



**CITTÀ DI ARICCIA**  
(Città Metropolitana di Roma Capitale)

Area V – Amministrativa

**VERBALE COMMISSIONE MENSA – ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

L'anno duemilaventiquattro, il giorno nove, del mese di maggio, alle ore 15:30, presso la sala Bariatinsky di Palazzo Chigi, si è riunita la Commissione Mensa Scolastica, con il seguente O.d.G.:

1. verifica andamento servizio anno scolastico 2023/2024;
2. varie ed eventuali.

Sono presenti:

per l'Amministrazione Comunale

- Cons. Irene Falcone – Consigliere Delegato alla Scuola
- Dott. Claudio Fortini – Dirigente Area V – Amministrativa;

per l'Istituto Comprensivo Statale "Vito Volterra"

- Rappresentanti docenti dei plessi scolastici (*foglio firme agli atti dell'ufficio Scuola*)
- Rappresentanti genitori dei plessi scolastici (*foglio firme agli atti dell'ufficio Scuola*)

per l'Impresa Dussmann Service s.r.l. , concessionaria del servizio mensa

- Sig.ra Rosaria Tilaro – Responsabile Servizi Ristorazione
- Dr. Giorgio Maiorano – Dietista

Svolge la funzione di segretario verbalizzante della presente Commissione la Sig.ra Antonella Garofolo – Spec Amm.vo Ufficio Scuola

-----

Il **Dott. Claudio Fortini**, nel dare inizio all'assemblea alle ore 15:50, invita i rappresentanti dei docenti e dei genitori ad esporre, ognuno per il plesso di appartenenza, le varie questioni che intendono condividere. Si procederà poi alla discussione e alle risposte, proposte, soluzioni in merito alle eventuali problematiche rilevate.

**Masseria Lorella****(docente plesso “Villini” - infanzia)**

Riferisce che i bambini mangiano tutti, ma che le porzioni sono scarse, soprattutto per i bambini particolarmente grandi di costituzione.

Propone altresì per il prossimo anno la possibilità che i bambini portino i bicchieri da casa (l'acqua finisce sistematicamente a terra).

**Cicarella Elisa****(genitore plesso “Fontana di Papa” - infanzia)**

Propone di ritornare alla bottiglietta d'acqua.

**Febbi Fabiana Summaria Ilaria****(genitore plesso “Rodari” - primaria)**

Riferisce che le porzioni sono insufficienti e non eque; in modo particolare le polpette risultano al di sotto delle grammature previste.

**Girasole Antonella****(docente plesso “Fontana di Papa” – infanzia)**

I tranci di pizza del giorno 8 maggio 2024 non erano uguali nelle porzioni.

Aperto le polpette si è notata una grossa quantità di pane rispetto alla carne che risultava pertanto insufficiente.

Per quanto riguarda i primi piatti le grammature sono giuste, ma non si può dire la stessa cosa per i secondi e per i contorni. Si è fatto un paragone con le porzioni relative appunto al contorno e al secondo piatto per un bambino celiaco e si è constatata una non equità rispetto agli altri bambini, nel senso che quelle per il bambino celiaco erano maggiori.

La risposta da parte della responsabile del servizio di ristorazione, Sig.ra Rosaria Tilaro, è stata che i piatti per i bambini celiaci sono un pochino più abbondanti in quanto, qualora ne dovesse cadere un po' accidentalmente, non si potrebbe provvedere in nessun modo trattandosi di piatti termosigillati.

Chiede inoltre una maggiore variazione della frutta.

**Fantoni Daniela****(docente plesso “Rodari” - primaria)**

Segnala che un giorno sono state servite le mele anziché le arance.

Comunica che la frittata fatta in padella l'hanno gradita tutti.

**Masseria Lorella****(docente plesso “Villini” - infanzia)**

Chiede se per caso nell'uovo sodo ci sia l'aceto.

Viene risposto di no dalla **Sig.ra Rosaria Tilaro**.

**Mazzieri Sara****(genitore plesso “C.U. 2 – infanzia)**

Facendo riferimento al pranzo al sacco, riferisce che i bambini due panini non li mangiano.

Propone due alternative:

- 1) pasto portato da casa.
- 2) 1 panino + un trancio di pizza anziché due panini.

### **Bernardi Elisabetta**

**(genitore plesso “Don Milani” - primaria)**

Lamenta che le grammature non vanno bene; non possono essere le stesse per i bambini di prima e di quinta classe.

I bicchieri sono perfetti.

Per quanto riguarda la pizza la grammatura non è giusta.

Riferisce che una volta nel pranzo al sacco non c'era la frutta, ma una crostatina.

Rappresenta inoltre che, riferendosi sempre al pranzo al sacco, che un panino era stato imbottito solo con un pezzo di formaggio tagliato molto spesso e che non era per niente appetibile per i bambini.

Chiede pertanto che quando si prepara il pranzo al sacco vengano proposti i panini con formaggio e prosciutto insieme, anziché uno con il prosciutto e uno con il formaggio.

### **Dr. Luigi Lanni**

**(Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana)**

Suggerisce di preparare i panini con l'affettato e tenere il formaggio separato in modo che si metta nel panino solo a chi lo desidera.

Le maestre rispondono che poi però dovrebbero essere loro a fare questo passaggio, soprattutto per i bimbi più piccoli e ciò risulterebbe difficoltoso perché i bambini sono tanti.

Alcuni genitori hanno saputo che forse ci sarà la possibilità del pasto domestico.

Si soprassedie sull'argomento, anche perché questa si riferisce ad una richiesta di alcuni genitori di due plessi ed è un'eventualità prevista per il prossimo anno scolastico e non c'è nulla di strutturato e organizzato.

### **Cicarella Elisa**

**(genitore plesso “Fontana di Papa” - infanzia)**

Pone l'attenzione sull'annosa problematica del maggior numero di bambini presenti in mensa rispetto ai pasti ordinati a causa di alcuni genitori che non hanno iscritto i propri figli al servizio e per i quali quindi non pagano. Questo ovviamente genera una serie di disagi derivanti dal fatto che per detti bambini, non essendo iscritti, non viene ordinato il pasto, ma allo stesso tempo, non essendo pervenuta alcuna comunicazione in merito (pasto consumato a casa per esempio) essi sono presenti in mensa e devono mangiare. Per questo motivo spesso accade che i pasti pervenuti vengano ripartiti proporzionalmente per non lasciare detti bambini a digiuno.

Propone che sia il Comune a pagare i pasti dei bambini che pur non essendo iscritti al servizio mensa risultano presenti nei refettori.

Interviene il **Dr. Claudio Fortini, Dirigente dell'Area V**, spiegando che il Comune non può intervenire in questo senso perché non avrebbe titolo per farlo considerata la natura del contratto ricadente in una concessione di servizio, dove il concedente è la Società Dussmann Service e non il Comune. Ricorda inoltre ai presenti che il Comune interviene economicamente in due diversi modi:

- 1) ogni anno l'ufficio Servizi Sociali dell'Ente pubblica un bando in base al quale le famiglie meno abbienti, tramite un'apposita istanza esaminata sulla base dell'ISEE e nel rispetto di specifici requisiti indicati in un apposito Regolamento, possono essere esentati parzialmente dal pagamento del servizio di refezione scolastica;
- 2) il Comune si fa carico per tutti i bambini dell'adeguamento annuale Istat sul prezzo unitario del pasto, previsto dal contratto con la Soc. Dussmann Service.

Interviene anche il **Dr. Luigi Lanni** dicendo che se i pasti in entrata sono 15 e le presenze sono 19, è ovvio che poi si verifica un calo delle grammature.

Riferendosi poi alle criticità riportate in merito al peso delle portate e in particolar modo alle polpette, specifica che il peso a crudo e il peso a cotto è variabile in funzione di una serie di elementi (per es. tagli di carne, lavorazione etc.). Il peso a crudo è medesimo, ma la resa finale è diversa. Anche in fase di cottura il calo fisiologico è differente.

**Dr. Giorgio Maiorano**

**(Dietista)**

Comunica di rendersi disponibile per fare in modo che nella preparazione dei pasti ci sia una procedura operativa uguale per tutti e parlerà quindi con le cuoche.

**Girasole Antonella**

**(docente plesso “Fontana di Papa” – infanzia)**

Riferisce che le minestre sono buonissime, la pasta non è scotta; il riso invece risulta secco e le penne scotte e secche.

In riferimento al fatto che il riso o la pasta risultino asciutti il **Dr. Lanni** suppone che potrebbe dipendere dalla quantità di cibo contenuta dal gastronorm, nel senso che laddove la quantità è più abbondante (in riferimento ai plessi più numerosi) può accadere che ad un aumento della massa corrisponda un’evaporazione maggiore con il risultato che, anche se ben condito, il pasto potrebbe poi risultare asciutto. Propone pertanto di raddoppiare i gastronorm per verificare se è un problema di quantità di condimento o di evaporazione.

**Masseria Lorella**

**(docente plesso “Villini” - infanzia)**

Prima di lasciare l’assemblea ripropone il problema del bicchiere portato da casa.

In riferimento a ciò non si è arrivati ad una risposta, fermo restando il dubbio sollevato sia dalla **ditta** che dal **Dr. Lanni** che, laddove poi il bicchiere non venga pulito bene o non venga pulito affatto, possa derivarne un eventuale malessere.

**Febbi Fabiana Summaria Ilaria**

**(genitore plesso “Rodari” - primaria)**

Fa una richiesta per una maggiore quantità di pane per i docenti

Viene risposto dalla **Sig.ra Rosaria Tilaro** che ciò non è possibile perché non è prevista una grammatura diversa per i docenti.

La **consigliera Irene Falcone** propone ai presenti se siano d’accordo di passare alla distribuzione dell’acqua con gli erogatori dai quali riempire direttamente le caraffe.

Alcuni sembrerebbero favorevoli e altri no. In ogni caso il discorso non viene approfondito.

Alle ore 17:30 terminano i lavori della Commissione.