



COMUNE DI ARICCIA
(Provincia di Roma)

**VERBALE DELLA RIUNIONE PER LA MENSA SCOLASTICA DEL
GIORNO 26 GENNAIO 2005**

Oggi, ventisei gennaio 2005, nella residenza municipale, alle ore 09,00, a seguito di alcune segnalazioni riguardanti soprattutto lo sporzionamento dei pasti e la qualità delle derrate alimentari, si è tenuta una riunione al fine di chiarire, discutere e risolvere le problematiche emerse.

Sono presenti i sigg.ri:

Lucidi Umberto (Responsabile Area V)

Garofolo Antonella (Esperto Amm.vo area V – Segr. Verbalizzante)

Amodeo Vincenzo (Preside Istituto Comprensivo)

Rufini (Insegnante plesso Trilussa, in rappresentanza della Direzione Didattica)

Gasbarri Mauro (Presidente Coop. Sirio – Ditta affidataria del servizio mensa)

Petrucci Marco (Presidente Ditta Bosco Mar – Ditta affidataria della fornitura delle derrate alimentari)

Giangrande Luca (Dietista – Consulente esterno incaricato dall’Amm.ne Com.le)

Pede Paola (genitore rappresentante plesso Rodari)

Trivelli (genitore rappresentante plesso Rodari)

Fulvi M. Paola (genitore rappresentante plesso Bernini)

Pezzimenti Romano Caterina (genitore rappresentante plesso Trilussa)

Tarquini Sili Silvia (genitore rappresentante plesso Trilussa)

Giannini Rossi Rita (genitore rappresentante plesso Tempesta)

Restante Vincenza (cuoca impiegata presso la cucina centralizzata).

La riunione ha inizio con l’introduzione da parte della Sig.ra Garofolo Antonella, Esperto Amm.vo dell’Area V, la quale dà lettura delle seguenti note:

- lettera del 15/03/04 da parte dei genitori della IV elem. plesso Trilussa, pervenuta in data 14/04/04 – prot. n. 11148, con la quale si segnala che i pasti “sono serviti freddi”;
- lettera del 29/04/04 da parte della Coop. Sirio, pervenuta in pari data – prot. n. 12640, con la quale il Presidente della Coop. precisa che “il problema non nasce all’arrivo del pasto, perfettamente a temperatura, ma nel lasso di tempo che intercorre tra lo sporzionamento nei piatti e l’arrivo in mensa dei bambini”.

- lettera da parte delle rappresentanti delle classi 2^A, 2^B, 4^A e 4^B del plesso Bernini, pervenuta in data 13/12/2004 – prot. n. 36221, con la quale si chiede di istituire una commissione mensa poiché “nell’ultimo anno si è verificato un calo di qualità e del servizio....il menù non incontra i gusti dei bambini con conseguente sprecoil piatto è freddo”.

Prende la parola il Dr. L. Giangrande, il quale, facendo riferimento alla sua nota datata 10/12/2004, pervenuta in data 21/12/04 – prot. n. 37232 – ribadisce che durante i controlli presso le mense, soprattutto nel plesso Bernini, ha riscontrato le seguenti problematiche:

- il cibo viene sporzionato prima che i bimbi arrivino a mensa e viene messo sul tavolo tutto assieme (primo, secondo e contorno) con la conseguenza che i pasti si freddano e che il bambino salta il pasto meno appetibile con conseguente spreco;
- le porzioni sono troppo grandi e vanno sprecate completamente se il bimbo non le mangia e non è possibile sporzionarne la metà.

Giangrande conclude dicendo che tutto ciò è risolvibile solo aumentando il personale addetto alla sporzionatura, apparecchio e rigoverno dei locali mensa nelle scuole e/o il loro monte orario, rendendo possibile così la divisione in due turni al plesso Bernini.

Interviene Mauro Gasbarri, dicendo che si dovrebbe evitare di far fare la merenda ai bambini nell’orario prossimo al pranzo.

Il Preside, dr. V. Amodeo, rappresenta la necessità del doppio sporzionamento anche al plesso di Fontana, soprattutto alla materna.

Giangrande risponde al Preside che non si è recato alla scuola materna di Fontana e che si è fidato di ciò che gli hanno riferito.

La sig.ra Trivelli riferisce che da un controllo al plesso della materna di Fontana ha riscontrato che il pane era duro e la frutta marcia e la sig.ra Pede Paola rappresenta di aver comunicato al dr. Giangrande la qualità scadente delle derrate.

Il Sig. Gasbarri Mauro afferma che il problema continua ad essere quello di chiamare le classi e di sporzionare i pasti tutti insieme riferendo che ciò è stato un ordine delle maestre, mentre il dr. Giangrande dice che le sporzionatrici hanno detto di non essere autorizzate a fare altrimenti.

La sig.ra Rufini fa presente che sarebbe opportuno accelerare i tempi di sporzionamento al plesso Trilussa, poiché, essendo due turni, i bambini stanno a mensa fino alle 14,30, compromettendo così i tempi per le altre attività.

Durante la discussione emergono altri problemi:

- igiene locale mensa Fontana materna;
- pasti a chi non ha diritto (insegnanti).

Il Responsabile dell’Area V, Sig. Lucidi Umberto, approfitta della presenza di tutti i responsabili, ognuno per la propria competenza, allo scopo di rappresentare nuovamente il problema inerente l’ordine dei pasti e della consegna dei buoni pasto, chiamando in causa la sig.ra Imbastari Lorella, Esp. Amm.vo Area V, addetta al controllo suddetto, la quale spiega che, nonostante i controlli certosini, continuano

ad esserci persone che non pagano non provvedendo mai a sostituire i buoni pasto fittizi fatti dalle maestre, persone che non compilano i buoni con i dati del bambino, creando confusione nel controllo, discordanze tra i pasti ordinati e i buoni consegnati.

Il preside interviene dicendo che la situazione nei plessi di Fontana è sotto controllo e critica il modo di fare di un addetto mandato dal Comune a ritirare i buoni pasto.

La sig.ra Imbastari contesta questa affermazione dicendo che alla persona cui il preside si riferisce ne sono seguite altre due e che continuano a sussistere gli stessi problemi.

Alla proposta, spiegata dal sig. Lucidi, di poter installare un sistema di controllo dei buoni pasto, tramite budge, i presenti, soprattutto le mamme, rispondono che preferirebbero che si investissero soldi nel servizio di mensa e fornitura derrate piuttosto che in altro e propongono di impegnarsi loro stesse, in qualità di rappresentanti, allo scopo di verificare che certe situazioni spiacevoli non si verificano. Il sig. Lucidi chiede che venga presa in considerazione per il futuro anche l'ipotesi di sospendere il servizio, laddove l'utente non ottemperasse al pagamento, soprattutto alla luce del fatto che esistono agevolazioni per gli utenti più disagiati.

Dopo le varie divagazioni si cerca di ricondurre la discussione ai problemi con cui si è iniziato.

Il dr. Giangrande, al fine di migliorare il sistema organizzativo per la distribuzione dei pasti, propone di non servire i pasti tutti insieme, dividere in due porzioni i pasti meno appetibili e non mettere sul tavolo pane e frutta prima che i pasti principali siano serviti; propone altresì al sig. Gasbarri Mauro di recarsi insieme presso il plesso Bernini onde trovare una soluzione.

La discussione in seguito si sposta sul piano della qualità delle derrate alimentari.

Interviene il sig. Lucidi precisando che sul piano dell'approvvigionamento delle derrate alimentari non si è certamente puntato al risparmio e che la qualità delle materie prime è stata senz'altro la prima preoccupazione nell'affidamento del servizio in questione.

Quello che si evidenzia riguardo alla scadente qualità del cibo riguarda prevalentemente la frutta, il pane (duro al punto di essere immangiabile), il prosciutto cotto (troppo salato e saturo di lattosio), il prosciutto crudo (troppo salato) e la pasta (scotta), bastoncini di pesce (la panatura si separa dal resto).

Il dr. Giangrande propone alcune alternative al menù nel tentativo di ovviare ai problemi di cui sopra e cioè sostituire i bastoncini con la platessa o con il pollo, il panino con la fetta di pane e inserire la pizzaiola.

La commissione si aggiorna.

F.to da tutti i componenti