



CITTÀ DI ARICCIA
(Provincia di Roma)

Area I – Programmazione e Controllo
Attività Economico-Finanziaria

VERBALE COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA
27 FEBBRAIO 2019

Oggi ventisette febbraio duemiladiciannove, alle ore 10,00 presso la Biblioteca di Palazzo Chigi, si è riunita la Commissione Scolastica, istituita con atto di Giunta Comunale n. 217 del 15/11/2018 e successiva rettifica con atto di Giunta Comunale n. 14 del 25/01/2019 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. Ermanno Bravetti (in sostituzione della Sig.ra Aspri Maria Grazia)	Coop.va A.L.A. Service
Dr. Stefano Bilei	Istituto Zooprofilattico Sperimentale
Dr. Umberto Scognamiglio	Nutrizionista
Sig.ra Antonella Garofolo	Segretario Verbalizzante

Genitori:

Mengasini Massimiliano	(plesso Bernini)
Amadio Francesca	(plesso Trilussa)
Lanzani Andrea	(plesso Tempesta)
Fraleoni Claudia	(plesso Crocifisso)
De Rossi Antonella	(Plesso Villini)
Nastri Daniela	(Plesso Fontana)

Docenti:

Iozzo Elisabetta	(plesso Don Milani)
Brunetti Emma	(plesso Bernini)
Romano Michelina	(plesso Trilussa)
Modestini Daria	(plesso Tempesta)
Amato Maria	(plesso San Giuseppe)

Mignucci Sara	(plesso Fontana di Papa)
Cantoro Daniela	(plesso C.U. 2)
Barbarossa Emanuela	(plesso Crocifisso)
Cupellaro Miriam	(plesso Fontana)

O.d.G.:

Verifica andamento servizio anno scolastico 2018/2019

Varie ed Eventuali

In apertura l'Assessore alla Pubblica Istruzione, **Elisa Refrigeri**, procede con la presentazione dei membri della Commissione in rappresentanza del Comune, dopodichè dichiara aperta l'assemblea.

Prende la parola il Dirigente Scolastico, **Prof. Iusi**, la quale riferisce all'assemblea di aver richiesto la convocazione della Commissione Mensa poiché, se da una parte il Sig. **Mengasini** (plesso Bernini) ha inviato una lettera nella quale riferiva di non aver registrato problemi per il servizio mensa, dall'altra parte invece le sono stati rappresentati dei problemi da diverse insegnanti che si sono fatte portavoce di svariate lamentele da parte di alcuni genitori:

- troppo cibo confezionato (bastoncini di pesce, nagghy di pollo...)
- cibo bruciato etc.

A questo proposito interviene l'insegnante **Brunetti** (plesso Bernini) riferendo che quando si parla di cibo bruciato ci si riferisce al minestrone; aggiunge che in mensa lo sapevano e avrebbero dovuto subito sostituire il pasto.

Riferisce anche di non aver fatto una relazione a riguardo.

Quanto detto viene confermato dall'insegnante **Cantoro** (plesso C.U.2), la quale precisa anche che già dall'odore si capiva che il minestrone era bruciato.

Questo episodio si è verificato il 14 febbraio 2019.

L'insegnante **Amato** (plesso San Giuseppe) dice di aver scritto una relazione e di averla inviata al Dirigente Scolastico nella quale riferiva del cibo preconfezionato (bistecche di pollo e di pesce), dei contorni ripetitivi (finocchi, carote e spinaci) e della qualità scadente della frutta (arance, mandarini, mele).

Aggiunge che da questa settimana sembra che le cose siano cambiate. Lo scopo di questo incontro è comunque capire il motivo per il quale si sono verificate certe criticità.

Prende la parola l'Assessore **Refrigeri** comunicando che non è pervenuta alcuna relazione in merito a quanto riferito finora, né a lei e né all'ufficio competente. Precisa che con ciò non si vuole *polemizzare o rimproverare* ma semplicemente dare un chiarimento ai genitori convinti invece che quanto accaduto sia stato comunicato.

Il nutrizionista, dr. **Scognamiglio**, chiede se quanto riferito dall'insegnante Amato sia limitato alla sua esperienza o se gli stessi inconvenienti si sono verificati anche in altri plessi.

Interviene la Sig.ra **Nastri** (plesso Fontana) che lamenta più o meno gli stessi problemi e nello specifico:

- frutta troppo matura;
- cibo confezionato;
- pasta stracotta (solo una volta, probabilmente perché unita al condimento, diversamente da quanto si era stabilito);
- minestrone bruciato.

Chiede la parola il Sig. **Bravetti** (A.L.A. Service), il quale non può che ammettere l'errore relativo al minestrone. Purtroppo è accaduto e non c'è nulla da dire, anche se ci tiene a puntualizzare che il minestrone servito al secondo turno, pur non essendo bruciato, non è stato comunque mangiato a causa del *tam-tam* che c'è stato in proposito. Al di là del problema specifico del minestrone, si chiede però e chiede all'assemblea il motivo della discordanza che si registra tra quanto riportato nei verbali redatti nel corso dei controlli effettuati dai genitori appartenenti alla Commissione Mensa e quanto detto da alcuni rappresentanti dei genitori alla Ditta e quanto poi riferito ai dipendenti. Vuole capire cosa sta succedendo da due mesi a questa parte, da cosa dipendono pareri così divergenti nel giudicare il servizio.

Riporta quanto accaduto rispetto alla data di scadenza del pane, spiegando che si è trattato di un errore di stampa e che sarebbe bastato un po' di buon senso per capirlo perché se solo fosse stata vera la scadenza indicata, sarebbe stato molto facile accorgersene dalla consistenza del pane stesso. Invece un semplice errore materiale si è trasformato in una notizia da far girare sui social.

Per quanto riguarda invece l'aver servito cibi confezionati il Sig. Bravetti fa riferimento ai numerosi scioperi e assemblee che ultimamente hanno interessato l'Istituto Scolastico e induce tutti a riflettere su quanto sia complicato gestire un servizio in certe condizioni, senza che si verifichi uno spreco immane.

Non si tratta di un problema di tipo economico perché i cibi confezionati costano molto di più. Riferendosi alla carne fa l'esempio di come la carne, anche se di vitella e pur essendo cucinata a dovere arrivi poi dura, diversamente dalla carne di maiale che invece va a ruba, così come vanno a ruba i nuggly.

Interviene la Sig.ra **Amadio** (plesso Trilussa), la quale conferma che il minestrone al secondo turno era buono. Riferisce altresì che le porzioni sono piccole e fa l'esempio della platessa; rappresenta che continua ad esserci il problema delle forchette che si spezzano e infine chiede se sia possibile sostituire i panini con un pasto freddo nei giorni in cui in bambini rientrano dalle uscite didattiche.

Il Sig. **Bravetti** (A.L.A. Service) in merito al problema delle forchette dice di averlo già preso in esame e di aver cambiato fornitore e che comunque tornerà nuovamente ad occuparsene.

Pone l'accento sul fatto che A.L.A. Service non è una ditta standardizzata per cui per eventuali cambi bisogna passare dal commerciale e quindi, laddove possibile, si può procedere ad eventuali sostituzioni, sempre con l'assenso del nutrizionista.

L'insegnante **Modestini** (plesso Tempesta) riferisce che il cibo è molto buono e che soprattutto la pizza e il gateau di patate riscuotono molto successo. Chiede comunque la possibilità di apportare qualche variazione al menù per evitare ripetizioni.

L'insegnante **Mignucci** (plesso San Giuseppe) chiede la possibilità di inserire lo yogurt.

Chiede la parola il Sig. **Mengasini** (plesso Bernini) riferendo che in data 4 febbraio u.s. ha effettuato un contro mensa, provvedendo poi a fare una relazione sia al Dirigente Scolastico che al Consiglio d'Istituto. Ha constatato che il menù era quello previsto per quel giorno e che era abbondante; si discostava solo per il contorno che anziché essere di carote e finocchi era solo di finocchi. Riferisce inoltre di non aver riscontrato alcuna criticità. Il personale era ben orientato e ben equipaggiato. Riporta infine alcune richieste in merito alla possibilità di avere qualche porzione di pasta in bianco al posto del minestrone e di variare i contorni.

Interviene di nuovo l'insegnante **Amato** (plesso San Giuseppe) la quale, oltre a ribadire il fatto che i problemi registrati che hanno poi indotto a convocare questa riunione non si riferiscono ad episodi sporadici, cita alcuni esempi di pasti che non vanno bene come ad esempio la pasta al tonno come primo e le polpette di carne come secondo; suggerisce di cambiare la tipologia del formaggio.

La Sig.ra **Nastri** (plesso Fontana) riferendosi alla data del pane dice che aveva subito capito che si trattava di un errore di stampa e in proposito suggerisce di allegare una bolla al momento della consegna. Propone inoltre di variare il menù sostituendo il vitellone con la carne di maiale.

La Prof. **Iusi** risponde che il problema non è far pervenire la bolla, ma quello nato dai genitori che stanno a casa ...

L'insegnante **Cupellaro** (plesso Fontana) comunica ai presenti che il pane e la frutta avanzati vengono consumati a scuola.

Chiede la parola il Sig. **Lanzani** (plesso Tempesta), il quale riferendosi ai casi di bambini intolleranti riporta quanto accaduto nel caso di una bambina celiaca il cui pasto a lei destinato è stato servito ad un altro bambino. La bambina in questione, fortunatamente, essendosi resa conto dello scambio non ha assaggiato il cibo che le era stato servito per errore.

Interviene il Sig. **Bravetti** (A.L.A. Service): "questo non deve accadere"! Prende atto di quanto riferito e provvederà affinché ciò non si ripeta.

L'insegnante **Romano** (plesso Trilussa) dice che i pasti per gli allergici/intolleranti arrivano sempre chiusi.

Il Sig. **Bravetti** prende di nuovo la parola per riferire all'assemblea il grave stato di disagio in cui si trova la Ditta a causa dell'irrisolto problema dei pasti non pagati.

Sono state spedite raccomandate per 5.000,00 euro e ne sono tornate indietro la metà.

Si parla di circa 150.000,00 euro da riscuotere per pasti non pagati nel corso degli anni.

Fa presente che depositerà una lettera al Comune.

In tutto questo tempo, dice Bravetti, ha mantenuto la forza lavoro nonostante il calo registrato; si è passati dalla preparazione di 800 pasti a 670 circa.

Su 670 pasti si registra il 10% di non paganti.

Dopo cinque giorni dalla consegna della lettera e dopo tre volte di non consegna del buono il pasto non verrà più erogato.

Prende la parola la Prof. **Iusi**, riportando all'assemblea che sono state tentate tutte le strade, compresa quella di portare a casa i bambini nell'ora del pasto.

L'assessore **Refrigeri** suggerisce ai docenti di farsi portavoce di questo problema.

I docenti ovviamente chiedono in quale modo loro potrebbero farlo, fermo restando che nella maniera più assoluta non potranno prendersi l'onere di comunicare ai bambini che non verrà servito loro il pasto. Essi suggeriscono di convocare una riunione con i rappresentanti di classe.

L'Assessore continua chiarendo che a nessun genitore e a nessun docente verrà mai chiesto di caricarsi di una simile responsabilità ma forse riunire i rappresentanti e fare in modo che ognuno, nell'ambito delle proprie possibilità, possa farsi portavoce di un problema serio come questo, si può tentare di farlo. Si tratta di agire in nome di un senso civico tentando di far comprendere quanto questo problema possa diventare un problema generale per il solo fatto che a subirne le conseguenze saranno anche coloro che non ne sono responsabili, soprattutto i bambini.

L'Assessore si augura che la convocazione dei genitori rappresentanti possa sortire qualcosa, al fine di evitare anche solo la riduzione del pasto così come ipotizzato e come già accaduto nel Comune di Lariano. E' necessario sensibilizzare la coscienza civica di ognuno; occorre far capire che c'è una minaccia di sospensione pasti al Comune e che il Comune non può occuparsi della riscossione perché questa è in carico alla Ditta concessionaria del servizio.

La Prof. **Iusi** pensa che si possa provare a convocare i rappresentanti mensa e i rappresentanti di classe.

Interviene il nutrizionista, Dr. **Scognamiglio** ponendo l'attenzione sul fatto che al di là delle criticità, più o meno rilevanti, emerse durante questa riunione, qui si tratta di capire se il servizio può continuare o meno.

Fermo restando ciò e al di là del problema "minestrone" che in confronto può sembrare anche banale, ma che può capitare anche se bisogna adoperarsi per evitare che accada e comunque rimediare, qui bisogna prendere coscienza del significato che

deve assumere il pasto in mensa e del peso che occorre dare a questo piuttosto che alla doppia porzione, al pane, alla frutta da portare a casa, al succo di frutta, allo yogurt etc.

Posto questo si possono poi fare tutte le modifiche possibili, non perdendo mai di vista il fatto che il bambino si deve nutrire in modo corretto.

Per questo motivo, il minestrone lo si deve mangiare; la carne di maiale si può dare, ma bisogna comunque rispettare le grammature; la stessa cosa vale per la platessa.

“Le grammature le soprastimiamo” dice il Dr. Scognamiglio, facendo di nuovo un richiamo al problema obesità già emerso in altre riunioni. Nella Regione Lazio si registra un 37% di obesi, a Bolzano il 15%.

Per quanto riguarda il pranzo al sacco destinato agli alunni al rientro delle uscite didattiche, al di là del fatto che può esserci un'incongruità sul costo rispetto al pasto normale, c'è però appropriatezza delle grammature. Si può prevedere un arricchimento del pasto-cestino con la frutta e non con il succo di frutta; si può altresì prevedere, se possibile, di imbottire il panino con verdure e/o frittata per ammorbidirlo.

In merito al problema verificatosi con il pasto destinato alla bambina celiaca, il nutrizionista, sottolineandone la gravità, invita tutti a fare più attenzione, anche le maestre e precisa come, fortunatamente, la bambina in questione sia stata brava a rifiutare il pasto perché educata correttamente dai genitori.

Il Dr. Scognamiglio richiama l'attenzione su quanto sia difficoltoso reperire i contorni in un periodo in cui i prodotti di serra da una parte e la globalizzazione dall'altra rendono sempre meno possibile fare riferimento ai prodotti a chilometro zero. La varietà dei contorni di stagione è ridotta in questo periodo e si limita al cavolfiore, al broccolo verde, alla cicoria e all'insalata.

Egli non è contrario alla globalizzazione però poi non ci si deve lamentare... si deve fare una scelta tra varietà e ciò che invece è offerto in natura.

Il nutrizionista, come già avvenuto in precedenti incontri, richiama ancora l'attenzione sull'importanza di evitare lo spreco che, oltre ad essere di per sé deplorabile, contribuisce evidentemente ad un inquinamento già dilagante.

Da ultimo egli dice che nel menù è bene che rimanga scritto vitella perché bisogna mantenere la possibilità che venga servita, magari in modo diverso.

Ribadisce infine l'importanza della Commissione Mensa e di quanto non sia scontato averla, così come non è scontato e non tutti i Comuni lo fanno, avere la possibilità di contare su organi di controllo ulteriori, oltre a quelli previsti per legge, che nel caso specifico è l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana.

Prima di chiudere l'Assessore Refrigeri comunica all'assemblea che si sta provvedendo all'ultimazione degli atti di gara e alla loro pubblicazione per il nuovo affidamento del servizio di refezione, nel rispetto dei tempi necessari previsti per tale procedura.

L'Assemblea chiude i lavori alle ore 13,30.

F.to da tutti i componenti