto dei bambini. D'altra parte però la scelta di prodotti ritenuti migliori sul mercato (anche per il solo fatto che hanno un importo maggiore) tutela maggiormente il gestore.

La Dr.ssa **Morena** a proposito del pane per i celiaci, suggerisce che si possono reperire sul mercato delle pagnottelle suddivise in fette che non vanno scaldate al posto del solito pane/panini proposti la cui consistenza è secca e friabile. Queste pagnottelle sono un'ottima variante.

L'insegnante **Brunetti** chiede di sapere i risultati del sondaggio/questionario sulla rilevazione degli scarti.

Il Dr. **Scognamiglio** risponde che il gradimento rilevato sugli scarti ha dato un risultato contrario alle osservazioni, forse perché fatto su un gruppo che non riflette la collettività.

L'insegnante **Brunetti** porta l'attenzione sui locali mensa con un preciso riferimento alla presenza di insetti (formiche, mosconi).

Il Dr. **Brunori** risponde che al di là delle regolari disinfestazioni/derattizzazioni, non si può fare molto altro, atteso che esiste l'autonomia scolastica. Effettivamente c'è una criticità dei locali che vengono indicati quali refettori; è senz'altro necessario un adeguamento delle condizioni igieniche. Ciò che si può e si deve fare nell'immediato è porre attenzione al fatto che le aree per l'attività di gioco e di riposo dei bambini siano lontane dai refettori.

Il Dr. **Brunori** continua dicendo che si provvederà a stabilire i prossimi incontri e a posizionare le bacheche per le comunicazioni, esterne agli edifici scolastici, ad inizio del nuovo anno scolastico. A seguito di un riferimento emerso a proposito dei frigoriferi da tenere nei refettori scolastici il Dr. Brunori passa la parola al Dr. **Bilei**, il quale risponde che questi non devono essere assolutamente usati, in quanto non assolutamente idonei a conservare in maniera corretta gli alimenti da proporre ai bambini (per esempio in alternativa alle pietanze da menù), così come prescritto dalle normative in materia. Potrebbe rendersi necessario ricorrere al frigo per la conservazione di alcuni farmaci, ma il Dr. Bilei precisa che è veramente raro che si presenti questa necessità.

Da ultimo si sofferma sul completamento delle attività di analisi da parte dell'I.Z.T. svolte sulla base di un piano di campionamento che prevedeva 5 serie di campionamenti per 28 campioni complessivi da effettuarsi presso il Centro Cottura e i plessi scolastici.

I prelievi sono stati:

- 1 sul pane (rosetta);
- 9 sui primi piatti;
- 9 sui secondi piatti;
- 9 sui contorni, di cui 5 cotti e 4 crudi.

Parametri igienico-sanitari: carica batterica, enterobatteri, stafilococchi e, per quanto riguarda il pane, muffe e corpi estranei.

Parametri di sicurezza: listeria, bacillus cereus, salmonella e yersinia.

Il dettaglio del piano di campionamento e i risultati sono agli atti dell'Ufficio P.I.

I rappresentanti dell'I.Z.T. comunicano che dal prossimo anno è prevista una maggiore rapidità e frequenza di campionamento.

La Commissione si aggiorna a data da definire, presso gli stessi locali.

F.to da tutti i componenti