



COMUNE DI ARICCIA  
(Provincia di Roma)

**VERBALE COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA  
28 OTTOBRE 2013**

Oggi ventotto ottobre duemilatrecenti, alle ore 10,30, presso la Casa delle Associazioni, si è riunita la Commissione Scolastica nelle persone di:

Dr. Giorgio Brunori	Dirigente Area I – Servizi al Cittadino
Dr.ssa Italia Iusi	Dirigente Scolastico I.C. “V. Volterra”
Dr. Umberto Scognamiglio	Nutrizionista
Dr. Stefano Bilei	I.Z.T.
Ass.re Matteo Martizi	Assessore P.I.
Sig. Ermanno Bravetti	Coop.va A.L.A. Services
Sig.ra Antonella 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.  
-----

Prende la parola l’**Assessore Matteo Martizi**, ringraziando la Commissione tutta per il lavoro svolto e ribadendo quanto sia fondamentale sfruttare il più possibile questo organismo, al fine di mantenere sempre un buon livello di comunicazione tra tutte le componenti che gravitano intorno al servizio di mensa scolastica, cosicché chiunque possa trovare in ognuna di esse un punto di riferimento attendibile.

Premesso ciò, pare che in una recente riunione con il Sindaco, il Dirigente Scolastico, il Dirigente dell’Area e alcuni genitori, cui l’Assessore stesso ha preso parte, quest’ultimi abbiano lamentato il fatto che l’interfaccia con la Commissione non funziona al meglio.

Per quanto riguarda i pagamenti relativi al servizio sembra che con l’introduzione del ticket da acquistare prima le cose siano migliorate; venerdì scorso abbiamo fatto, insieme al dirigente dell’Area I, un sopralluogo al plesso Rodari ed è andato bene, il servizio è buono, i ragazzi erano soddisfatti. L’Assessore chiede se i cambiamenti al menù di inizio anno sono stati un caso isolato o sono definitivi e chiede anche quando avrà inizio il menù invernale.

Il **Sig. Bravetti** risponde che i cambiamenti erano momentanei e dovuti, come comunicato, allo sciopero e alla mancata fornitura di alcune derrate. Il menù invernale avrà inizio il 04 novembre p.v. con la prima settimana.

Il **Dr. Brunori** chiede se sia possibile specificare la settimana sul menù, datandola.

Il **Dr. Scognamiglio** risponde che si potrebbero anche mettere le date, ma forse questo creerebbe confusione, considerati i giorni di festa e quant'altro.

Il **Sig. Bravetti** avanza l'ipotesi di cambiare alcune cose nei menù.

Il **Dr. Scognamiglio** rammenta come i menù siano stati rigorosamente stilati, tenendo conto dell'adeguatezza nutrizionale, della stagionalità, dell'educazione alimentare etc, ma nonostante ciò, trattandosi di menù rivolti a 800 bambini con gusti e storie familiari differenti, non crede sia risolutivo mettersi a ridiscutere sui vari cambiamenti senza rischiare di stravolgere di nuovo un meccanismo che deve necessariamente incastrare più componenti. Premesso questo e premesso che non si intende certo affamare quella che si spera ormai sia la minoranza a non gradire i menù, il nutrizionista manifesta ancora la propria disponibilità a parlare con le relative famiglie al fine di trovare insieme una soluzione.

Occorre comunque fare una riflessione sul fatto che è attraverso la variabilità che si prendono i nutritivi; non solo, bisogna anche considerare l'elemento inquinante che si può trovare in un alimento e che quindi, se la somministrazione di quell'alimento viene ripetuta, si corre un rischio maggiore.

Prende la parola la **Sig.ra Vacca Marianna (genitore plesso Trilussa)**, dicendo che gli spinaci non sono graditi al 70% e proponendo quindi di lasciarli ma cucinandoli in maniera differente.

Il **Dr. Scognamiglio** risponde che si può fare ma, ponendo ancora l'attenzione sulle varie fasi che devono intervenire quando si cambia il menù, raccomanda di documentare con i questionari che si erano distribuiti la gradibilità o meno di certi alimenti, prima di passare a un cambiamento che, come si è detto, diventa estremamente complesso, se non c'è una reale necessità.

Interviene il **Sig. Bono Marco (genitore del plesso Fontana)** dicendo che sarebbe opportuno farlo anche nel plesso che rappresenta. E' d'accordo con il nutrizionista al quale però chiede quale potrebbe essere la gestione organizzativa rispetto a un alimento non particolarmente gradito. Facendo poi una riflessione rispetto a problemi di tipo economico, chiede come contribuisce il Comune?

Il **Dr. Scognamiglio** risponde che si potrebbe prevedere un menù con alternative.

Per quanto riguarda il quesito di tipo economico risponde l'**Ass. Martizi**, il quale dice che, nonostante il clima di spending review, si è cercato comunque di mantenere alta la qualità del servizio, sia da un punto di vista della gestione in senso stretto (fornitura derrate, preparazione etc.), sia sotto l'aspetto del controllo della qualità che dell'adeguamento dei menù attraverso le figure allo scopo istituite, per le quali, evidentemente, il Comune stanziava dei fondi (nutrizionista, Istituto Zooprofilattico).

Si è alzata la quota parte riservata ai servizi sociali per sostenere le famiglie meno abbienti che è passata da € 30.000,00 ad € 50.000,0.

Inoltre il gestore, da parte sua, attua un programma di scontistica e occorre tenere in considerazione che, malgrado le morosità da parte di alcune famiglie, l'utente finale

non ne ha mai fatto le spese. Da considerare altresì che il costo del pasto è più basso rispetto agli altri Comuni.

Il **Sig. Bravetti** ricorda anche l'introduzione del piatto bis-comparto, al fine di evitare che il secondo piatto si mescolasse al contorno, che ha comportato una considerevole spesa che non ha comunque gravato sul costo del pasto.

L'**assessore Martizi** aggiunge che si sta tentando di trovare una strada per andare incontro alle famiglie con un maggior numero di figli.

Interviene il Dr. **Brunori**, il quale in merito a quanto detto dall'assessore comunica che il Comune in passato aveva già dato indicazioni per il regolamento dei servizi sociali, dando aiuto alle famiglie con particolare disagio e non solo per la mensa. Sarebbe necessario individuare due strade: aumentare il tetto I.S.E.E. o considerare il maggior numero di figli. Occorre però in questo senso capire la consistenza di queste famiglie.

Chiede la parola la **Sig.ra Raia (docente del plesso Rodari)**, al fine di segnalare una serie di cose:

- orari sballati per il servizio mensa; al terzo turno dovrebbero mangiare alle ore 13,30, ma mangiano sempre più tardi;
- c'è sempre una scorta di formaggio, prosciutto, arrostito.. perché allora il menù non viene modificato?
- grammature scarse della frutta (non si può sostituire, nel caso di non appetibilità, perché non ce n'è in più), dei bocconcini di pollo, sostituiti ai spiedini di pollo/tacchino e molto graditi, pasta in bianco (non si può fare un bis);
- il prosciutto crudo è salato e a volte il grasso è di colore giallastro e quindi non di buona qualità;
- anche il parmigiano è di colore giallastro;
- le crocchette sono scure all'interno e piccanti.

Interviene il **Sig. Bravetti**, il quale dice che la signora Raia può ovviamente continuare a fare tutte le verifiche che vuole, ma sarebbe opportuno che le facesse unitamente a un'addetta al servizio.

Interviene la **Sig.ra Carbone (docente del plesso Bernini)** in merito al colore del parmigiano che definisce anche lei giallo e al prosciutto crudo che dice di avere un sapore strano.

A questo punto prende la parola il Dr. Brunori dicendo che la Commissione serve proprio a questo, a verificare cioè le varie criticità, prenderne atto e cercare, laddove possibile, di trovare delle soluzioni. Le critiche devono essere costruttive, l'obiettivo non è quello di addebitare colpe ma cercare di comprendere quale può essere l'anello che si inceppa in un ingranaggio così complesso com'è quello del servizio mensa e fare in modo che non si blocchi. Al di là della prima settimana di mensa, nel corso della quale è possibile che ci siano degli intoppi, occorre andare a capire alcune cose, per esempio, per quanto concerne i ritardi nelle consegne dei pasti, è stato più volte appurato che le comunicazioni da parte della scuola per l'ordine dei pasti arrivano in ritardo rispetto al previsto; altre volte, a causa di scioperi non comunicati tempestivamente si rende necessario apportare delle modifiche piuttosto repentine al

menù stabilito, al fine di evitare gli sprechi dovuti a una minor affluenza di utenti. Ogni anno ci sono comunicazioni ulteriori di nuovi allergici e anche su questo occorre fare il punto. Allo scopo di avere maggiori rassicurazione rispetto ai prodotti forniti si chiede al gestore di fornire la lista dei prodotti e dei fornitori e, insieme al nutrizionista e al personale dell'Istituto Zooprofilattico, capire quanto e in quale modo alcune caratteristiche rilevate nei prodotti siano effettivamente da considerare come non appartenenti ai prodotti stessi e quanto e in quale modo invece siano indice di qualcosa che non va. Per quanto concerne le grammature è bene ovviamente controllare, anche se per queste il gestore si attiene a quelle previste per legge e fornite dal nutrizionista.

L'assessore Martizi chiede quali sono le criticità nel menù invernale.

Il Dr. Scognamiglio risponde che se il salmone può rappresentare una criticità a causa delle spine, si potrebbe provare a fornirne dei bastoncini. Per quanto riguarda le pennette prosciutto cotto e piselli/funghi e piselli; patate come contorno (riequilibrare con il pasto serale). Per quanto riguarda il burro è da segnalare che il burro è meno calorico dell'olio; è d'accordo con il fatto che, essendo un grasso animale, non è proprio consigliabile, ma non va neanche del tutto escluso.

**F.to da tutti i componenti**