

COMUNE DI MATERA
UFFICIO SCUOLE
Tel. 0835/241275
e-mail: ufficioscuole@comune.mt.it

COMMISSIONE OSSERVATORIO MENSA SCOLASTICA

VERBALE DEL 4 DICEMBRE 2018

L'anno 2018, il giorno 4 del mese di dicembre, alle ore 16,30, su convocazione dell'Assessore alla Scuola, come da avviso scritto prot.0090873 del 27/11/2018 inviato 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:

- Novità servizio mensa scolastica 2018/2019;
- Verifica dell'andamento del servizio;
- Elezione Presidente Osservatorio triennio 2018/2020;
- varie ed eventuali.

Sono presenti i seguenti componenti:

- | | |
|--------------------------------|---|
| ➤ Ins. Antonia BONGERMINO | - insegnante I.C. ex 2° Circolo Via Fermi |
| ➤ Ins. Michela PISARRA | - insegnante I.C. Minozzi |
| ➤ Ins. Maria Rosaria Di MARZIO | - insegnante I.C. ex 5° Circolo |
| ➤ Ins. Luciana RUGGIERI | - insegnante I.C. Torraca |
| ➤ Sig. Francesco ROMITO | - genitore I.C. ex 5° Circolo |
| ➤ Ins. Florinda CIRILLO | - insegnante I.C. ex S.M. Pascoli |
| ➤ Sig. Angelo VENEZIA | - genitore I.C. ex S.M. Pascoli |
| ➤ Sig.ra Daniela MONTEMURRO | - genitore I.C. ex S.M. Torraca |
| ➤ Sig. Marco CANTORE | - genitore I.C. n. 6 (Bramante) |
| ➤ Dott. Antonio MARTEMUCCI | - direttore U.O.C. A.S.M. |
| ➤ Dott. Rocco ELETTO | - U.O.C. A.S.M |
| ➤ Avv. Anna LONGO | - Presidente Legambiente Matera |

Sono assenti i seguenti componenti:

- | | |
|----------------------------|--------------------------------|
| ➤ Sig.ra Clelia PROCIDA | - genitore I.C. Minozzi |
| ➤ Ins. Angela FRACCALVIERI | - insegnante I.C. N.6 Bramante |
| ➤ Dott.ssa Carmela BAGNATO | - medico nutrizionista A.S.M. |

- Svolge l'incarico di segretario il funzionario dell'Ufficio Scuole dott.ssa Maria STELLA;

Sono presenti, per il Comune di Matera:

L'Assessore alla Scuola – Marilena ANTONICELLI;

Dott.ssa Maria STELLA Funzionario. Ufficio Scuole;

Sono presenti per l'ASM: il Dott. Antonio MARTEMUCCI e il Dott. Rocco ELETTO

Sono, altresì, presenti per la LADISA SpA, aggiudicataria dell'appalto:

Dott. Emanuele MATROPASQUA – Dirigente qualità

Sig. Luca PIPINO - Responsabile cucina.

Sig. Gianbattista CICIRIELLO- Direttore area Basilicata

L'Assessore ANTONICELLI prende la parola sottolineando l'importanza di innescare soprattutto sul tema dell'ambiente e della nutrizione cambiamenti utili per la comunità intera e di superare l'ostacolo delle resistenze culturali, che spesso, nella fattispecie della mensa scolastica sono manifestate, in primis, dagli insegnanti.

Le sperimentazioni avviate dal nuovo anno scolastico per il servizio mensa hanno un valore indubbiamente migliorativo, sia dal punto di vista ambientale, rispetto al quale abbiamo tutti il dovere di fare qualcosa, a maggior ragione pensando al futuro dei nostri figli, sia dal punto di vista nutrizionale, considerata l'importanza di un'efficace educazione alimentare svolta attraverso la mensa.

Come ogni sperimentazione, ovviamente, c'è bisogno di un periodo di rodaggio e di verifica dei risultati per poi apportare eventuali modifiche utili a far andare a regime le nuove modalità.

Rispetto alle bottigliette e al pane, l'Amministrazione ritiene di aver avviato un importante percorso di innovazione culturale e ambientale dal quale non si può tornare indietro, ferme restando le necessarie modifiche che potranno essere avviate e che già sono state programmate. Rispetto alle bottigliette, è stata data facoltà alle scuole dell'infanzia che ne avessero fatto richiesta, di tornare al vecchio sistema, ma solo alle scuole dell'infanzia in cui alcune insegnanti avevano posto problemi specifici. Pertanto, già da una settimana le scuole dell'infanzia che hanno chiesto di uscire dalla sperimentazione hanno nuovamente ricevuto le bottigliette.

Fermo restando che tutti i plessi dell'infanzia che vorranno rientrare nella sperimentazione potranno farlo, si procederà come su detto.

Anche per quanto riguarda il pane ci saranno dei cambiamenti, che la LADISA provvederà a comunicare prendendo la parola successivamente, ma è bene chiarire che rispetto a tali cambiamenti, migliorativi di sicuro, gli accordi contrattuali risultano rispettati, considerando le quantità di acqua e pane distribuite nelle medesime quantità stabilite da capitolato.

Molte famiglie hanno erroneamente percepito un enorme risparmio per la ditta nel passaggio dalla bottiglietta alla bottiglia grande, che in realtà, si è registrato in valori di circa 0,26 centesimi a utente, somma di cui la LADISA successivamente darà dettagliato report, come richiesto dal Comune di Matera.

L'auspicio è che i primi alleati di questi cambiamenti siano gli insegnanti, difatti ogni volta che ci si trova in presenza di insegnanti collaborativi e sostenitori della mensa scolastica quale momento educativo fondamentale per i ragazzi, si lavora in maniera più efficace e si avviano proficue collaborazioni, che determinano anche una maggiore serenità delle famiglie.

Anche rispetto ad eventuali criticità riscontrate nel cibo è bene che ci sia la massima collaborazione e comunicazione tra le parti interessate e che eventuali problematiche siano prontamente comunicate a chi di dovere, poiché trascorso il tempo utile per consentire agli operatori di intervenire, la segnalazione risulta impossibile da verificare. Tutte le parti in causa: Comune, Ladisa e Asm si dichiarano a disposizione per verificare in diretta eventuali criticità

A tal proposito interviene il Dott. MARTEMUCCI, che presentandosi, specifica che il servizio di cui è il direttore ha due grosse priorità: 1. La sicurezza alimentare e 2. La nutrizione. La prima ha l'obiettivo di garantire la sicurezza alimentare e il suo ruolo è quello di monitorare il corretto

andamento in tal senso, la seconda quello di tutelare la salute dei bambini anche attraverso una dieta adeguata ai loro fabbisogni.

A tal proposito occorre ricordare che se del cibo esce da scuola, e purtroppo il dott. MARTEMUCCI sottolinea di non avere l'autorità per impedirlo, si ravvisa un rischio più elevato di contaminazione e decadimento della qualità del prodotto, per il trasporto dello stesso, per le modalità di conservazione etc. Pertanto, anche la sicurezza del prodotto stesso rischia fortemente di essere compromessa, per modificate condizioni igienico sanitarie. Dunque, non è poi possibile che un'indagine in materia di sicurezza risulti attendibile.

Rispetto al pane, poi, verificate le modalità con cui viene servito a mensa e consumato dai bambini, non si ravvisano elementi igienico-sanitari che potrebbero portare problemi ai bambini, tutte le norme vengono rispettate. Se poi il pane viene portato fuori dalla mensa, tali condizioni, per le motivazioni su esposte, cambiano, ma a quel punto la responsabilità del controllo non ricade più sul suo servizio. Rispetto alle richieste di qualche genitore che ritiene opportuno togliere la frutta alla scuola dell'infanzia, sottolinea che tale scelta sarebbe impossibile e deontologicamente sbagliata, poiché la mensa deve garantire il rispetto di tutti gli apporti nutrizionali necessari per i bimbi di quella età.

Il lavoro più importante da fare è proprio quello di insegnare ai bambini a mangiare ciò di cui hanno bisogno per crescere al meglio. Il dott. MARTEMUCCI ricorda che il Servizio dell'ASM da lui diretto è sempre a disposizione dell'utenza per intervenire a seguito di segnalazioni e ricorda che provvede periodicamente ad effettuare controlli nel centro Cottura della LADISA e nelle scuole.

Il dottor MARTEMUCCI comunica che proprio il giorno precedente gli ispettori hanno fatto un controllo al Centro Cottura LADISA e in una scuola e non hanno rilevato alcun problema, tutto è risultato perfettamente rispondente ai requisiti igienico sanitari previsti per legge.

A tal proposito interviene la dott. STELLA comunicando che il MIPAF (Ministero Politiche Agricole e Forestali) sta predisponendo in questi giorni l'elenco ufficiale delle mense scolastiche biologiche di qualità e che la mensa di Matera è stata inserita nella sezione relativa alle mense biologiche di eccellenza, poiché in possesso di tutti i requisiti richiesti dalla normativa, aspetto che conferma un riconoscimento importante di qualità per la mensa lucana, ad ulteriore garanzia della sicurezza dei prodotti.

Il dott. MARTEMUCCI, per impegni precedenti già presi, si allontana dalla riunione, lasciando la parola al dott. ELETTO, che affronterà i temi relativi al menù e agli aspetti nutrizionali.

Prende la parola il dott. ELETTO per ribadire non solo l'impossibilità di togliere frutta e contorno dalla dieta dei bambini ma anche per sottolineare il concetto che la mensa scolastica non è un ristorante alla carta in cui i genitori possono decidere cosa ordinare o no per i loro figli, è un momento di formazione alla corretta alimentazione in cui tutti gli alimenti sono fondamentali.

Il menù della mensa è elaborato pensando ai fabbisogni nutrizionali di bambini e ragazzi in crescita e assicura tutto ciò che serve a tal fine, è diverso da altri menù elaborati per altre esigenze, è costruito attorno a chi usufruisce del servizio e alle sue necessità.

L'Assessore ANTONICELLI, a questo punto, passa la parola al dott. Mastropasqua per esporre i risultati economici e ambientali dei primi due mesi di sperimentazione e per annunciare le novità relative al cambiamento innescato.

Il dottor MASTROPASQUA espone tali risultati avvalendosi di slide elaborate dall'ufficio Scuole sulla base dei dati forniti da Ladisa e che si allegano al presente verbale.

Rispetto alla sperimentazione relativa all'acqua in bottiglia, a fronte di un risparmio ambientale considerevole, di cui è possibile consultare il dettaglio nelle slide, di 42.403 bottigliette in meno distribuite in due mesi, si è registrato un risparmio economico di soli € 211,60 euro totali su circa 1200 utenti giornalieri della mensa. Da una settimana le scuole dell'infanzia che hanno chiesto di uscire dalla sperimentazione hanno ricevuto nuovamente la bottiglietta ma in ogni momento possono chiedere di essere riammesse nella nuova modalità.

Per quanto riguarda il pane, nel passaggio dal panino al nuovo formato di grano duro, si è registrato un incremento di prezzo e di quantità di distribuzione, considerata l'irregolarità delle fette, che ha determinato la distribuzione di 13 kg di pane in più rispetto alle quantità di panini.

Per ovviare a tale problema, determinato dalla forma irregolare del pane affettato, si è proceduto ad individuare un nuovo fornitore che per questioni contrattuali fornirà il pane da gennaio 2019 in fette procapite da 50 grammi (1 per bambino) di pane di Matera di grano duro biologico, porzionato in bustine sigillate.

Per ovviare all'uso della plastica in tale forma di distribuzione, si eliminerà la plastica al momento usata in grandi quantità per il confezionamento del tris di posate e tovagliolo.

Le posate compostabili e il tovagliolo saranno distribuite da un'unica confezione sigillata e date ai bambini a seconda della tipologia richiesta per il tipo di cibo consumato, evitando gli attuali sprechi connessi alla distribuzione dei tris.

Inoltre, per ridurre ulteriormente la plastica a tavola e per incentivare una nuova cultura della sostenibilità ambientale, la LADISA regalerà ad ogni utente della mensa un bicchiere di plastica dura personalizzabile e riutilizzabile, in modo da sostituire i bicchieri in bioplastica tutt'ora distribuiti. Prende la parola Anna LONGO, Presidente di Legambiente Matera che sottolinea l'importanza dell'iniziativa che il COMUNE e la LADISA hanno avviato e la necessità di proseguire sulla strada intrapresa per il bene dei nostri figli e dell'ambiente in cui vivono. Legambiente Matera ha chiesto di essere presente alla riunione poiché riconosce il valore prezioso dell'iniziativa, e chiede che non vengano fatti passi indietro su questo fronte ma anzi che le azioni eco-sostenibili si rafforzino.

La parola passa alle maestre DI MARZIO e CIRILLO.

La maestra DI MARZIO invita a porre maggiore attenzione ai menù per intolleranti cercando di non far sentire i bimbi troppo diversi rispetto al tipo di cibo consumato a mensa. Per esempio, per gli intolleranti al lattosio, sarebbe facile mantenere le stesse tipologie di piatto, sostituendo i formaggi con tipologie senza lattosio, ma non cambiando completamente le ricette.

Inoltre, l'insegnante segnala che i legumi sono spesso poco cotti. Inoltre diverse insegnanti chiedono che il kiwi non arrivi troppo molle, come è capitato, e che si possano consumare più agrumi, tra l'altro di stagione.

L'insegnante CIRILLO segnala che, in molti casi, il servizio delle inservienti presso la sua scuola, Plesso di Lazizzera, risulta essere troppo veloce e finisce per dare fretta ai bambini. L'insegnante chiede, altresì di conoscere l'orario di lavoro degli inservienti per capire come migliorare il servizio. Il dott. MASTROPASQUA specifica che gli inservienti da contratto, devono provvedere a tutto ciò che riguarda il servizio a mensa tra le 12.00 e le 14.00. pertanto, provvederà a verificare che tali disposizioni vengano rispettate.

L'Assessore ANTONICELLI sospende la seduta invitando l'Osservatorio ad aggiornarsi per discutere gli altri punti all'ordine del giorno, tra cui l'elezione del Presidente dell'Osservatorio per il nuovo Triennio 2018/2020.

La seduta viene tolta alle ore 19.45.

Il presente verbale è letto e sottoscritto.

IL SEGRETARIO
F.to Maria STELLA

L'ASSESSORE ALLA SCUOLA
F.to Marilena ANTONICELLI

VERBALE DEL 18 DICEMBRE 2018 – PROSECUZIONE OSSERVATORIO PRECEDENTE

L'anno 2018, il giorno 18 del mese di dicembre, alle ore 16,30, su convocazione dell'Assessore alla Scuola, si è riunita nuovamente la Commissione dell'Osservatorio della mensa scolastica presso la sala Giunta "N. Mandela", sita al piano sesto della Sede Comunale, per ultimare la discussione dei punti all'ordine del giorno del precedente incontro, svoltosi in data 4 dicembre 2018:

- Elezione Presidente Osservatorio triennio 2018/2020;
- varie ed eventuali.

Sono presenti i seguenti componenti:

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| ➤ Ins. Maria Rosaria Di MARZIO | - insegnante I.C. ex 5° Circolo |
| ➤ Ins. Florinda CIRILLO | - insegnante I.C. ex S.M. Pascoli |
| ➤ Sig. Angelo VENEZIA | - genitore I.C. ex S.M. Pascoli |
| ➤ Sig.ra Daniela MONTEMURRO | - genitore I.C. ex S.M. Torraca |
| ➤ Sig.ra Maria RUGGIERI | - genitore I.C. Fermi |

Sono presenti, per il Comune di Matera:

- L'Assessore alla Scuola – Marilena ANTONICELLI;
- Dott.ssa Maria STELLA Funzionario. Ufficio Scuole;

Sono presenti per l'ASM:

- | | |
|----------------------------|-------------------------------|
| ➤ Dott. Rocco ELETTO | - U.O.C. A.S.M |
| ➤ Dott.ssa Carmela BAGNATO | - medico nutrizionista A.S.M. |

Sono, altresì, presenti per la LADISA SpA, aggiudicataria dell'appalto:

- Dott. Emanuele MATROPASQUA – Dirigente qualità
- Sig. Luca PIPINO - Responsabile cucina.

Sono assenti i seguenti componenti:

- | | |
|----------------------------|---|
| ➤ Ins. Antonia BONGERMINO | - insegnante I.C. ex 2° Circolo Via Fermi |
| ➤ Ins. Michela PISARRA | - insegnante I.C. Minozzi |
| ➤ Sig.ra Clelia PROCIDA | - genitore I.C. Minozzi |
| ➤ Ins. Angela FRACCALVIERI | - insegnante I.C. N.6 Bramante |
| ➤ Avv. Anna LONGO | - Presidente Legambiente Matera |
| ➤ Sig. Francesco ROMITO M. | - genitore I.C. ex 5° Circolo |
| ➤ Ins. Luciana RUGGIERI | - insegnante I.C. Torraca |
| ➤ Sig. Marco CANTORE | - genitore I.C. n. 6 (Bramante) |
| ➤ Dott. Antonio MARTEMUCCI | - direttore U.O.C. A.S.M. |

- Svolge l'incarico di segretario il funzionario dell'Ufficio Scuole dott.ssa Maria STELLA;

La dott.ssa STELLA comunica che è necessario procedere alla nomina del nuovo Presidente dell'Osservatorio per il triennio 2018/2020 e legge il punto 6 del **REGOLAMENTO PER IL FUNZIONAMENTO DELL'OSSERVATORIO PERMANENTE SULLA MENSA**

SCOLASTICA, per meglio chiarire i compiti e le funzioni dei membri, in particolare per i nuovi arrivati.

Si procede, dunque, alla verifica di eventuali candidature alla carica di Presidente tra i presenti.

A tal proposito la dott.ssa STELLA comunica che l'Ins. BONGERMINO, assente per motivi di servizio, e Presidente uscente, ha comunicato di preferire la rotazione della carica ma che in caso di assenza di candidati sarebbe disponibile a ricoprire nuovamente l'incarico.

L'Assessore ANTONICELLI, sottolineando l'importanza del lavoro svolto dall'Ins. BONGERMINO sottolinea comunque l'importanza di garantire una rotazione della carica, meglio con il coinvolgimento dei genitori.

A tal proposito il sig. Angelo VENEZIA, rappresentante dei genitori dell'I.C. Pascoli manifesta la sua disponibilità a candidarsi. L'Assessore invita anche altri genitori e insegnanti a manifestare interesse alla candidatura e, verificata l'assenza di ulteriori disponibilità, chiede ai presenti di votare la candidatura in questione per alzata di mano.

All'unanimità il sig. VENEZIA viene nominato Presidente dell'Osservatorio Mensa scolastica per il prossimo triennio.

Altro punto all'ordine del giorno è quello del menù migliorativo elaborato dalla Ladisa alla luce dell'indice di gradimento del cibo servito a mensa e di quello avanzato. Sempre nel rispetto dei valori nutrizionali fondamentali, la Ditta ha elaborato un nuovo menù da sottoporre all'ASM.

A tal proposito, la dott.ssa Bagnato, nutrizionista dell'ASM, precisa che le modifiche proposte, analizzate dagli uffici ASM preposti, in alcune giornate dovranno essere riviste poichè i fabbisogni nutrizionali non vengono pienamente soddisfatti. Si riserva, dunque, di confrontarsi con il cuoco della Ladisa, presente all'incontro, per rivedere alcuni abbinamenti. In particolare, rispetto alla richiesta più volte reiterata da genitori e docenti, di modificare l'abbinamento pasta al forno e pesce, risulta difficile da soddisfare, alla luce del fatto che qualsiasi altro abbinamento (formaggi, carne, salumi o uova) determinerebbe un carico proteico eccessivo, mentre il pesce rappresenta l'alimento ideale da abbinare. Il dott. ELETTO si riserva, pertanto, di rielaborare le grammature e l'equilibrio dei cibi per riuscire ad avere un piano alimentare ideale e dal punto di vista del gusto che dei valori nutrizionali, magari con l'inserimento di più verdura di stagione.

Al termine dell'incontro vengono comunicati nuovamente i prossimi appuntamenti sul tema dell'educazione alimentare a scuola:

- Visite didattiche nelle fattorie didattiche per le scuole dell'infanzia e primarie
- Indagine sulla prima colazione
- Incontro con i genitori sull'educazione alimentare e sulla mensa

Inoltre, da gennaio la Ladisa e il Comune lanceranno l'iniziativa "*Genitori a pranzo*" che prevede la partecipazione alla mensa per ½ volte a mese di un genitore indicato dalla scuola, a sorpresa, che potrà provare la qualità del servizio, seduto a tavola con alunni e insegnanti. Naturalmente i genitori in questione saranno autorizzati preventivamente ad essere presenti.

L'incontro si conclude alle 18.30.

IL SEGRETARIO
F.to Maria STELLA

L'ASSESSORE ALLA SCUOLA
F.to Marilena ANTONICELLI