



COMUNE DI ARICCIA
(Provincia di Roma)

**VERBALE COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA DEL GIORNO 04
NOVEMBRE 2010**

Oggi, diciotto novembre 2010, alle ore 10,45, presso i locali della “Casa delle Associazioni” (ex Mattatoio), si è riunita la Commissione Mensa Scolastica nelle persone di:

Ass.re M. Serra Bellini	Ass.re alla P.I.
Dr. Stefano Saccares	Istituto Zooprofilattico Lazio Toscana
Dr. U. Scognamiglio	Nutrizionista
Dr.ssa Italia Iusi (entra alle ore 11,00)	Dirigente Scolastico Istituto Comprensivo
Sig. Schina Massimo	Rappr. Boscomar
Sig.ra Rotondi Luana	Rappr. Resort Italia
Sig.ra Garofolo Antonella	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.

Il Dr. Scognamiglio apre la seduta procedendo ad una sintesi di quanto detto la volta precedente rispetto al nuovo menù da introdurre, a favore soprattutto di chi non era presente, ribadendo la necessità che tutti partecipino alla realizzazione del menù con giudizi, osservazioni e quant'altro, rassicurando che non verranno interpretati come una critica del proprio lavoro, ma solo come suggerimenti finalizzati alla riduzione delle eventuali criticità,

Tale percorso, ovviamente, inizia da chi gestisce i servizi per poi proseguire nella catena, non perdendo mai di vista i fruitori che, trattandosi di bambini, si fidano e si affidano agli adulti.

L'insegnante Kolodziejke del plesso Fontana di Papa legge una mail contenente le osservazioni poste da una mamma sul menù (relativamente a tre sezioni).

La stessa insegnante segnala inoltre il problema delle tovagliette, che essendo troppo piccole, nel momento in cui vengono servite pietanze leggere, non in grado quindi di tenere ferma le tovagliette, è sufficiente che i bambini facciano un gesto maldestro per far cadere tutto a terra. Chiede pertanto che vengano lasciate una o due porzioni in più.

La Sig.ra Rotondi Luana propone di apparecchiare anche per i più piccoli con i fogli più grandi che si usano per i bambini delle scuole elementari.

La Sig.ra Palma Monia, rappresentante dei genitori dei plessi Don Milani e San Giuseppe riferisce che le porzioni di pasta sono scarse e che il sugo è troppo acquoso.

La Sig.ra Rotondi tenta di rispondere, ma l'Ass. Serra riporta l'attenzione su quello che è l'O.d.G..

Interviene l'insegnante Moretti rappresentante del plesso Bernini facendo un elenco di osservazioni e proposte:

- supplì al forno
- lasagne al pomodoro (da mettere nel menù invernale e non in quello estivo)
- il rosbif deve essere ben cotto
- --- di pesce
- ricotta di mucca e non di pecora
- sostituzione della frutta, quando risulta ammaccata, con yogurt o succo di frutta.

Aggiunge che c'è troppo sale nella pasta, nell'insalata e nelle carni.

Interviene poi l'insegnante Amato Maria, rappresentante del plesso Fontana sottolineando come certi accoppiamenti non vadano bene, ad esempio:

- risotto con la zucca (è stato inserito nel menù estivo, quando invece è ora il periodo stagionale della zucca)
- nella seconda settimana del menù invernale ci sono accoppiamenti che vanno assemblati in maniera diversa
- nella terza settimana del menù invernale occorre eliminare la pasta in bianco o cambiare il secondo (pasta con le zucchine)
- cambiare accoppiamento della pasta con lenticchie/platessa al forno.

L'insegnante Moretti (Bernini) riferisce in proposito che i bambini preferiscono la frittata semplice. L'insegnante evidenzia anche un accoppiamento da combinare diversamente: pasta con lenticchie e platessa al forno.

Alle ore 11,10 entra la Preside, Dr.ssa Italia Iusi.

L'assessore Serra prende la parola per ribadire l'importanza della funzione educativa della mensa.

Un insegnante propone la merenda uguale per tutti.

L'insegnante Moretti fa l'esempio del pranzo al sacco (problema genitori).

Interviene il Sig. Schina Massimo facendo riferimento alla realizzabilità di certi piatti, anche e non solo da un punto di vista economico come per esempio i formaggi asiago ed emmenthal oppure la bresaola, precisando che non sono prodotti da catering e che, pertanto, occorre valutare bene la loro introduzione al fine di evitare contestazioni perché certi prodotti hanno un costo diverso. Aggiunge che la Bosco Mar farà un preventivo.

Appare quindi necessario che nutrizionista, responsabile della cucina e responsabile Bosco Mar si relazionino al fine di verificare l'attuazione effettiva dei menù con le variazioni apportate, sia per quanto concerne la reperibilità dei prodotti, la loro preparazione e i loro costi.

Alcune insegnanti e la rappresentante dei genitori del plesso Tempesta (Ciasca Claudia) propongono merende uniformi per i bambini, evitando quindi pizza, patatine e quant'altro.

L'insegnante Moretti dice di aver già evidenziato il problema della merenda, ma i genitori si ribellano.

L'insegnante Contò del C.U. 2 propone di prevedere un menù per la merenda che sia in linea con l'educazione alimentare.

Interviene il dr. Saccares, il quale prima di tutto ringrazia il comune per lo sforzo di profondersi nell'educazione alimentare. Qualsiasi indicazione del nutrizionista (come da norme ministeriali) prevede una buona colazione e la merenda di metà mattina (mela). Ci vuole un grande sforzo da parte della famiglia.

Il dr. Saccares facendo riferimento ai questionari di Trilussa dice che ci sono dei dati interessanti per le famiglie, per il nutrizionista, per la cucina, per il fornitore e per il Comune. A seguito dell'analisi di alcuni giorni presi in esame infatti si desume una media di scarto del 50% del pasto tra un minimo del 47% e una media totale del 60%. Il 53% ha eliminato.

Dov'è il problema?

A rotazione, almeno una volta a settimana continuare con le schede perché ciò permette un miglioramento continuo della qualità proprio perché si danno informazioni preziose a tutti gli anelli della catena coinvolti.

L'insegnante Moretti ribadisce la necessità di un incontro esteso alla totalità dei genitori.

Il Dr. U. Scognamiglio lo proporrebbe come obbligo per chi richiede il servizio mensa (proprio come regola).

L'Assessore risponde che se il dottore dà la possibilità si può fare.

Il Dr. Saccares ribadisce la necessità di avere un quadro completo della situazione e quindi, anche se si è cercato e si cerca di non invadere il campo altrui è però opportuno mettersi tutti intorno a un problema dando ognuno il proprio apporto.

L'insegnante Franco Tiziana, rappresentante dei genitori della scuola elementare di Fontana, spostando di nuovo il discorso sulle pietanze proposte, propone la frittata senza le verdure, propone altresì di non servire la platessa ed esprime dei dubbi sull'introduzione dell'insalata di mare.

Il Sig. Schina interviene dicendo che l'insalata di mare è precotta, va sbollentata e condita; fornirà la relativa scheda tecnica al nutrizionista.

Viene nuovamente affrontato il problema relativo ai bastoncini di pesce.

Il Dr. Saccares fa presente che il 70% viene buttato.

Il Sig. Schina fa riferimento alle etichette, alle schede, alla marca dei bastoncini, evidenzia il problema del trasporto e chiede al Dr. Saccares di esprimersi sulla qualità del prodotto.

La Sig.ra Zampi, rappresentante dei genitori del plesso Bernini, interviene dicendo che se il problema è da imputare al trasporto, allora è meglio eliminare tale prodotto dal menù.

Interviene anche l'insegnante Moretti, ribadendo che comunque in passato sia la sogliola che i bastoncini erano di miglior qualità.

Il Dr. Saccares spiega all'assemblea che per i bastoncini i problemi sono molteplici: la provenienza; i pezzi di pesce scelti, la qualità della panatura. A volte si tratta di una sottoproduzione di pesce riassembleata e proposta come bastoncino.

Il Dr. Scognamiglio sottolinea anche la differenza tra la preparazione domestica dei bastoncini di pesce e quella dei grandi servizi di ristorazione. Propone di sperimentare un menù senza bastoncini, sostituendoli magari con delle polpettine di pesce confezionate direttamente in cucina.

Riguardo al consumo dei pasti, alla luce dei risultati delle schede, il Dr. Saccares riferisce che il 53% dei bambini ha consumato meno del 25%.

L'Assessore propone di procedere con le varie valutazioni da fare sia in merito all'approvvigionamento delle derrate che alla loro preparazione con riferimento anche all'aspetto economico, tenendo ovviamente conto del budget in capo agli appalti ed arrivare poi ad un'approvazione definitiva dei menù.

L'assemblea si aggiorna al 09 dicembre alle h. 10,30, presso la Casa delle Associazioni.

F.to da tutti i componenti