

COMMISSIONE MENSA

VERBALE N. 1

DEL 29 MARZO 2016

Il giorno 29 marzo 2016, alle ore 18,00, presso la sede Comunale, in Marcallo Con Casone - via Vitali n. 18, si è riunita la Commissione Mensa per discutere sul seguente

ORDINE DEL GIORNO

1. Nomina Presidente della Commissione Mensa;
2. Verifica menù estivo (in vigore dal 04.04.2016);
3. Aggiornamento lavori presso il refettorio;
4. Nuova gara d'appalto;
5. Varie ed eventuali

Sono presenti i seguenti componenti della Commissione Mensa:

- Catanzaro Giuseppa – Genitore Scuola Primaria;
- Berardi Mario – Genitore della Scuola Primaria e Secondaria
- Miramonti Elisabetta – Genitore Scuola Secondaria;
- Olivares Massimo - Sindaco
- Roma Marina – Assessore alla Pubblica Istruzione
- Chiarin Oscar – Referente ditta Elijor
- Bognetti Daniela – Responsabile Area Affari Generali e Servizi alla Persona

Risultano assenti:

- Altmani Roberta – Insegnante Scuola Primaria;
- Bassi Silvia – Professoressa Scuola Secondaria;

Il funzionario comunale Daniela Bognetti - Segretaria della Commissione Mensa funge da verbalizzante.

Presiede la riunione l'Assessore alla Pubblica Istruzione Marina Roma.

Si discute il primo punto all'ordine del giorno, ossia la Nomina del Presidente della Commissione Mensa e la persona che si candida è la signora Catanzaro Giuseppa, genitore della scuola primaria. All'unanimità viene votata la signora Catanzaro.

Prende la parola il Sindaco il quale discutendo il terzo punto all'ordine del giorno illustra quali siano stati gli interventi manutentivi effettuati presso il refettorio dell'istituto comprensivo e quali le cause del sollevamento del pavimento (cause di tipo strutturali da imputare ad un assestamento generale della pavimentazione che hanno comportato anche una crepa nel timpano già evidenziata e sistemata). In ogni caso adesso la situazione è stata ripristinata, il locale refettorio è stato rimesso in sicurezza e abbiamo acquisito le relazioni dell'Ing. Garavaglia da cui si evince che è tutto a posto. L'amministrazione Comunale ha preferito fare un intervento generale piuttosto che intervenire solo sulla porzione fortemente danneggiata. Sono già in programma interventi antisismici come quelli che sono stati effettuati sulla scuola secondaria. In ogni caso durante i lavori il refettorio è stato allestito presso l'atrio, dopo le opportune richieste di autorizzazione all'ASL e il servizio è stato garantito seppur con qualche disagio ma senza interruzione (spazi più ristretti per mantenere le vie di fuga, doppi turni, stoviglie usa e getta, acqua in bottiglia..)

La signora Miramonti presenta le lamentele raccolte prevalentemente sui primi piatti che risultano scarsi nella quantità (quando ci sono gli gnocchi ne mettono 5 per piatto)

La signora Catanzaro riporta la stessa lamentela raccolta dai genitori della scuola primaria.

Chiarin precisa che le grammature sono dettate dalle tabelle ASL e il prodotto viene pesato "a crudo" però mentre su alcuni patti è difficile la differenziazione (una coscia di pollo è una coscia di pollo sia per un bambino di prima elementare che di terza media), su altri è possibile qualche differenza nel momento della distribuzione, però le cuoche non sono così fiscali e se il peso dà per esempio 9 maccheroni tendenzialmente ne danno magari 8 al bambino di prima elementare e 10 al bambino di terza media. In ogni caso si riserva di effettuare le opportune verifiche e rispondere ai rappresentanti.

La signora Catanzaro riporta di un incontro organizzato dalla scuola con un nutrizionista il quale diceva che il “buono” o il “non buono” è troppo relativo perché troppo soggettivo

Chiarin ribadisce che c'è una grande differenza tra la qualità ed il percepito. Un cibo può essere di qualità ma la percezione che ha soprattutto il bambino può non essere positiva. In un progetto di educazione alimentare però l'intento della scuola e della ditta che si occupa di ristorazione collettiva è non solo quella di riempire le pance ma di educare anche a gusti non consueti.

Il Sindaco allora chiede cosa ne pensano i presenti della gestione del servizio in quanto rappresentanti della minoranza sono partiti dalla descrizione di un servizio scadente per chiedere di far portare il cibo del mezzogiorno da casa ad ogni alunno.

A tal riguardo, preso atto che i membri della Commissione, a parte le suddette osservazioni in merito alla quantità dei primi, non rilevano lamentele sulla qualità del servizio, il Sindaco precisa che di fatto la questione è di più ampio spessore in quanto entrano in gioco non soltanto il cibo trasportato di cui non si conosce la provenienza e la salubrità, ma una serie di altri fattori di non minore importanza, tipo l'assistenza ai bambini durante il pranzo, lo spazio dove poter consumare il cibo, il fatto di “ghettizzare” chi non mangia con gli altri. Il Sindaco inoltre rileva che la mozione citata dalla minoranza e approvata in Consiglio regionale della Lombardia, invita la Giunta Lombarda a sollecitare gli organismi statali competenti per dare la possibilità alle famiglie degli studenti lombardi di scegliere se usufruire del servizio mensa oppure permettere di portare il pasto da casa, ma ad oggi non vi è alcuna disposizione in merito da parte del Ministero della Pubblica Istruzione che chiarisca come è possibile gestire una richiesta del genere.

Inoltre sempre da una parte politica è stato richiesto che nella commissione mensa partecipino anche rappresentanti di minoranza. Il sindaco ritiene che la commissione mensa sia un organo di tipo tecnico non politico e che quindi debbano prendere parte le persone direttamente coinvolte nel processo (genitori ed insegnanti).

L'Assessore Roma dichiara che non si è chiusi alla proposta fatta dalle minoranze se però questa viene formulata in maniera più ampia con un senso e delle motivazioni a supporto.

La signora Catanzaro riferisce che in merito alla questione è stato fatto anche del volantinaggio fuori dalla chiesa. Chiede inoltre di dare pubblicità alla Commissione mensa e ai verbali delle riunioni quindi tutti i membri della Commissione autorizzano il Comune a pubblicare i loro nomi sul sito istituzionale dove verranno poi pubblicati i verbali degli incontri.

L'Assessore Roma allora passa ad illustrare il quarto punto all'ordine del giorno spiegando la nuova gara d'appalto che si è conclusa pochi giorni fa e tutto il lavoro di concerto con gli altri comuni che ha portato alla predisposizione di un unico capitolato e di un unico menù sovracomunale. Pertanto la stessa commissione mensa cambierà e vedrà la presenza di un rappresentante dei genitori e degli insegnanti per comune che poi riporterà su un "tavolo" di lavoro più ristretto.

Chiarin comunica che la ditta Elixor si è aggiudicata l'appalto il ATI con Sodexo che era la ditta che gestiva le mense scolastiche in tutti gli altri comuni e che l'intenzione è quella di cercare di mantenere operativo il centro cottura di Marcallo. Quindi presumibilmente per Marcallo non cambierà granché se non che si sta andando nella direzione di portare anche le classi delle elementari ad utilizzare il self service. Il progetto era partito lo scorso anno in via sperimentale e con un po' di riserve soprattutto da parte della scuola solo per le classi delle medie, invece adesso l'intenzione è quello di espanderlo anche alle elementari.

Si passa a questo punto a valutare il menù estivo che entrerà in vigore a partire dal 4 aprile prossimo.

La signora Catanzaro riporta alcune lamentele sui piatti di pesce impanati anche perché sempre durante l'incontro a scuola con la nutrizionista è emerso che i piatti pre impanati non vadano d'amore e d'accordo con la sana e corretta alimentazione. Si apportano pertanto le seguenti modifiche la menù:

- I nuggets di pesce al lunedì della prima settimana al posto dei bastoncini

- I bastoncini al martedì della seconda settimana sostituito da filetto di merluzzo impanato al momento
- Il giovedì della terza settimana si sostituisce l'arrosto di lonza con polpette di legumi perché il menù sembrava un po' troppo povero di cereali e legumi
- Il menù del giovedì della quarta settimana diventa quello del venerdì della stessa settimana e viceversa

La signora Catanzaro comunica che alcuni genitori chiedono se la frutta che viene servita con la buccia viene lavata bene.

Chiarin chiarisce che la frutta data ai bambini non viene solamente lavata ma anche sanificata con disinfettanti alimentari appositi. Lo si può verificare durante i sopralluoghi che i membri della commissione sono autorizzati ad effettuare anche presso la cucina nel momento della preparazione dei pasti.

La signora Catanzaro chiede se non sia possibile tramite la ditta fornitrice del servizio di refezione scolastica dare una merenda sana tipo frutta, verdura yogurt o spremuta a tutti i bambini per l'intervallo della mattina.

Chiarin risponde che è possibile e che in alcune scuole la frutta che di solito è a fine pasto e il più delle volte non viene neanche toccata viene invece somministrata durante la merenda delle 10.30.

Sia l'Assessore Roma che gli altri membri della Commissione non sono d'accordi ad imporre anche la scelta della merenda perché ritengono che i genitori debbano essere responsabili di quello che mangiano i loro figli e non debbano essere sollevati dalle scelte educative anche in ambito alimentare.

Il signor Berardi chiede come funzionano i sopralluoghi da parte dei membri della commissione presso la cucina ed il refettorio e vengono illustrate sommariamente le schede in uso dallo scorso anno che verranno rinviate a mezzo mail a tutti i membri della commissione.

Non essendovi null'altro da aggiungere e poiché nessun'altro chiede la parola, il Presidente dichiara
sciolta la seduta alle ore 20,20.

Il Presidente



Il Segretario

