



CITTÀ DI ARICCIA
(Provincia di Roma)

Area I – Programmazione e Controllo
Attività Economico-Finanziaria

VERBALE COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA
27 NOVEMBRE 2018

Oggi ventisette novembre duemiladiciotto, alle ore 10,30 presso la Sala Bariatisky di Palazzo Chigi, si è riunita la Commissione Scolastica, istituita con atto di Giunta Comunale n. 217 del 15/11/2018, nelle persone di:

Dr. Claudio Fortini	Dirigente Area I– Programmazione e Controllo Attività Economico-Finanziaria
Dr.ssa Elisa Refrigeri	Assessore alla Scuola
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.ssa Tatiana Bogdanova	Istituto Zooprofilattico Sperimentale
Dr. Umberto Scognamiglio	Nutrizionista
Sig.ra Antonella Garofolo	Segretario Verbalizzante

Genitori:

Mangiacapra Pasqualina	(plesso Don Milani)
Lanzani Andrea	(plesso Tempesta)
Frate Elisa	(plesso San Giuseppe)
De Rossi Antonella	(plesso Villini)
Nastri Daniela	(Plesso Fontana)

Docenti:

Iozzo Elisabetta	(plesso Don Milani)
Brunetti Emma	(plesso Bernini)
Lo Piccolo Franca	(plesso San Giuseppe)
Barbarossa Emanuela	(plesso Crocifisso)
Masseria Lorella	(plesso Villini)
Cupellaro Miriam	(plesso Fontana di Papa)

O.d.G.:
Verifica andamento servizio anno scolastico 2018/2019
Varie ed Eventuali

In apertura il Dr. Fortini procede con la presentazione dei membri della Commissione in rappresentanza del Comune, dopodichè dichiara aperta l'assemblea.

La Sig.ra **Mangiacapra Pasqualina** chiede come vengono selezionati i prodotti e come si procede per quanto riguarda la qualità e l'igiene degli stessi. Domanda inoltre qual è la quantità di sale utilizzato.

Il Sig. **Bravetti Ermanno** risponde che si segue il manuale HCCP e suggerisce comunque di andare al centro cottura per vedere direttamente come si procede. Cita come esempio l'insalata riferendo che si tratta di un prodotto fresco e che viene lavata con l'amuchina. Aggiunge che la quantità di sale utilizzata è pochissima.

L'insegnante **Masseria Lorella** chiede se sia possibile non condire le carote e le insalate crude, permettendo di condirle direttamente nei refettori ed esprime parere favorevole sul servizio svolto.

Il Sig. **Bravetti** risponde che è possibile.

L'insegnante **Cupellaro Miriam** riferisce che il pranzo, sin dall'inizio del servizio, arriva sempre tardi. Chiede chiarimenti in merito al cambio della sporzionatrice e domanda altresì come mai non si sia più provveduto a mandare il sugo a parte per il condimento della pasta, così come si faceva prima. Riferisce che la frittata non è gradita e che capita ancora che le posate si rompano.

Il Sig. **Bravetti** risponde che si cerca di abbinare il personale in base alle esigenze di ognuno, ma promette comunque che si provvederà ad intervenire in tal senso. In merito alle posate **Bravetti** precisa che le posate di plastica vanno a peso, che sono di buona qualità ma che, comunque, si provvederà anche a questo. Per quanto riguarda invece il sugo da servire a parte si riprenderà a farlo; non farlo più è stata un'iniziativa delle sporzionatrici.

Il Dirigente Scolastico, Prof. **Italia Iusi** è d'accordo con la **Cupellaro** rispetto al cambio della sporzionatrice.

L'insegnante **Brunetti Emma** chiede la possibilità di avere una scorta di cibo di riserva (per es. scatolette di tonno) ed anche più pasti in sostituzione.

Rappresenta inoltre una serie di criticità: le carote vengono servite troppo spesso, il formaggio è insapore, il filetto di merluzzo è stato sostituito dal filetto panato, i piatti di plastica sono troppo leggeri e viene usato il piatto piano sia per il primo che per il secondo.

Il Sig. **Bravetti** si riserva di verificare il problema dei pasti in sostituzione.

Per quanto riguarda il merluzzo dice che quello panato è maggiormente gradito e che le grammature sono comunque rispettate.

Interviene l'Assessore **Elisa Refrigeri**, ponendo l'accento sul fatto che l'insegnante del plesso Bernini ha affermato che il pasto arriva caldo.

L'insegnante **Barbarossa Emanuela** riferisce che non ci sono grossi problemi, anzi si registra un miglioramento del servizio: i cibi arrivano più caldi, c'è il bis per tutti,

la pizza e lo sformato di patate sono più buoni. Capita che a volte ci si lamenti della frutta ma, d'altronde un giudizio in tal senso, dopo che la stessa arriva a casa sbattuta nello zaino, non può essere oggettivo.

Il Sig. **Lanzani Andrea** riporta che il pollo e la frittata risultano poco cotti e che in un paio di casi sono stati trovati dei capelli.

Il Sig. **Bravetti**, in merito alla cottura di detti alimenti (che avviene al forno), chiarisce che l'aspetto rosato è dovuto al vapore di cottura e alla domanda della Dr.ssa **Tatiana Bogdanova** riferita alla temperatura, egli risponde che quella minima va da 65C° a 73C°/74C°.

L'insegnante **Brunetti Emma** lamenta il fatto che i giorni in cui c'è sciopero viene servito un pasto da ospedale.

Il Sig. **Bravetti** spiega che ciò è dovuto al tempo limitato per l'approvvigionamento ed ai tempi di cottura.

Prende la parola il Dr. **Umberto Scognamiglio**, il quale, tirando un po' le somme di quanto riportato fino a questo punto, ritiene di doversi ritenere nel complesso soddisfatti dell'andamento del servizio.

Per quanto riguarda la richiesta di poter condire l'insalata direttamente nei refettori il nutrizionista fa un richiamo alle norme di manipolazione e rimanda il problema all'Istituto Zooprofilattico, rappresentato dalla Dr.ssa **Bogdanova**. Per quanto invece si riferisce agli alimenti da tenere in riserva (scatolette di tonno, formaggio etc..) puntualizza che gestire una scorta è sempre un po' complicato, nel senso che essa potrebbe sfuggire al controllo, garantito invece presso il centro cottura e quindi propone di farne eventuale richiesta la stessa mattina, in base al menù proposto di volta in volta.

In riferimento invece alle porzioni doppie, il Dr. **Scognamiglio** ribadisce che il bis non va fatto (tranne che per la verdura e per la frutta).

In merito alla gradibilità o meno del pasto, il nutrizionista ribadisce la necessità di basarsi sul numero dei bambini che non mangiano e propone di somministrare di nuovo i questionari, come si faceva una volta, per una valutazione più oggettiva. Solo così ci si potrà rendere conto di quanto un alimento sia effettivamente non appetibile per i bambini ad di là di un gusto puramente soggettivo, fermo restando che se l'alimento non gradito rientra in quella categoria di prodotti per i quali esiste l'obbligatorietà della scelta (per es. le uova pastorizzate), non si potrà fare nulla.

Ricordiamo sempre che l'esperienza del singolo non fa epidemiologia.

Bisogna entrare in un concetto diverso della ristorazione scolastica, che negli anni ha modificato la sua funzione, passando da un ruolo di pura e semplice somministrazione di cibo, atta a soddisfare un bisogno primario (anche e soprattutto nel favorire le famiglie meno agiate per esempio...) ad una funzione educativa secondo cui il cibo diventa, oltre che fonte nutrizionale, anche un momento di condivisione nel corso del quale acquisire insegnamenti corretti per il consumo dei pasti che, se impartiti da bambini, ci accompagneranno anche da adulti nel prediligere una sana alimentazione.

Il Dr. **Scognamiglio** aggiunge che la frutta va consumata in mensa e non portata a casa. Il consumo della frutta e della verdura è fondamentale; cita ad esempio il Trentino Alto Adige, dove i pasti nelle mense iniziano con la somministrazione delle

verdure e, non a caso, si tratta di una regione dove si registra la minore incidenza di obesità.

Proseguendo nel suo intervento, il nutrizionista pone l'accento sul discorso sicurezza e riferisce dati allarmanti riferiti al soffocamento dei bambini e per questo si raccomanda al Sig. Bravetti, invitandolo a risolvere il problema della rottura della posate.

Dall'assemblea viene attirata l'attenzione sul fatto che è capitato di sostituire la frutta di stagione con i succhi di frutta.

Il Sig. **Bravetti** risponde che ciò è accaduto quando non c'era frutta idonea da servire.

Il **Nutrizionista** precisa che ciò andrebbe evitato perché frutta e succo di frutta non sono la stessa cosa.

A proposito della proposta emersa nel corso dell'assemblea in merito al condimento delle verdure crude direttamente presso i refettori, chiede la parola la Dr.ssa **Bogdanova**, precisando che per una questione igienico-sanitaria è bene continuare a condirle al centro cottura e che l'eventuale uso di guanti non è sufficiente.

Prende la parola il Dr. **Claudio Fortini** informando l'assemblea che, al di là di una o più riunioni annuali per monitorare l'andamento del servizio mensa, si è sempre disponibili per eventuali problematiche che dovessero presentarsi nel corso dell'anno scolastico.

Infine interviene il Sig. **Bravetti**, focalizzando l'attenzione sull'annoso problema dei genitori non paganti che, malgrado sconti e dilazioni, non accenna a diminuire, aggravando sempre di più una situazione economica non più gestibile da parte della Cooperativa. E' quantomeno singolare poi il fatto, aggiunge Bravetti, che le persone che non pagano sono soprattutto tra quelle che si "lamentano" di più sull'andamento del servizio.

L'Assessore **Refrigeri** propone la consumazione del pasto a casa su richiesta, soprattutto da parte di chi ha difficoltà economiche.

Facendo inoltre il punto su quanto emerso in assemblea ritiene di dover concludere che, tutto sommato, l'unico vero problema emerso è quello delle posate e che ovviamente tutti si adopereranno perché il servizio di refezioni migliori ancora.

Da ultimo, la Prof. Iusi rappresenta all'assemblea di essersi confrontata spesso con Bravetti, andando anche al di là delle proprie funzioni e fa una riflessione: "se si dovesse arrivare alla sospensione del pasto, cosa si risponde alle docenti che chiedono come fare a non far mangiare i bambini...?"

L'Assemblea su questo punto di domanda chiude i lavori alle ore 13,00.

F.to da tutti i componenti