



COMUNE DI ARICCIA
(Provincia di Roma)

**VERBALE COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA DEL GIORNO 23
APRILE 2010**

Oggi, ventitre aprile 2010, alle ore 10,00, presso i locali della “Casa delle Associazioni” (ex Mattatoio), si è riunita la Commissione Mensa Scolastica nelle persone di:

Dr. G. Brunori	Dirigente Area I “Servizi al Cittadino” (entra alle ore 11,00)
Sig.ra Garofolo A.	Spec. Amm.vo Area I (Segretario Verbalizzante)
Ass.re M. Serra Bellini	Ass.re alla P.I.
Sig. Schina Massimo	Delegato Soc. Boscomar
Sig.ra Rotondi Luana	Delegato Soc. Resort Italia (responsabile cucina)
Dr. Stefano Saccares	Istituto Zooprofilattico Lazio Toscana
Dr.ssa Valeria Morena	“ “ “
Dr.ssa Serena Saccares	“ “ “
Dr. U. Scognamiglio	“ “ “
Dr.ssa Italia Iusi	Dirigente 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.

Aprè l’assemblea il Dr. Mauro Serra Bellini anticipando che è intenzione dell’Amministrazione procedere ad una nuova impostazione del menù che risulta ormai datato e di metterlo a regime dal mese di settembre 2010 (per l’A.S. 2010/2011). Sarebbe auspicabile formare una Commissione ristretta da sottoporre alla Commissione già esistente con una maggiore partecipazione anche dei genitori, tenendo conto che il menù è da riportare anche nelle case.

L’Ass. dà poi la parola al Dr. Umberto Scognamiglio, nutrizionista, prossimo incaricato del servizio di controllo della mensa scolastica, il quale, presentandosi nella duplice veste di professionista e genitore di tre figli, pone l’attenzione sul fatto

che al centro ci deve essere la salute dei figli assicurando loro, da una parte, la salubrità degli alimenti e, dall'altra, il livello nutritivo degli stessi.

Posto questo, è bene sottolineare il fatto che non esiste un clichè unico di come deve essere una proposta alimentare, proprio per il fatto che essendo l'Italia un paese dove esiste una vasta gastronomia, esiste una individualità che va rispettata. Quindi non si può partire dall'idea di usare un menù predefinito.

Da una parte c'è la professionalità e dall'altra ci deve essere il feed-back con i genitori per il rispetto delle diverse esigenze ed individualità, per esempio si può anche arrivare a proporre in alcuni casi la cotoletta al forno ai fini di una maggiore appetibilità.

Ciò che è necessario è collaborare per esaminare le criticità esistenti e rispondere il più possibile alle diverse esigenze. Operativamente, per anticiparci, si può partire utilizzando i mesi che ci separano dalla fine della scuola per ricevere le criticità oggettive riscontrate e cominciare ad accorparle (per aspetto organolettico etc.)

Non ci sono dubbi sulla validità nutritiva del menù esistente e quindi si può partire da esso, evitando di farne uno ex novo, con le varianti che verranno suggerite e che dovranno essere il più possibile condivise.

Viene data la parola ad ognuno dei presenti o, comunque, a chiunque voglia condividere suggerimenti, lamentele e quant'altro.

Moretti Franca (rappr. insegnanti plesso Bernini)

Sottolinea la ripetitività del menù (p.e. frittata con gli spinaci e contorno di spinaci). Occorre trovare un sistema che renda maggiormente appetibili al momento della loro presentazione, gli alimenti di cui i bambini hanno bisogno (soprattutto per quanto riguarda le verdure). Sarebbe anche opportuno preparare qualcosa di sfizioso una volta la settimana.

Prende la parola il dr. S. Saccares che, riferendosi alla commissione mensa, ne parla come l'organismo che si deve interfacciare con gli operatori del servizio di mensa e i genitori. I suggerimenti che emergeranno dovranno essere il più possibile oggettivi e si dovrà sempre tener conto del fatto che ci sono delle esigenze cui non si può ovviare (p.e. le esigenze della cucina). E' necessario comprendere che bisogna giocare con tante situazioni diverse (aspetto educativo, operativo, economico e quant'altro) ed è altrettanto rilevante imparare a portare la cultura dell'alimentazione nelle famiglie (questo si sta cercando di farlo con gli insegnanti). Occorre cominciare a dare messaggi (p.e. "la verdura fa bene"). Purtroppo non c'è una mensa che possa fare pasti diversificati. Quindi bisogna fare una mediazione, cercando di accettare il più possibile le esigenze di tutti, da una parte, e facendo però i conti, dall'altra, con la parte economica, pratica ecc., puntando al consumo di almeno il 60-70% dei pasti serviti.

Braglia Sandra (rappr. genitori plesso Bernini)

E' fondamentale educare i genitori perché spesso sono proprio i genitori che istruiscono i figli sul mangiare oppure no. A volte si tratta comunque di fare dei cambiamenti semplici.

Tersigni Roberta (rappr. genitori plesso Crocefisso)

Sottolinea il disinteresse totale dei genitori. Spesso le lamentele sono sciocche e fatte fuori dalle sedi opportune.

La dr.ssa V. Morena comunica che si stanno studiando vari modi per rendere ancora più coinvolgenti le riunioni inerenti il progetto "educazione alimentare" e fa un appello, quello di sensibilizzare maggiormente i genitori.

Braglia Sandra

Ribadisce che non è facile.

Moretti Franca

Ribadisce altresì che il confronto è complesso.

Tersigni Roberta

Suggerisce la possibilità di organizzare incontri nei vari plessi con il nutrizionista.

Il dr. U. Scognamiglio risponde che è senz'altro possibile farlo, magari all'inizio, ma che il problema resta la partecipazione. La riunione è uno dei veicoli ma si deve puntare soprattutto alla sensibilizzazione, attraverso opuscoli, veri e propri compiti che dovranno svolgersi tra genitori e figli.

Contò Rosa (rappr. insegnanti plesso C.U.. 2)

Più della metà dei bambini mangia le verdure. E' necessario cambiare il menù in alcuni punti, per esempio la frittura di spinaci sarebbe da togliere. La pasta arriva scotta, soprattutto quella della minestra.

Iorio Filomena (rappr. insegnanti plesso Fontana di Papa)

E' d'accordo nel dire che la minestra è immangiabile (la pasta risulta collosa).

Moretti Franca

Pone l'attenzione sul fatto che tale problema si verifica perché la pasta si toglie prima del tempo previsto per la cottura e la stessa continua dopo, favorendo la collosità di cui si parla.

L'Ass.re Serra suggerisce di cuocere la pasta a parte dal brodo e miscelarla solo una volta giunti al refettorio, lasciando però nella pasta un po' di liquido o, meglio, dell'olio per evitare la collosità.

Tersigni Roberta

Suggerisce di preparare un passato di ceci.

Franco Tiziana (rappr. gen. plesso Fontana di Papa)

Comunica che i secondi piatti vanno bene e anche le minestre. Per quanto riguarda i primi, essi sono molto semplici e i bastoncini di pesce non vanno bene perché sono di qualità scadente e arrivano troppo cotti.

Mariano Romano (rappr. genitori C.U. 2)

Comunica che per le minestre non ci sono problemi e che ce ne sono invece con la pasta alle vongole e con i bastoncini. E' importante secondo lui che i bambini imparino a mangiare le verdure ma è molto difficile perché basta una volta sola in cui gli stessi vengono portati da Mc Donald per mandare tutto all'aria.

Il dirigente scolastico, dr.ssa Italia Iusi (Istituto Comprensivo "V. Volterra") invita tutti a riflettere sul fatto che la scuola interviene con un pasto e se poi in famiglia non c'è una sana alimentazione è chiaro che a scuola non si può fare molto. Pone l'attenzione, come già fatto da altri, che alle riunioni c'è una scarsa partecipazione dei genitori e che i genitori spesso demandano e poi, nei momenti critici, partono con le contestazioni.

La famiglia deve dare un supporto alla scuola cominciando a dire dei sani "NO".

A volte si registra un totale digiuno da parte di alcuni bambini.

Non è giusto sentirsi dire da parte di alcuni genitori che hanno "ceduto le armi" e, magari gli stessi genitori si aspettano che le scuole non le cedano. Si può tentare di risolvere le criticità ma l'input deve partire dalla famiglia.

Palmacci Tiziana (rappr. genitori plesso Don Milani)

Afferma che la figlia fa parte dei bambini che spesso digiunano, ma lei continua comunque ad educarla dicendole di provare ad assaggiare.

Gneffe Cristina (rappr. insegnanti plesso San Giuseppe)

Comunica un buon grado di soddisfazione.

Libanori Antonella (rappr. insegnanti plesso Villini)

E'd'accordo nel dire che anche in quel plesso si è abbastanza soddisfatti, fatta eccezione per le verdure che rimangono un problema. Aggiunge che per quanto riguarda la pasta scotta, forse il problema appartiene di più agli adulti che hanno un gusto diverso.

Carpinelli Giovanna (rappr. genitori plesso Villini)

I bambini a casa le verdure le mangiano perché sono stati educati a farlo e magari anche perché gli vengono proposte nei modi più svariati. Addirittura qualcuno dice che l'insalata della mensa è più buona di quella di casa.

Interviene il sig. Schina Massimo (rappr. Soc. Boscomar) asserendo che il problema della pasta scotta nelle minestre gli giunge come un problema nuovo. Riferendosi alla marca usata afferma che si usa la Barilla, fatta eccezione per i ditalini per i quali è solo da quattro mesi che si usa di nuovo la Barilla e quindi chiede da quando parte detto problema, perché può darsi che dipenda dal tipo di pasta usata. Qualora invece il problema ci fosse sempre stato, allora il discorso è diverso.

Moretti Franca

Risponde che il problema non è la qualità della pasta e suggerisce di farla cuocere di più ed aspettare prima di chiudere il contenitore.

Il sig. Schina condivide il suggerimento e si impegna, laddove il problema non si risolvesse, a passare alla qualità della precedente pasta. Aggiunge che per quanto riguarda la variazione del menù la ditta che rappresenta è disponibile. Propone di prendere in esame, anziché i bastoncini, le cotolette di pesce, previo parere del nutrizionista. La marca dei bastoncini è Norda di Eurosurgelati Italia.

I problemi possono derivare anche dal trasporto.

Si accettano suggerimenti per ulteriori marche che siano all'altezza di quelle fornite.

L'ass. Serra suggerisce un prodotto che possa garantire la cottura al forno.

Il sig. Schina risponde che non c'è e ribadisce che in altri appalti che la ditta segue si forniscono cotolette/bocconcini ecc. Aggiunge che ci deve essere ovviamente il collegamento tra ditta, nutrizionista, commissione mensa.

La sig.ra Rotondi Luana (responsabile servizio mensa ditta Resort Italia) manifesta tutta la disponibilità possibile nell'accettare consigli. Il problema della pasta per la minestra non era giunto. Per quanto riguarda la pasta è successo che nello stesso turno si sia lamentato il fatto che la pasta è cruda da una parte e scotta dall'altra.

Ricorda che le paste vengono cotte sulla base dei suggerimenti che pervengono dai vari plessi. Fa notare inoltre che c'è una diversità della pasta che è al centro del contenitore e quella che è in superficie e rammenta altresì, rispondendo a chi aveva chiesto di far raffreddare un po' la pasta prima di chiuderla e di trasportarla che, comunque, per legge deve essere garantito un certo grado di temperatura.

Ciò viene confermato dal dr. S. Saccares che ribadisce appunto che la temperatura è una questione igienica dalla quale non si può prescindere se si vuole evitare la crescita batterica.

L'ass. Serra sottolinea infatti che l'idea non è quella di abbattere la temperatura, ma di separare la pasta dal brodo, come suggerito in precedenza, lasciando solo un sufficiente liquido di governo o dell'olio.

La sig.ra Rotondi Luana tiene a precisare che eventuali cambiamenti nel menù non dipendono dagli operatori della cucina, se non quelli apportati per motivi tecnico/logistici. Aggiunge che per quanto riguarda le lamentele pervenute sul sugo inerenti il fatto che si usano pochi odori e che la cottura non è sufficiente, ciò non è vero. Per ciò che concerne la pasta alle vongole è vero che c'è un notevole spreco perché non gradita.

La stessa cosa la ribadisce l'insegnante Moretti, la quale aggiunge invece che il riso ai funghi può andar bene.

Il Sig. Schina fa presente che le vongole non sono un prodotto da catering.

In proposito il dr. Saccares chiede se le vongole usate sono quelle senza liquido di governo perché il problema della non appetibilità può essere imputato a questo e il sig. Schina risponde di sì e che si può provare ad usare quelle con il liquido. Inoltre Saccares precisa, per quanto riguarda il pesce, che esistono centinaia di tipi di merluzzo, diverse zone di pesca e diverse tecnologie per fare il prodotto (intendendo lo stabilimento di provenienza) e che quindi la qualità dipende da tutte queste cose.

Per ciò che concerne invece la pasta, le grandi aziende che danno i tempi di cottura lo fanno sulla base dell'esperienza provata, attraverso cioè catene di assaggiatori di cui dispongono che, però tale tempo è veritiero se riferito a un consumo immediato.

Vi siete mai chiesto, dice Saccares, che pesce mangiano i bambini? I bambini gradiscono il pangasio perché il pangasio non sa di pesce; inoltre esso ha una bassissima quantità nutritiva. Le chele di granchio sono un prodotto altamente aromatizzato, forse non si tratta neanche di pesce.

Se si vuole far mangiare il pesce ai bambini esistono svariati modi che possono aiutare, se non altro sotto l'aspetto della vista: tortini di alici spinate al pomodoro, cotolette etc.

Occorre puntare sulla sensibilizzazione dei genitori attraverso la distribuzione di opuscoli e le schede di rilevazione.

Da Mario Luisa (rappr. insegnanti plesso Don Milani – entra alle ore 11,00)

Comunica che i docenti del II turno riferiscono una quantità scarsa della pasta e anche dei secondi.

La Sig.ra Rotondi risponde che la quantità della pasta è di 80 gr. e che, comunque, tutte le grammature degli alimenti sono stabilite dal dietista e su di esse non si può intervenire. Per quanto riguarda il secondo piatto costituito da spezzatino di vitella comprende che sembra molto poco ma le grammature sono esatte; purtroppo si tratta di un tipo di carne che ritira in cottura.

Il dr. Scognamiglio chiede dove si sporziona e se il giro per la distribuzione dei pasti si svolge sempre nello stesso ordine. Chiede inoltre quali vincoli esistono al momento per eventuali sostituzioni nel menù, stabilendo fin d'ora che per il futuro il discorso è

diverso. Aggiunge che per quanto riguarda la pasta, esistono varietà di pasta che tengono maggiormente la cottura e fa la distinzione tra pasta per grande distribuzione e pasta per distribuzione domestica.

Dopo aver risposto alle domande e cioè che lo sporzionamento avviene in mensa e che il giro di distribuzione avviene sempre nello stesso ordine (anche per motivi logistici p.e. strade a senso unico) la Sig.ra Rotondi informa il dottor Scognamiglio che la pasta per la grande distribuzione è stata provata e che purtroppo non ha funzionato.

Il dr. Scognamiglio riprende la parola chiarendo che per alcuni ordini di problemi (p.e. appetibilità di alcune portate, soprattutto della verdura) le soluzioni senz'altro ci sono e si possono trovare, ma ciò che conta è poterne verificare la fattibilità. A tale scopo ritiene importante la presenza del cuoco alle prossime riunioni, proprio al fine di verificare la fattibilità di alcune ricette.

Ritiene altresì importante riflettere sul fatto che se alcune pietanze sono così poco appetibili da essere buttate il problema non è da limitare solo allo spreco ma anche alla scarsa o nulla copertura nutrizionale che ne deriva. E' necessario che vi sia da parte degli insegnanti una valutazione dei consumi da parte dei bambini, unitamente ad un gruppo che si occupa della valutazione organolettica. Capire se il bambino mangia o non mangia è fondamentale per capire se raggiunge il livello nutrizionale previsto (p.e. spuntini dati dalla famiglia).

Moretti Franca

Sottolinea infatti che è importante analizzare le reazioni dei bambini prima e dopo l'assunzione del cibo riferite alla capacità di prestare attenzione e quindi ad apprendere.

L'ass. Serra propone, contrariamente a quanto aveva detto all'inizio, di lasciare la commissione così com'è e di non procedere quindi ad una ristretta.

La Commissione si aggiorna al giorno venerdì 14 maggio 2010 alle ore 10,00, sempre presso i medesimi locali.

F.to da tutti i componenti