

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 2015, il giorno ventinove del mese di ottobre, alle ore 17,00, come da avvisi scritti prot.58197 del 26/10/2015 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 del presidente per il triennio 2015/17;
- andamento servizio mensa scolastica anno 2015/16.

Sono presenti i seguenti componenti:

- | | |
|--|--|
| ➤ Ins. Marilena ANTONICELLI | - Assessore Pubblica Istruzione |
| ➤ Ins. Simona QUARTA | - insegnante I.C. Minozzi |
| ➤ Sig.ra Giovanna LASCARO | - genitore I.C. Minozzi |
| ➤ Ins. Carmela RIZZI | - insegnante I.C. ex 5° Circolo |
| ➤ Sig.ra Nicoletta LOSCHIAVO | - genitore I.C. ex 5° Circolo |
| ➤ Sig. Angelo VENEZIA | - genitore I.C. ex S.M. Pascoli |
| ➤ Ins. Antonia BONGERMINO | - insegnante I.C. ex 2° Circolo Via Fermi |
| ➤ Ins. Luciana RUGGIERI | - insegnante I.C. ex S.M. Torraca |
| ➤ Sig.ra Concetta GORGOGNONE su delega di
Ins. Angela Vita FRACCALVIERI | - insegnante I.C. ex n. 6° (Bramante) |
| ➤ Sig. Noemi ZACCAGNINO | - genitore I.C. n. 6 (Bramante) |
| ➤ Dott. Antonio MARTEMUCCI | - direttore U.O.C. A.S.M. |
| ➤ Dr. Rocco ELETTO | - rappresentante A.S.M. Matera |
| ➤ D.ssa Carmela BAGNATO | - nutrizionista A.S.M. Matera |
| ➤ Dott.ssa Giulia MANCINO | - dirigente Ufficio Scuole |
| ➤ Dott. Michele DE BONIS (esce alle ore 19,30) | - Funzionario Responsabile P.O. Ufficio Scuole |

Sono assenti i seguenti componenti:

- | | |
|----------------------------------|-------------------------------------|
| - Ins. Tommaso CARBONE | - insegnante I.C. ex S.M. Pascoli |
| - Sig. Pietro RONDINONE | - genitore I.C. ex 2° Circolo Fermi |
| - Sig.ra Maria Rosaria CIFARELLI | - genitore I.C. ex S.M. Torraca |

Sono altresì presenti, come rappresentanti della ditta LADISA SpA, aggiudicataria dell'appalto:

Dr. Roberto CORGIULO Direttore operativo.
Dr.ssa Rosa CEO, nutrizionista del servizio mensa.
D.ssa Alessandra STRANIERO responsabile della qualità
Dott.ssa Rossella SPAGNUOLO –Ufficio I.T.
Sig. Luca PIPINO responsabile cucina.

Svolge l'incarico di segretario la Sig.ra Anna CASCIARO Ufficio Servizio sociale;

ANTONICELLI: dopo aver salutato i presenti relaziona e prima di procedere all'esame dell'o.d.g., ricorda che, dall'anno scolastico in corso e fino a maggio dell'anno scolastico 2017/18, inizia un nuovo triennio di attività della presente Commissione definita Osservatorio della mensa scolastica.

Detta Commissione è un organismo consultivo che collabora con l'Amministrazione Comunale per monitorare l'andamento del servizio mensa e la sua attività è espletata secondo le linee descritte nel regolamento adottato dal Consiglio Comunale con deliberazione n.75 del 05.12.1997 ess.mm.ed ii..

DE BONIS: illustra, nello specifico, gli obiettivi e le funzioni dell'Osservatorio così come disciplinati dal suddetto regolamento.

Poiché il regolamento prevede la nomina di un Presidente, si rende necessario procedere alla votazione.

I presenti prendono atto della proposta di una sola candidatura nella persona del Sig. Angelo Venezia.

ANTONICELLI: propone che il ruolo di presidente, per questa volta, sia affidato ad un insegnante della scuola dell'infanzia quale fruitore diretto del servizio insieme ai bambini e contestualmente potenziale controllore della qualità dei pasti serviti quotidianamente.

A tal fine viene proposta la candidatura dell'insegnante Carmela Rizzi, la quale viene eletta dopo la votazione di tutti i presenti, all'unanimità, presidente dell'Osservatorio della mensa scolastica per il triennio scolastico 2015/16-2017/18.

Quindi si passa a discutere sul secondo punto all'O.d.G.-

BONGERMINO: Evidenzia alcune lamentele legate alla preparazione dei pasti giornalieri di seguito elencate:

Il sugo servito di recente ha un sapore acido.

La pasta è quasi sempre dello stesso formato come ad esempio gli "gnocchetti" e la stessa risulta sempre o molto scotta o molto al dente;

La pasta al forno non è condita a dovere ed è sempre coperta da molto sugo.

Il riso con la zucca è insipido perché non condito adeguatamente.

Per non parlare poi di alcuni secondi piatti come:

la frittatina che risulta molto gommosa.

I bastoncini di pesce sono a volte di colore grigio come anche le spinacine:

Il polpettone è secco e duro.

Le mozzarelle ciliegine sono piccole e quindi pericolose per i bambini.

Il prosciutto cotto risulta ricoperto di una sostanza gelatinosa di cui non si conosce la natura.

I legumi, sono a volte molto cotti.

Per quanto riguarda la frutta, afferma che quest'anno è migliorata all'infuori del Kiwi che risulta quasi sempre molto acerbo e duro.

RUGGIERI: lamenta che a volte nei legumi si trovano dei pezzetti oscuri come carne, mentre la zuppa ai cereali è molto gradita come anche la pasta al sugo che però risulta un po' acida, che i panini a suo dire sono surgelati in quanto all'interno risultano freddi perché non riscaldati a sufficienza, precisa che gli gnocchetti serviti in data odierna erano totalmente coperti di sugo dal sapore acidulo.

DE BONIS: chiede come si può risolvere il problema dei panini riscaldati, la ditta risponde che dipende dall'azienda di approvvigionamento.

CORGIULO: riferisce che metterà nel menù le ciliegine più grosse.

QUARTO: lamenta che la scelta degli alimenti per la fascia di età 3-5 anni deve essere più accurata, i pasti devono essere semiliquidi perché sono più facilmente digeribili e più adatti a loro. Inoltre, nel pasto odierno hanno servito come secondo una fettina di carne piena di nervetti e difficile da ingoiare, si richiede anche qualche variazione sul menù e comunque, per concludere con una nota positiva alla scuola Minozzi il pasto arriva puntualmente alle ore 13.00 ed anche abbastanza caldo.

ANTONICELLI: riferisce che è opportuno escludere i Kiwi dal menù, visto che per mangiarli si devono per forza sbucciare e questo non è consentito perché vi è una ordinanza che vieta di toccare la frutta con le mani. La frutta va mangiata con la buccia quando commestibile mentre per frutti come arance o mandarini basterà inciderli facendo un buchino e i bambini come per gioco potranno sbucciarli da soli.

Alcune insegnanti lamentano che non sono a conoscenza della suddetta ordinanza.

GORGOGNONE: precisa che da loro il personale ausiliario che è addetto alle pulizie, dispensa anche la mensa e questo è un aspetto da rivedere per la salvaguardia dei bambini.

RIZZI: propone che la frutta arrivi imbustata e lamenta che in alcune scuole primarie gli alunni non mangiano mai il pesce, dove il servizio mensa è attivato fino al giovedì.

MANCINO: precisa che se una regola c'è non la si può evadere. Per quanto riguarda la frutta imbustata al momento non è possibile averla poiché non prevista da capitolato, mentre dal prossimo anno scolastico si potrà rivedere l'appalto.

DE BONIS: spiega che tutte queste modifiche che si vogliono apportare potrebbero far salire di molto il costo della mensa e che quindi bisogna essere più realisti e cercare di cambiare quello che si può. Precisa che la frutta con la buccia i bambini fanno fatica a mangiarla poiché è dura. Si suggerisce di usare dei guanti per alimenti e/o dividere la frutta in spicchi.

Da parte di qualche insegnante viene osservato che le posate utilizzate sono molto fragili e quindi pericolose perché possono spezzarsi facilmente, si chiede più condimento sulla verdura, meno limone sugli straccetti di carne (solo per i bambini più piccoli) e separare la sigillatura delle pietanze per non contaminare i sapori di entrambe.

Un genitore riferisce che le maestre quest'anno sono contente perché i pasti arrivano più caldi rispetto all'anno precedente.

VENEZIA: riferisce che non ci sono grosse lamentele per quando riguarda la scuola media Pascoli tranne che per la pastina in brodo che non è affatto gradita agli alunni, propone di servire il pesce in un altro giorno della settimana, dare più varietà per i formati di pasta. Chiede, inoltre, di rispettare il menù di un alunno della scuola primaria di via Lucrezio (i pasti devono essere più liquidi). Inoltre segnala che all'interno di una pietanza è stata trovata una mosca, quindi chiede più controllo e qualità degli alimenti.

BAGNATO: chiede alle insegnanti di monitorare l'andamento di quelle pietanze che spesso non sono gradite e quindi scartate, per capire come poter in prosieguo evitare che i bambini non mangiano tutto e che ci sia anche spreco di alimenti.

MARTEMUCCI: precisa che gli alimenti sono divisi per classe come ad esempio la frutta deve risultare della stessa classe e qualità. Noi siamo sempre presenti per avere la possibilità di monitorare tutte le distribuzioni alimentari, la nostra competenza è quella relativa alla sicurezza, e ringraziando Dio fino ad oggi non è mai successo niente di grave (trattandosi di distribuzione alimentare per bambini e ammalati). Questo monitoraggio deve durare tutto l'anno. Per quanto riguarda le tabelle dietetiche, cercheremo di inserire delle variazioni come quello di mettere un giorno in più il pesce come richiesto dai presenti, in considerazione che la carne pur essendo indispensabile (perché contiene aminoacidi) utili per l'organismo, bisogna consumarla in minore quantità, poiché consumata in eccesso fa male alla salute. Mentre il pesce contiene gli OMEGA 3 fondamentali per combattere i radicali liberi dannosi per l'organismo e quindi da preferire al consumo della carne in eccesso. Si devono effettuare periodicamente dei sopralluoghi presso il Centro Cottura dove possono entrare solo persone autorizzate e muniti di guanti monouso, previa intesa tra ASM e COMUNE. Inoltre, se come si è detto la frutta viene manipolata prima di arrivare nel piatto dei bambini, si potrebbe pensare al confezionamento. Spero in prosieguo di potere in qualche modo far bere ai bambini l'acqua potabile del rubinetto perché è buona, così eviteremo anche il consumo di tanta plastica. Quindi per concludere la tabella sarà in qualche modo variata e a grande richiesta inseriremo il risotto ai quattro formaggi. Inoltre andrò a verificare l'acidità del

sugo. Vorrei, in ultimo, ricordare l'episodio dell'insetto trovato in una pietanza, di sicuro non è stato piacevole, ma questo non è oggetto di denuncia.

STRANIERO, si impegna a controllare in magazzino, i prodotti segnalati apportando le dovute modifiche.

CORGIULO: si impegna a inserire come richiesto il pesce nelle scuole che usufruiscono della mensa fino al giovedì di ogni settimana, si impegna a fornire delle posate più resistenti di quelle in uso, si impegna, inoltre, a usare nuovi formati di pasta ed infine, dove possibile apporterà le modifiche richieste.

Per l'intervento finale prende la parola l'Assessore ANTONICELLI ricordando in sintesi tutto quello che si è detto e discusso, nella certezza che questi incontri possano migliorare e offrire un servizio mensa migliore.

L'Assessore ANTONICELLI, termina ringraziando tutti i presenti per gli interventi fatti e per gli argomenti trattati, dando appuntamento alla prossima Commissione che 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
F.to Sig.ra Anna CASCIARO

IL PRESIDENTE
F.to Ins. Carmela RIZZI