

VERBALE INCONTRO GENITORI/COMMISSIONE MENSA – 15 MAGGIO 2017

PRESENTI

- DALL'ASTA CINZIA (DIRIGENTE DIOTTI-MARCONI)
- COMMISSIONE MENSA
 - BORINI DANIELA (PRESIDENTE)
 - LA FRATTA GIOVANNI (GENITORE)
 - BONGIOVANNI VITTORIO (GENITORE)
 - SIROCCHI GABRIELE (GENITORE)
 - FONTANESI LUIGINA (DOCENTE DIOTTI SECONDARIA PRIMO GRADO)
 - BOLOGNA NICOLETTA (DOCENTE DIOTTI VICOMOSCANO)
 - MARTINO TERESA (DOCENTE MARCONI)
- GENITORI E RAPPRESENTANTI DI CLASSE
 - CAVALLI PAOLA (2^E MARCONI)
 - TORTELLA FEDERICA (4^D MARCONI)
 - FORTUNATI DANIELE (4^D MARCONI)
 - PUGNOLI DANIELA (4^C MARCONI)
 - ALBERINI BARBARA (4^C MARCONI)
 - LLUSHA ESMIHARE (1^ MARCONI)
 - BRAGA ERIKA (3^C MARCONI)
 - LA ROSA CLARA (1^D MARCONI)
 - MOLLO ROSSELLA (2^ DIOTTI VICOMOSCANO)
 - BRAGA SIMONA (SAN GIUSEPPE)
 - GHIZZARDI PAOLA (4^ DIOTTI VICOMOSCANO E INFANZIA RONCADELLO)
 - AGOSTA DEL FORTE ALESSIA (2^B MARCONI)

DISCUSSIONE

PRESIDENTE

- Presenta l'obiettivo della convocazione dell'incontro, ovvero:
 - necessità di consuntivare l'attività svolta dalla commissione mensa nell'anno scolastico (attività di sorveglianza che proseguirà comunque fino a fine anno)
 - esigenza di condividere con genitori e rappresentanti utenti del servizio di refezione quanto emerso nell'anno e
 - esposizione delle proposte che si intendono presentare all'amministrazione (Ass. Sara Valentini) in occasione del prossimo incontro del 23 maggio 2017, anche in previsione della scadenza del contratto con l'attuale gestore del servizio mensa (ditta Markas)
- Illustra sinteticamente la composizione della commissione mensa, il ruolo consultivo e il mandato della stessa
- Illustra sinteticamente la struttura della refezione scolastica, i plessi serviti dalla stessa e il numero di pasti complessivi da erogare (circa 850 utenze)
- Spiega la struttura della scheda di valutazione che viene compilata ad ogni sopralluogo e informa che per l'anno scolastico 2016/17 sono stati ad oggi eseguiti dai genitori della Commissione complessivamente n. 40 sopralluoghi presso i vari refettori del territorio comunale e quattro sopralluoghi presso il centro di cottura (per i quali, non essendo predisposta una scheda di valutazione, si dà riscontro nei verbali delle riunioni di Commissione) Altri controlli, presso il centro cottura e presso i refettori, vengono autonomamente espletati direttamente da incaricati del Comune .

- Conferma che l'ultimo sopralluogo da parte di ATS (ex ASL) non è stato fatto nel presente anno scolastico, ma risale al precedente anno (2015/16).
- Presenta i risultati medi derivanti dalle schede di sopralluogo:
 - Pulizia ambienti ed attrezzatura → ottimo
 - Corrispondenza tra pasto dichiarato nel menù e pasto servito → alcune discrepanze da gennaio in poi, ma sempre comunicate preventivamente al Comune ed alla Presidente della commissione mensa
 - Tempi di esecuzione → buoni (1 addetto ogni 25 utenti, da contratto dichiarati 1 ogni 45)
 - Durata del pasto → buono (mediamente 60 minuti)
 - Valutazione assaggio:
 - i. Temperatura primi piatti → 27 caldi, 12 tiepidi e Ø freddi, mai ricevute lamentele
 - ii. Temperatura secondi piatti → 13 caldi, 27 tiepidi e Ø freddi (la questione è meno problematica rispetto ad un primo piatto)
 - iii. Temperatura contorni cotti → 50% caldi e 50% tiepidi
 - iv. Cottura primi piatti → adeguata 33 volte ed eccessiva 7 volte
 - v. Cottura secondi piatti → sempre ok
 - vi. Cottura verdure → derivano da verdure congelate, quindi mai al dente
 - vii. Quantità → 25 ok, 12 sufficiente e 3 scarso (quest'ultimo riferito alla pizza)
 - viii. Sapore del primo piatto → 24 gradevole, 15 accettabile
 - ix. Sapore del secondo piatto → 50% e 50%
 - x. Sapore del contorno → 10 gradevole, 25 accettabile
 - xi. Giudizio globale → 22 buono, 17 sufficiente e Ø insufficiente
 - xii. Qualità pane → 50% mediocre e 50% accettabile, il pane è sempre lo stesso fatto con farina biologica, verrà richiesto di variarlo, lo stesso viene erogato contemporaneamente al secondo
 - xiii. Grado di maturazione frutta → accettabile, il problema con la frutta, costantemente rilevato, è piuttosto quello della monotonia: non c'è varietà. Verrà richiesta come proposta maggiore alternanza tra diverse tipologie di frutta.
 - Pasti rifiutati → polpette di legumi (escluse cogliendo l'occasione del passaggio da menu invernale a menu estivo), finocchi cotti, spinaci (tali verdure probabilmente rifiutate per la modalità di preparazione/ ricetta che prevede scarso condimento)
 - Indice globale di gradimento del pasto (definito come numero di bambini che hanno mangiato più della metà della porzione):
 - i. Primo piatto → 34 totalmente accettato, 5 parzialmente accettato e Ø non accettato
 - ii. Secondo piatto → 24 totalmente accettato, 14 parzialmente accettato, 1 parzialmente rifiutato e 1 totalmente rifiutato (le polpette di legumi)
 - iii. Contorni → 4 totalmente accettato, 13 parzialmente accettato, 10 parzialmente rifiutato e 5 totalmente rifiutato (finocchi cotti spinaci e insalata "amara")
- A domanda risponde che, laddove nella scheda di valutazione si parla di controllo della corrispondenza tra derrate alimentari e capitolato, la commissione mensa in sede di sopralluogo presso un refettorio non può che valutare solo la corrispondenza tra quanto viene servito quel giorno e quanto è previsto dal menù. La verifica della corrispondenza tra materia prima e capitolato viene eseguita dalla commissione solo durante i sopralluoghi presso il centro cottura e parzialmente visto che questi ultimi vengono eseguiti mentre la cucina non è operativa. La

verifica puntuale auspicata dal genitore è possibile solo da parte del cuoco (dipendente del Comune) o da parte di altre figure di controllo (Comune , ATS, altri) che hanno libero accesso alla cucina anche durante l'attività.

- Comunica che vengono di norma serviti numerosi bis.

GENITORI

- Alcuni presentano perplessità sul fatto che chi controlla le materie prime (cuoco o capo cuoco) sia di fatto il controllato (possibile conflitto di interessi), chiedono che tutti sappiano che la situazione è così e che è già stata fatta presente al Comune questa perplessità.
- Alcuni si lamentano dello scarso interesse, viste le poche persone presenti all'incontro, chiedono se almeno i rappresentanti guardano i verbali della commissione durante l'anno e sostengono che la scarsa partecipazione dei genitori faccia perdere stimolo alla commissione mensa nello svolgimento del proprio compito.

DIRIGENTE

- Ribadisce che comunque il compito della commissione mensa, egregiamente svolto con impegno, vada garantito; si tratta di delegati che, come tali, devono svolgere il proprio ruolo, nonostante l'apparente scarso interesse dell'utenza.

PRESIDENTE

- Presenta il problema dell'insufficiente apprezzamento delle verdure, sia crude sia cotte, da parte dei bambini, il rammarico per le conseguenze multiple ovvero la carenza nutrizionale, lo spreco di risorse e l'implicito messaggio altamente diseducativo della liceità dello spreco. Sostiene che sia sempre incombente un problema di educazione alimentare .
- Chiede alle famiglie fiducia e collaborazione affinché i bambini arrivino in mensa senza pregiudizi negativi rispetto a quello che verrà servito loro. Spiega che talvolta vengono rilevati problemi che sono conseguenza di banali contrattempi (ritardi nel presentarsi a tavola ad esempio), ineliminabili se non a costo di un irrigidimento del servizio a scapito di tutti e non imputabili al gestore del servizio mensa.

GENITORI

- Viene chiesto se la pasta viene cotta in acqua salata, viene risposto affermativamente anche se il sale iodato utilizzato è poco "saporito"
- Viene fatto presente che il progetto "frutta nelle scuole", pur essendo disgiunto dal servizio mensa, può costituire alternativa alla scarsa varietà di frutta erogata dal servizio mensa e si auspica possa continuare nel tempo.

DIRIGENTE E DOCENTI

- Riferiscono che il progetto "frutta nelle scuole" non ha un calendario definito, è comunque interamente garantito dal Ministero che provvede alla distribuzione, al confezionamento in totale autonomia, potendo usufruire di un locale adibito alla preparazione della frutta.
- Ad oggi non è più possibile somministrare frutta a metà mattina da parte del personale docente, perché vanno rispettate condizioni di igiene e di prescrizioni sanitarie che il personale docente non può garantire, a ciò si aggiunge che il docente non può distogliersi durante l'intervallo dalla sua

mansione di sorveglianza o privarsi della possibilità di entrare in relazione coi suoi alunni dedicando tempo e attenzione.

- Il progetto “frutta nelle scuole” comunque sostenuto come invito alla sana alimentazione è stata una scelta strategica per educare i bimbi e anche per evitare problemi di erogazione “interna” non possibile.

GENITORI

- Viene messo in dubbio il metodo eccessivamente soggettivo di valutazione per avere il giudizio globale di gradimento, si chiede di introdurre sistemi maggiormente oggettivi.

PRESIDENTE

- Risponde che la valutazione del gradimento da parte dei bambini è effettuata liberamente dal genitore impegnato nel sopralluogo il quale ha solamente l’obbligo di compilare la scheda e si basa sull’occhiata tavolo per tavolo ad ogni portata, sulla osservazione del carrello di servizio e talvolta anche su brevi “interviste” in campo. Tale modalità le sembra sufficiente a garantire un giudizio attendibile sull’apprezzamento del servizio. Ritiene anche importante avere durante i sopralluoghi un rapporto rispettoso con gli addetti al servizio per consolidare la collaborazione tra commissione e gestore.
- Viene letto il documento contenente le proposte da parte della commissione mensa che verrà consegnato al Comune il 23 maggio p.v. (alternativa allo spreco verdura, pasta in bianco come alternativa al digiuno in caso di piatto unico non gradito, varietà nella frutta, ecc.); il documento verrà allegato al presente verbale

GENITORI

- Viene chiesta la posizione della scuola in merito alla questione del “panino da casa”, invitando a consultare aggiornamento del MIUR (marzo 2017) che sembra abbia definito che si possa mangiare il panino nello stesso luogo della refezione collettiva

PRESIDENTE E DOCENTI

- Viene riferito che ad oggi l’ATS si è espressa negativamente sul fatto di concedere il medesimo luogo per refezione mensa e panino da casa poiché il gestore del servizio, non avendo il controllo su tutti gli alimenti che entrano in refettorio, mai si addosserebbe la responsabilità di eventuali problemi da intossicazione o reazione ai cibi. Viene ribadito che ad oggi la sorveglianza sui bambini che consumano il panino portato da casa è effettuata da insegnanti sottoforma di volontariato poiché la scuola non dispone delle risorse di personale per far fronte diversamente. La situazione non è sostenibile, se non incrementando l’organico per garantire la sorveglianza e dopo che siano formalizzati a livello centrale ruoli e responsabilità.
- La presidente da lettura del documento che verrà consegnato all’assessore competente Sara Valentini il prossimo 23 maggio contenente una serie di richieste inerenti il servizio mensa. I partecipanti ancora presenti in sala danno il loro assenso alle richieste e ne propongono altre che vengono incluse

SI ALLEGA : PROPOSTA DELLA COMMISSIONE AL COMUNE per l’incontro del 23/5/17.