

VERBALE RIUNIONE COMMISSIONE MENSA DEL 3-12-2007

La riunione inizia alle 17.15.

Sono presenti genitori dei tre plessi e l'insegnante Roberta Di Rienzo.

La coordinatrice della Commissione mensa, Eugenia Morittu, ha illustrato brevemente la **situazione dei controlli** finora effettuati, evidenziando in particolare:

- a) al controllo del peso di 10 porzioni, è risultata una quantità di prodotto insufficiente;
- b) presenza di crescenza Galbani non biologica in frigorifero, prodotto poi somministrato ai bambini che non mangiavano carne;
- c) ritardi continui della somministrazione dei pasti, anche 20 minuti sull'orario previsto, non imputabili al ritardo delle classi;
- d) ritardo della consegna delle merende quando i bambini vanno a nuoto;
- e) caos nella somministrazione dei pasti alternativi ai bambini con diete particolari per motivi sanitari, religiosi o altro.

Sul punto e) intervengono Maria Elena Arezzo e Paola Rossi di Villa Paganini, dicendo che a volte il problema potrebbe essere causato anche dalle dietiste del Municipio che hanno consegnato le **diete speciali personali** con ritardo e con grossolani errori, facendo l'esempio che 5 bambini intolleranti al lattosio hanno 5 pasti sostitutivi diversi per la stessa giornata, creando confusione oltre ad un surplus di lavoro facilmente evitabile se ci fosse una omogeneità di menù. La discussione si è allargata, coinvolgendo anche Daniela Volpe e si è arrivati alla conclusione che è necessario fare un po' di chiarezza, stabilendo se i disguidi sono imputabili esclusivamente alla mensa o ad una cattiva gestione della situazione diete da parte di mensa, scuola e dietiste.

Sintetizzando, si è ribadito:

- 1) Un addetto della Vivenda, in genere la dietista, deve passare all'inizio della mattinata in ogni classe e chiedere alle insegnanti quanti sono i bambini, informandosi esplicitamente della presenza dei soggetti con diete particolari e il numero degli eventuali pasti in bianco (solo dopo autorizzazione scritta del genitore), con l'indicazione specifica se il bambino che mangia in bianco è uno di quelli con diete speciali;
- 2) I bambini, quando vanno a ritirare il sacchetto delle merende (*a proposito, è ancora di plastica e non di carta come era stato chiesto*) non possono dichiarare che loro mangiano in bianco;
- 3) i genitori dei bambini con diete speciali dovrebbero chiedere alle dietiste del Municipio la dieta esatta del loro figlio (*sono gli unici autorizzati a farlo!*) e controllare che il menù erogato sia quello effettivamente previsto, comunicando eventuali discordanze ai membri della Commissione mensa, direttamente o tramite i loro rappresentanti di classe.

Daniela ed Eugenia hanno evidenziato il fatto che l'attuale **gestione della mensa** non è ottimale e che sono già stati riscontrati diversi problemi. Infatti l'Amministrazione scolastica ha già applicato 3 penali di 1° livello e una di 2° livello e la Dirigente scolastica ha chiesto la sostituzione dell'ispettrice, della dietista e della cuoca di Santa Maria Goretti, sostituzioni già effettuate in parte, visto che solo la cuoca è ancora oggi in servizio.

I controlli sulla filiera alimentare, hanno evidenziato il problema che i produttori certificati sono tutti, o quasi, italiani, ma che in mensa continuano ad esserci **prodotti provenienti dall'estero**, le famose patate olandesi o tedesche. Il problema è capire se il fornitore ufficiale che non produce, ma distribuisce, possa acquistare prodotti da chi vuole e non necessariamente da quelli inclusi nell'elenco dei fornitori depositato in Direzione. È necessario informarsi meglio sull'argomento.

Per avere informazioni migliori, soprattutto più affidabili su problemi riscontrati dai genitori sull'erogazione del servizio mensa, Carla Bellucci ha proposto di preparare una **lettera indirizzata a tutti gli insegnanti e ai rappresentanti di classe**, con l'approvazione della Dirigente scolastica, in cui sono elencati l'indirizzo e-mail di alcuni membri della Commissione mensa a cui riferire i problemi riscontrati sull'erogazione dei pasti, per quanto riguarda il ritardo della somministrazione, per quantità e qualità dei prodotti, per la gradibilità in generale e di alcuni alimenti in particolare (*vedi pseudo creme caramelle!*), sensibilizzando principalmente i genitori dei bambini con diete speciali. Ogni comunicazione di disservizio dovrebbe essere circostanziata con data, orario, nome bambino o classe ecc. Questo solo permette di fare obiezioni precise alla Vivenda.

Il nostro obiettivo è quello di far migliorare il servizio, se possibile, con la collaborazione dell'autorità scolastica e con la Vivenda stessa.

Si è proposto di **continuare la sorveglianza** che è, al momento, costante ed efficiente con 2-3 visite alla mensa settimanali, per controllare se la situazione stia effettivamente migliorando, con la sostituzione del personale e con i rilievi/penali finora effettuati.

Si è deciso di rivedersi a fine gennaio per fare il punto della situazione, con la presenza della dottoressa Lo Bello, eventualmente prevedendo un successivo confronto con la Vivenda.

La riunione si conclude alle 19.