



COMUNE DI ARICCIA  
(Provincia di Roma)

**VERBALE COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA  
30 NOVEMBRE 2011**

Oggi, trenta novembre 2011, alle ore 10,15, presso la Casa delle Associazioni, si è riunita la Commissione Mensa Scolastica nelle persone di:

Ass.re Matteo Martizi	Ass.re alla P.I.
Dr. Giorgio Brunori	Dirigente Area I <sup>^</sup> - Servizi al cittadino
Dr. U. Scognamiglio	Nutrizionista
Sig. Bravetti Ermanno	Resp.le Cooperativa A.L.A. Service
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.

-----

Prima di iniziare la riunione la sig.ra Garofolo Antonella, come di consueto, dà lettura dell'ultimo verbale relativo alla riunione della Commissione del 26 ottobre 2011.

Prende la parola il Dr. **Scognamiglio** richiamando l'attenzione dei presenti sulla necessità di verificare tutti insieme la possibilità e quindi suggerire altri momenti, oltre alle riunioni della Commissione, per far veicolare le informazioni. Chiede poi se ci sono osservazioni sullo svolgimento del servizio fino a questo momento.

**Moretti Franca** (insegnante del plesso C.U.2) chiede il motivo per cui le sporzionatrici non indossano la mascherina.

**Bravetti Ermanno** (responsabile del servizio) risponde che l'uso della mascherina è previsto durante la preparazione dei pasti e solo di quelli freddi, mentre non c'è l'obbligo di legge, né la previsione nel piano HCCP dell'uso della mascherina durante lo sporzionamento dei pasti, a meno che l'addetto a tale servizio non sia malato, ma in quel caso non sarebbe neanche sul posto di lavoro. Il Sig. Bravetti fa anche un breve riferimento all'abolizione del libretto sanitario.

Il Dr. **Scognamiglio** chiede se lo stesso discorso vale per i guanti.

**Bravetti Ermanno** risponde di no, si usano i guanti monouso.

Il Dr. **Scognamiglio**, facendo riferimento al libretto sanitario, spiega che esso è stato abolito poiché le analisi previste non erano esaustive al fine di fronteggiare emergenze sanitarie nuove e diverse. Chiede poi se il fatto di aver notato l'assenza delle mascherine nasce dall'aver individuato comportamenti anomali da parte degli addetti allo sporzionamento.

La risposta è negativa in tal senso, si è notato solo perché in precedenza se ne faceva uso.

Il Dr. **Scognamiglio** dice di prendere comunque atto di ciò che viene riferito a proposito del non uso delle mascherine e suggerisce in tale senso un confronto con il Dr. Saccares. Consiglia però di riflettere sul fatto che la cattiva gestione di maschere e guanti può rappresentare un veicolo maggiore di infezioni.

Interviene l'insegnante **Cinelli** (in sostituzione di D'amico Rita-plesso Rodari), dicendo che i bambini, soprattutto quelli della materna, non mangiano la mela e non perché non la gradiscano, ma perché non riescono a sbuciarla e ridurla a spicchi, quindi pone una domanda: "è consentito aiutare i bimbi ad aprire gli alimenti (per es. la mozzarella) e/o sbucciare la mela?".

Il Dr. **Scognamiglio** risponde: "in teoria no!".

Alle ore 10,45 entrano il Dr. Giorgio Brunori, la Dr.ssa Italia Iusi (Dirigente Ist. Compr.) e la Dr.ssa Anna Maria Del Sole (Dirigente Direzione Didattica).

Continua il Dr. **Scognamiglio**, spiegando che il consumo della frutta è preceduto da tutta una serie di altri passaggi relativi alla sanificazione, nonché ai previsti processi di salubrità. Nella fase in cui interviene la maestra non c'è più controllo. Occorre, pertanto, studiare delle alternative, come ad esempio fornire la frutta cosiddetta di 4<sup>a</sup> gamma (mousse etc.) con il responsabile della cucina, tenendo anche conto della lievitazione dei costi.

L'insegnante **Cinelli** propone le spremute d'arancia.

Interviene anche il Dr. Brunori, ricordando che la non si può mangiare la frutta con la buccia poiché potrebbero esserci i residui chimici dell'irrorazione.

Il Dr. **Scognamiglio** fa una distinzione tra la contaminazione organica (elementi patogeni) per la quale occorre eliminare la carica infettiva, e una contaminazione chimica che in generale non dovrebbe esserci. Nel caso dei bambini c'è comunque bisogno di maggiore attenzione e quindi o si toglie la buccia o si dà frutta biologica.

Il Sig. **Bravetti** dice che si può provare ad inserire la mousse o il budino o la macedonia, preparata direttamente in mensa, così come si fa con il pesto.

L'insegnante **Cinelli** propone la frutta sbucciata e inserita in una bustina.

Risponde il Dr. **Brunori**: "assolutamente non si può!".

Il Dr. **Scognamiglio** punta di nuovo l'attenzione sulla compatibilità dei costi.

L'Ass. **Martizi** propone l'inserimento della frutta biologica.

L'insegnante **Cinelli** crede sia il caso di chiarire che non si tratta di trovare un'alternativa alla mela perché il bambino non la gradisce la mela, ma perché non riesce a morderla.

Una **docente del plesso Fontana** suggerisce di fare comunque delle prove in merito alle alternative proposte per testare il gradimento del bambino, anziché rischiare di introdurle senza essere certi che poi il bambino le accetti.

Il Dr. **Scognamiglio** suggerisce di lasciare aperta la questione.

A questo punto si prendono in esame le alternative emerse dall'incontro tra il Dr. Scognamiglio e il Sig. Bravetti per la cucina di alcuni alimenti che avevano posto dei problemi come l'halibut e il salmone.

Il salmone deve essere tolto perché è pieno di spine; con l'halibut si può provare a preparare le polpette.

Il Dr. **Scognamiglio** chiede al Sig. Bravetti com'è la situazione inerente alle richieste di pasti per allergici.

Il Sig. **Bravetti** risponde che siamo al 3/4 % su 800 pasti. Si registra invece un aumento delle diete in bianco, in concomitanza con menù particolari.

L'insegnante **Moretti** dice però di considerare il fatto che i bambini sono stati male e che quindi la prenotazione di pasti in bianco non è una scusa per evitare menù particolari.

Si passa poi a parlare dei formaggi e in proposito intervengono alcuni genitori e insegnanti chiedendo la sostituzione dell'emmenthal con un altro tipo di formaggio, per esempio il philadelphia.

Il Dr. **Scognamiglio** propone anche il formaggino grana padano o ancora un formaggio di migliore gestione per i bambini (per esempio quelli con la buccia rossa, tipo olandese).

Viene anche chiesta la somministrazione dell'uovo in maniera alternativa alla frittata.

Al Dr. **Scognamiglio** viene anche in mente la proposta di una "pietanza unica", ma nel contempo riflette anche sul fatto che culturalmente non siamo pronti.

Continua dicendo che purtroppo bisogna prendere atto della scarsa percezione del lavoro che c'è dietro alla preparazione di un pasto da parte delle famiglie, le quali spesso non si rendono conto che le soluzioni proposte non sono sempre quelle più vantaggiose. Nel formulare delle proposte quindi non ci si deve mai dimenticare la necessità di conciliare valore nutrizionale, gradimento, preparazione, costo.

Occorre, pertanto, trovare una formula per coinvolgere i genitori e quindi bisogna cominciare a pensare ad un incontro.

L'Ass. **Martizi** è senz'altro favorevole all'incontro con i genitori e quindi alla formazione delle famiglie e propone altresì di organizzare degli incontri nelle scuole con i genitori degli allergici.

La Dr.ssa **Iusi** spiega che a scuola si è fatta una brochure chiamata "POFFINO" che sintetizza l'offerta formativa; si potrebbe fare la stessa cosa preparando una brochure che sia il risultato della confluenza del lavoro del nutrizionista, del comune e della commissione mensa.

Il Dr. **Scognamiglio** risponde che si potrebbe partire dalle cartoniadi ... chiede se ci sono delle figure preposte

Risponde un insegnante che ci sono figure chiamate "funzioni strumentali".

Emergono varie proposte:

- pubblicare i verbali della Commissione Mensa sul sito del Comune;

- pubblicare l'eventuale brochure sul sito della scuola (Direttrice Didattica);
- fare un'assemblea dei genitori (Direttrice Didattica);
- fare incontri singoli presso i plessi scolastici (dr Scognamiglio).

Sarebbe utile, dice il nutrizionista costituire un comitato promotore per curare l'aspetto organizzativo di tali proposte.

Interviene il Dr. Brunori secondo il quale è opportuno dapprima ultimare l'aspetto amministrativo e quindi conclusione della gara, commissione, definizione del percorso inerente all'elaborazione della brochure e quant'altro e, solo a conclusione di tutto, promuovere anche una giornata di presentazione delle proposte.

La Commissione si aggiorna al 18 gennaio 2012

F.to da tutti i componenti