

COMUNE DI MATERA
UFFICIO SCUOLE
Tel. 0835/241.275 – fax 0835/241.473
e-mail: ufficioscuole@comune.mt.it

COMMISSIONE OSSERVATORIO MENSA SCOLASTICA

VERBALE

L'anno 2017, il giorno due del mese di marzo, alle ore 18,00, su convocazione del Sindaco Avv. Raffaello de Ruggieri come da avviso scritto prot. 12516 del 02/03/2017 inviati ai componenti, si è riunita la Commissione dell'Osservatorio della mensa scolastica presso la sala Giunta "N. Mandela", sita al piano sesto della Sede Comunale, per discutere sul seguente ordine del giorno:

- Elezione nuovo Presidente
- andamento servizio mensa scolastica anno 2016/17.

Sono presenti i seguenti componenti:

- | | |
|-----------------------------------|---|
| ➤ Avv. Raffaello de RUGGIERI | - Sindaco |
| ➤ Ins. Simona QUARTA | - insegnante I.C. Minozzi |
| ➤ Sig.ra Giovanna LASCARO | - genitore I.C. Minozzi |
| ➤ Ins. Maria Rosaria Di MARZIO | - insegnante I.C. ex 5° Circolo |
| ➤ Sig.ra Nicoletta LOSCHIAVO | - genitore I.C. ex 5° Circolo |
| ➤ Ins. Nunziata VALENTINI | - insegnante I.C. ex S.M. Pascoli |
| ➤ Sig. Angelo VENEZIA | - genitore I.C. ex S.M. Pascoli |
| ➤ Ins. Antonia BONGERMINO | - insegnante I.C. ex 2° Circolo Via Fermi |
| ➤ Sig.ra Antonia MANZARI | - genitore I.C. ex 2° Circolo via Fermi |
| ➤ Ins. Luciana RUGGIERI | - insegnante I.C. ex S.M. Torraca |
| ➤ Ins. Angela Vita M.FRACCALVIERI | - insegnante I.C. n. 6 (Bramante) |
| ➤ Sig. Noemi ZACCAGNINO | - genitore I.C. n. 6 (Bramante) |
| ➤ Dott. Antonio MARTEMUCCI | - direttore U.O.C. A.S.M. |
| ➤ D.ssa Carmela BAGNATO | - nutrizionista A.S.M. Matera |

E' assente il seguente componente:

- | | |
|----------------------------------|---------------------------------|
| ➤ Sig.ra Maria Rosaria CIFARELLI | - genitore I.C. ex S.M. Torraca |
|----------------------------------|---------------------------------|
- Svolge l'incarico di segretario la dipendente Comunale dell'Ufficio Scuole Sig.ra Elisabetta De Bellis;

Partecipano, altresì alla riunione:

Dott. Michele DE BONIS Funzionario Responsabile P.O. Ufficio Scuole

Gaspare L'EPISCOPIA consigliere comunale

Sig.ra Maria RUGGIERI componente del "Comitato spontaneo dei Genitori per il servizio mensa"

I rappresentanti della ditta LADISA SpA, aggiudicataria dell'appalto, nelle persone di:

Sig. Luca PIPINO - Responsabile cucina.

Sig. Filippo GIANNUZZI - Ufficio qualità

Sig. Gianbattista CICCIGLIELLO- Direttore area Basilicata

Prende la parola il Dott. DE BONIS che illustra, nello specifico, gli obiettivi e le funzioni dell'Osservatorio quale organismo consultivo che collabora con l'Amministrazione Comunale per monitorare l'andamento del servizio mensa e la sua attività, espletata secondo le linee descritte nel regolamento adottato dal Consiglio Comunale con deliberazione 139 del 04/12/95 modificato con atti n. 75 del 05/12/97 e n. 5 del 21/02/2011 e ricorda che, a fine maggio p.v., dell'anno scolastico 2017/18, termina la durata in carica triennale della presente Commissione definita Osservatorio della mensa scolastica.

Informa, altresì, che essendo venuti meno i requisiti di componente dell'Osservatorio da parte dell'ins. Rizzo Carmela, peraltro nominata anche Presidente, in quanto non esercita più la funzione di docente in una scuola in cui è attivato il servizio mensa perché andata in pensione, occorre procedere alla nomina, in sostituzione della medesima, di un nuovo presidente così come richiesto dal vigente regolamento.

I presenti dopo una breve discussione, ritengono che il ruolo di Presidente sia affidato ad un insegnante quale fruitore diretto del servizio insieme ai bambini e contestualmente potenziale controllore della qualità dei pasti serviti quotidianamente, per cui, prendono atto dell'unica candidatura nella persona dell'insegnante Antonia BONGERMINO, dell'Istituto Comprensivo ex 2° Circolo.

Procedutosi alla votazione di tutti i presenti, all'unanimità, la stessa, viene eletta presidente dell'Osservatorio della mensa.

Successivamente, la discussione procede sul secondo punto all'O.d.G.-

La Sig.ra Maria Ruggieri componente del "Comitato spontaneo dei Genitori per il servizio mensa" presenta una nota (corredata di 2 foto) sottoscritta da due rappresentanti dei genitori della scuola dell'infanzia di via Meucci, contenente delle osservazioni sulla qualità del servizio mensa che si allega al presente verbale, quale parte formale e sostanziale (indicato con il n.1, n.2 e n. 3).

Il contenuto della nota summenzionata anticipa ed introduce il secondo punto all' o.d.g., in merito al quale, si apre un'ampia discussione, con il coinvolgimento di tutti i partecipanti, dalla quale emergono osservazioni e rilievi in merito alla consumazione di alcuni alimenti da parte degli alunni e suggerimenti mirati a migliorare il servizio.

Quindi, si raccolgono le seguenti osservazioni che di seguito si sintetizzano :

- la portata del pesce talvolta presenta alcune spine e non è gradito con l'abbinamento con la pasta al forno
- Il sugo servito con la pasta è troppo abbondante
- Il pesce condito con il sughetto (troppo) non tutti lo preferiscono
- I bastoncini di pesce sono a volte di colore grigio
- I legumi sono quasi sempre non cotti bene (alcuni li gradiscono altri no)
- Il risotto con la zucca non è di gradimento
- Il polpettone piuttosto secco sostituirlo con le polpette
- La frutta non è del giusto grado di maturazione o troppo acerba o troppo matura e di poca varietà
- Il panino è di solito immangiabile perché duro e a volta bruciacchiato o gelato, sostituirlo con pane di grano duro affettato
- Il rispetto dell'orario della consegna dei pasti
- Eliminare i contenitori di alluminio dove vengono serviti i pasti.

Convengono, invece, che sono molto graditi gli straccetti di petto di pollo e pesce gratinato con pangrattato e limone.

I componenti della scuola media Pascoli riferiscono che non ci sono grosse lamentele da parte loro, ma segnalano che all'interno di una pietanza è stata trovata un pezzo di retina abrasiva e una vaschetta solo con brodo senza pasta, chiedono ai responsabili della ditta una maggiore attenzione al fine di evitare il ripetersi di situazioni simili in futuro.

A riguardo il Dott. Martemucci evidenzia che quando si verificano episodi del genere occorre informare tempestivamente il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione delle ASM, organo competente ad effettuare i controlli ed ad adottare i provvedimenti consequenziali.

Per quanto riguarda i contenitori di alluminio ritiene che i tempi di intervallo e di attesa delle portate prima di essere effettivamente consumate dagli scolari sono eccessivamente lunghi, per cui, potrebbe accadere che gli alimenti chiusi ermeticamente nelle vaschette producano effetti che alla commestibilità possono risultare leggermente alterati, provocando le sensazioni rappresentate.

Precisa che durante la mattinata insieme ai suoi collaboratori e alle forze dell'Ordine ha effettuato verifiche di controllo presso il centro di cottura (così come effettuate in passato e continueranno in futuro). Precisa che non hanno riscontrato particolari anomalie, salvo quelle che verranno segnalate da parte del medesimo Dipartimento con apposita nota sia alla ditta che al Comune e che in questo contesto vengono preannunciate, (mancanza di sale iodato come richiesto dal capitolato d'Appalto). Auspica che la Commissione, ponga la propria attenzione e affronti più le problematiche nutrizionali della mensa rivolta ai minori, piuttosto che soffermarsi su specifici e contingenti situazioni, quali: scarsa cottura degli alimenti, condimenti non sufficienti, ecc.-

Pertanto, assicura che, oltre a continuare ad attivare le sue competenze istituzionali, opererà come ha sempre fatto in modo che il servizio mensa sia soprattutto un veicolo di informazione alimentare per i bambini e di riflesso anche per le famiglie, mettendosi a disposizione, (insieme al dietista e al nutrizionista), dei docenti e dei genitori, chiedendo ad ognuno di loro di portare degli appunti per quanto riguarda i menù, ed insieme, nel giro di pochi giorni, riunirsi e trovare una concreta definizione per attuare nuove tabelle dietetiche, sempre nel rispetto delle prescrizioni del capitolato d'Appalto.

La D.ssa Bagnato specifica che l'abbinamento pasta al forno/pesce, è un pasto completo con proprietà nutrizionali fondamentali per il nostro organismo e quindi da preferire alla carne.

Il Dott. De Bonis precisa che si provvederà a fare applicare la data di confezionamento sulla confezione dei panini serviti.

Il Sig. Pipino spiega le ragioni e le motivazioni per cui è preferibile il polpettone invece delle polpette.

Prende la parola la Sig.ra Zaccagnino la quale afferma che con i canali d'informazione whatsapp/facebook si creano troppo inutili allarmismi anche su cose banali, nell'Istituto Comprensivo da Lei rappresentata non ci sono grossi problemi, per quanto riguarda i panini "c'è chi li ama e chi li odia", da parte dell'azienda c'è sempre stata la massima disponibilità e collaborazione, ora si aspetta quanto prima il nuovo appalto, visto che è stato elaborato anche con la collaborazione dell'Osservatorio.

Prende la parola il Sig. Sindaco precisando che obiettivo dell'Ente è quello di offrire un servizio sempre migliore alla comunità, che come in tutte le cose ci vuole equilibrio e collaborazione senza entrare in guerra, trovare sempre insieme un sistema di alleanza e un punto d'incontro. Con i componenti dell'Osservatorio, ci si deve attivare per un miglioramento del servizio, aiutandoci a non sbagliare. Ringrazia con grande soddisfazione tutti i presenti per i vari interventi, e per gli argomenti discussi.

Commissione si terrà a breve in data da definire.

La seduta viene tolta alle ore 20,00.

Il presente verbale è letto e sottoscritto.

IL SEGRETARIO

Sig.ra Elisabetta De Bellis

De Bellis Elisabetta

IL PRESIDENTE

Ins. Antonia Bongermano

A. Bongermano

Matera, 27.2.17

Spett.le
Osservatorio Mensa Scolastica

Oggetto: contestazioni "servizio mensa scolastica".

Le sottoscritte, rappresentanti dei genitori dei bambini frequentanti le classi della Scuola dell'infanzia di Via Meucci, scrivono e firmano la presente a nome di tutti i genitori per denunciare e contestare quanto segue, con preghiera che sia allegata, per farne parte integrante, al verbale della riunione odierna.

Purtroppo continuano ancora ad esserci gravi "disattenzioni" riguardanti i pasti forniti:

1.i pasti non rispettano un'adeguata alternanza, hanno spesso lo stesso sapore, quasi come se la base di ogni pietanza sia sempre la stessa, e presentano, spesso, contorni non di gradimento dei bambini, che puntualmente vengono lasciati e finiscono nella spazzatura;

2.quando il condimento della pietanza è il sugo, questo è spesso acido e troppo abbondante, forse troppo concentrato, tanto che fatica a venir via con un normale lavaggio dalle bavette e dai grembiolini dei bambini;

3.i legumi sono quasi sempre non cotti bene, quasi crudi;

4.quando il secondo piatto proposto è il pesce, spesso emana cattivo odore e il sapore non è buono e gradevole;

5.i bastoncini a volte si sono trovati assolutamente non buoni in quanto erano neri all'interno;

6.periodicamente vengono ancora proposte le mozzarelle piccoline, i "bocconcini", in spregio a qualunque buon senso, in quanto è notorio che questo tipo di mozzarella sia potenzialmente pericoloso in quanto se ingerite intere possono provocare seri danni;

7.la frutta somministrata, e che puntualmente ogni giorno arriva a casa nello zainetto, è di scarsa qualità e molto spesso non è del giusto grado di maturazione, o troppo acerba o troppo matura. Da non sottovalutare la circostanza che c'è poca varietà perché quasi sempre è la stessa;

8.il panino, che tutti i giorni arriva a casa nello zainetto dei bambini, di solito è immangiabile perché è duro, e a volte bruciacchiato. Pertanto, come accade con la frutta, spesso anche il panino finisce nella spazzatura perché non è assolutamente mangiabile già all'ora in cui viene servito il pranzo ai bambini a scuola..figuriamoci nel pomeriggio!

Tali sprechi sono assolutamente incompatibili con i costi della mensa, dalla quale un genitore si aspetta certamente più qualità.

Pertanto, in qualità di genitori, chiediamo che sia posta maggiore attenzione nella somministrazione dei pasti ai nostri bambini onde ; in particolare, con riferimento alla frutta, al panino e ai contorni, si chiede maggiore qualità e attenzione (anche al fine di evitare inutili sprechi). Si chiede, inoltre, di adottare un maggiore equilibrio nella tipologia di pietanze (non sovrabbondanza di legumi o di riso), nel rispetto dell'alternanza e anche della bontà perché i piccoli fruitori del servizio siano soddisfatti appieno.

Si chiede che tale nota venga allegata al verbale e ne faccia parte integrante.

Distinti saluti

Per i genitori
Le rappresentanti

Manuela Velutina Fardone 13
[Signature]



posto di pesce del giorno 1/3/17
presso le scuole di via dei Sanniti

②



pasto di pesce del giorno 1/3/17
presso le scuole di via dei Sanniti

3