



CITTÀ DI ARICCIA
(Città Metropolitana di Roma Capitale)

Area V – Amministrativa

VERBALE COMMISSIONE MENSA – ANNO SCOLASTICO 2023/2024

L'anno duemilaventiquattro, il giorno venticinque, del mese di gennaio, alle ore 15:00, presso la sala del Piano Mezzanino Destro di Palazzo Chigi, 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 Tilario – Responsabile Servizi Ristorazione
- Dr.ssa Veronica Pompili – Dietista

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

Prende la parola il **Dott. Claudio Fortini** che, dopo aver presentato all'assemblea i rappresentanti del Comune e dell'Impresa Dussmann Service, concessionaria del servizio di refezione scolastica, spiega brevemente le motivazioni di questa prima convocazione della Commissione Mensa per l'anno scolastico 2023/2024 finalizzata a verificare l'andamento del servizio, ivi comprese le eventuali criticità riscontrate, dopodiché dichiara aperta l'assemblea.

Il Consigliere Irene Falcone chiede chi vuole prendere la parola.

Febbi Fabiana Summaria Ilaria
(genitore plesso Rodari - primaria)

Rappresenta per prima cosa che il cambio menù si verifica troppo spesso.

Chiede di sapere come avviene la scelta per i pasti speciali che risultano molto discordanti dal pasto standard (es: quando nel menù standard è prevista la lasagna, viene servito come pasto speciale il risotto bianco).

Segnala inoltre che spesso ci sono discordanze tra la primaria e l'infanzia.

Fantoni Daniela
(docente plesso Rodari - primaria)

Si collega al discorso riferito al pasto alternativo. Fa l'esempio del pesce riferendo che i bambini non lo mangiano. In merito al giorno in cui è stata servita la pizza riferisce che ne sono stati dati soltanto due pezzi con la marmellata.

Segnala inoltre che il gruppo del secondo turno mangia in ritardo.

Lamenta che spesso negli alimenti c'è troppo pomodoro.

Non c'è molta variazione nella frutta e nella verdura (nella frutta ancora meno che nella verdura).

Manca spesso il bis e le grammature sono le stesse per i docenti e per i bambini.

Girasole Antonella
(docente plesso "Fontana di Papa" - infanzia)

Chiede la possibilità di rendere il pasto più appetibile anche da un punto di vista visivo, soprattutto quando vengono serviti alimenti dove prevale il colore bianco (es: mozzarella e formaggi in genere).

Parlando delle uova segnala che la frittata non è gradita, mentre lo è l'uovo strapazzato.

Riferisce inoltre che le minestre sono buone, mentre il riso risulta colloso.

Alle ore 15:30 entrano:

- Sig. Riccado D'Orazio – Responsabile Operativo di Area – Impresa Dussmann Service s.r.l.
- Sig.ra Emanuela Barbarossa – rappresentante docente plesso "Fontana di Papa"

Tilaro Rosaria
(Responsabile Servizi Ristorazione – Impresa Dussmann Service)

In merito all'osservazione dei frequenti cambi menù, riferisce che spesso si è costretti a farlo per l'indisponibilità di alcuni prodotti; rispetto a quanto detto sulla frutta, ritiene invece che la variabilità ci sia e precisa che viene servita la frutta di stagione: clementine, arance, mele, banane.

Quasi tutti i presenti riferiscono che le banane non arrivano e se arrivano sono piccolissime.

Fragolini Maria Cristina
(docente plesso "San Giuseppe" - infanzia)

Segnala che i mandarini arrivano ammaccati; le banane sono arrivate una volta soltanto e anch'esse erano ammaccate, oltre che piccole.

Rappresenta che la frittata e le uova strapazzate vengono proposti in maniera troppo ravvicinata e chiede di rivedere il menù in generale.

Pompili Veronica
(Dietista – Impresa Dussmann Service)

In riferimento al fatto che qualcuno ha osservato un colore strano delle uova, specifica che l'uovo una volta cotto, soprattutto se si parla di grandi quantità, assume un altro colore e questo non perché sia cattivo, ma semplicemente a causa di una reazione chimica che subiscono i principi nutritivi contenuti negli alimenti a contatto con il calore.

Seguono vari commenti da parte di tutti i presenti in merito al menù pizza servito il 17 gennaio 2024, in occasione della Giornata Mondiale della Pizza.

Tante le criticità riportate: pizza troppo alta, gommosa, asciutta, patate sopra la pizza scambiate per funghi, radicchio o addirittura cipolla e in generale insufficiente. Non poteva essere considerata un pasto.

I rappresentanti della Dussmann Service sono concordi nel dire che la pizza in generale non è riuscita bene, peraltro ne erano già perfettamente consapevoli e si erano già confrontati con i rappresentanti del Comune che, a seguito di tutte le lamentele pervenute anche via mail da parte degli utenti, li avevano prontamente contattati.

De Sanctis Loredana

(docente plesso “Bernini” - primaria)

Secondo la docente il cibo in generale deve essere più accattivante e quindi, oltre che essere buono, conta molto come viene presentato perché deve risultare appetibile già alla vista prima ancora che all’assaggio.

Entrando nello specifico, aggiunge che le carote non sono condite e che arrivano praticamente lesse; la lasagna è poca e non c’è un bis (fosse anche solo per sostituirla una che dovesse cadere accidentalmente). Precisa che le porzioni in generale sono troppo piccole, non sufficienti a fornire la dose di energia necessaria nel lungo periodo che i bambini sono a scuola, tenendo conto anche del fatto che non tutti i bambini sono uguali per costituzione.

Interviene la **Dietista** specificando che i prodotti vengono acquisiti con calcoli e, prendendo ad esempio la pizza, precisa che ogni porzione aveva un peso di 75 grammi e che ne venivano servite due; sembrava di meno perché era alta.

Rea Simone

(genitore plesso “Trilussa” - primaria)

Riferisce anche lui che le porzioni di pizza erano piccolissime e solo una delle due porzioni andava bene, nell’altra era durissima sia la pasta della pizza che la mozzarella. La verdura e la frutta non sono state servite. Solo un panino piccolo con la nutella. E allora chiede se questo pasto valga 5 euro.

Fragolini Maria Cristina

(docente plesso “San Giuseppe” - infanzia)

Interviene anche lei in merito ai pasti alternativi e aggiunge che le porzioni non corrispondono né come grammature e né come qualità.

Prende la parola la **Dietista** e, facendo un richiamo all’educazione alimentare, specifica che i bambini non sono abituati alle porzioni giuste.

Risponde la docente **Girasole Antonella (plesso “Fontana di Papa” - infanzia)** puntualizzando che non si sta parlando di bis, ma di porzioni più abbondanti.

Rizzardi Linda

(docente plesso “Don Milani” - primaria)

Chiede quale sia la grammatura della mozzarella e la Sig.ra Tilaro risponde che si parla di 70 gr. per gli alunni della primaria e di 50 gr. per gli alunni dell’infanzia. La docente chiarisce però che, pur ammettendo che le porzioni siano adeguate alle grammature, non sono quelle che poi arrivano e, pertanto, chiede di conoscere le grammature esatte per ogni alimento.

Aggiunge poi che i bambini non amano le minestre, soprattutto se all’interno trovano dei pezzi grossi (che siano patate, carote etc.) e chiede quindi maggiore cura nella presentazione delle pietanze in

generale. Specifica che la carne arriva poco o troppo cotta e che la salsiccia di pollo appare di un colore biancastro.

Masseria Lorella

(docente plesso “Villini” - infanzia)

Chiede di conoscere in quale modo vengono considerate le grammature degli alimenti per i secondi piatti; precisa che ci sono bambini nella primaria che sono alti 1,70 m. e quindi propone porzioni più abbondanti per questi bambini, facendo appunto riferimento al fatto che bisogna pure tener conto della corporatura.

In merito al discorso delle porzioni intervengono di seguito le docenti **Romano Michelina (plesso “Trilussa” – primaria)** e **Girasole Antonella (plesso “Fontana di Papa - infanzia)** e quest’ultima, riferendosi alle carote, chiede se 4 o 5 rondelle di carota corrispondano ai 90 gr. previsti; si aggiunge il **Sig. Rea Simone (genitore plesso “Trilussa” - primaria)** che, allo stesso modo, fa notare come anche nel caso del prosciutto, non ci sia corrispondenza tra quello servito e le grammature previste.

La **Dietista** risponde al **Sig. Rea** che le Linee Guida Salute indicano per il prosciutto una porzione di 50 grammi, il quale però ribadisce che non è quello che viene servito e ribatte di nuovo sul prezzo del pasto, non equo rispetto alle pietanze offerte; aggiunge altresì che lo scorso anno le polpette sono risultate crude in tre occasioni diverse e quindi immangiabili, ma fa anche un apprezzamento per la ricotta che invece è buonissima.

A questo punto interviene il **Dr. Claudio Fortini**, precisando che purtroppo il plesso “Fontana di Papa” sconta il fatto di essere il plesso più distante dal centro cottura dove i pasti vengono cucinati e comunica che è stato progettato un nuovo centro cottura per Fontana (dietro alla scuola media).

Riferendosi al giorno della pizza, concorda che purtroppo non è riuscita. Si è pensato che fosse facile e gradita, ma così non è stato, ma la Ditta lo ha ammesso. Può succedere ... certo sarebbe diverso se capitasse due/tre volte.

Per quanto riguarda infine le quantità/grammature, il Dr. Fortini invita a fare delle riflessioni rispetto al fatto di tenere conto della presenza di bambini grandi di corporatura.

Da questo momento in poi si sono susseguiti velocemente vari interventi in merito a varie criticità:

- **Masseria Lorella (docente plesso “Villini” - infanzia)** chiede perché, per esempio in caso di sciopero, c’è sempre una pasta in bianco;
- **Barbarossa Emanuela (docente plesso “Crocifisso” – infanzia)** segnala che il pasto non è sempre caldo, i pisellini risultano troppo croccanti, poco conditi e quindi insapori, nelle polpette al sugo non c’è il sugo, l’hamburger non è schiacciato e quindi sembra una polpetta e in questo senso ci tiene a precisare che anche i termini con cui vengono chiamate le pietanze fanno la differenza e quindi se l’hamburger si presenta come una polpetta occorre cambiare la dicitura nel menù;
- **De Sanctis Loredana (docente plesso “Bernini” - primaria)** riferendosi alla precedente Ditta, ricorda che c’era sempre del cibo in dispensa.

Seguono poi alcune segnalazioni rispetto al pane: meglio la ciriola che la rosetta.

In merito alla questione dell’hamburger interviene la **Dietista**, precisando che l’aspetto più simile ad una polpetta piuttosto che ad un hamburger, così come siamo abituati a vederlo, dipende dal fatto che non si tratta di un prodotto industriale.

Rispetto invece alla questione del pane interviene la **Sig.ra Tilaro**, puntualizzando che il pane arriva fresco tutte le mattine e che se non è gradita la rosetta si può variare o alternare la tipologia.

Fragolini Maria Cristina

(docente plesso “San Giuseppe” - infanzia)

Lamenta il fatto di dover fare il conteggio dei bambini presenti nei refettori perché la Ditta possa poi verificarne la corrispondenza con gli iscritti (considerato il fatto che alcuni genitori lasciano i loro figli a scuola per il pasto senza averli iscritti al servizio di mensa), ma questo compito, precisa, dovrebbe spettare alla Ditta e non alle insegnanti.

La Sig.ra **Tilaro** risponde che non ci sono alternative.

La docente **Rizzardi Linda (plesso “Don Milani” - primaria)** dice che bisogna trovare una soluzione e la Consigliera Falcone ribadisce che, al momento, non si riesce a trovarla.

La Sig.ra Bernardi Elisabetta (genitore plesso “Don Milani”) ribadisce che i bambini non c’entrano nulla.

Interviene di nuovo il **Dott. Claudio Fortini** dicendo che si è ben disposti a trovare soluzioni condivise rispetto a questo problema, ribadendo l’importanza di fare rete in certe circostanze. Suggerisce per esempio di divulgare ai genitori che magari ancora non lo sanno il fatto che ogni anno il Servizio Sociale dell’Ente fa uscire un bando proprio per permettere alle famiglie meno abbienti di essere inseriti, dietro apposita richiesta, in una graduatoria finalizzata alle esenzioni totali o parziali dal pagamento del pasto, a seconda dei requisiti di cui si è in possesso.

In merito ai bandi interviene anche la **Sig.ra Garofolo Antonella (ufficio Scuola)** dando alcune indicazioni di massima rispetto ai mezzi di diffusione, alle date e alle modalità degli stessi per potervi partecipare.

Lacalamita Isabella

(docente plesso C.U. 2 - infanzia)

Pone l’attenzione sui pasti speciali e rappresenta che in un pasto liquido per una bambina che non può deglutire le patate all’interno non erano schiacciate.

Riferisce inoltre che le porzioni di carne sono scarse e chiede altresì se si tiene conto dell’osso nel caso per esempio delle cosce di pollo.

Alle ore 16:30 il Dott. Fortini lascia l’assemblea per altri impegni di lavoro in sede.

Ci si sofferma ancora sui casi dei pasti speciali e, in particolare, su quelli per vegani celiaci.

La docente **Girasole Antonella (plesso “Fontana di Papa” – infanzia)**, facendo riferimento agli intolleranti al lattosio, fa presente che quando c’è il tris di formaggi viene servito sempre il tacchino. Chiede inoltre se si possa proporre il parmigiano, considerato che esiste anche senza lattosio.

Le viene risposto dai responsabili della **Dussmann** che il problema del parmigiano senza lattosio è collegato alla stagionatura.

Prima di chiudere l’assemblea tutti i presenti sono concordi nel buttare giù un menù con le varianti ed inviarlo tramite chat (che legge anche la dietista).

Alle ore 17:00 terminano i lavori della Commissione.

F.to la verbalizzante
Sig.ra Antonella Garofolo