

COMUNE DI MATERA

UFFICIO SCUOLE

Tel. 0835/241.507 - 275

e-mail: ufficioscuole@comune.mt.it

COMMISSIONE OSSERVATORIO MENSA SCOLASTICA

VERBALE

L'anno 2022, il giorno nove del mese di marzo, alle ore 15:30, su convocazione del Funzionario responsabile di P.O. del Servizio Politica scolastica e Sport, come da nota prot. n. 0018087/2022 del 22/02/2022 e successiva, a parziale rettifica, trasmesse ai componenti, si è riunita, in presenza e altresì in modalità streaming, la Commissione dell'Osservatorio della mensa scolastica per discutere sul seguente ordine del giorno:

- elezione Presidente Commissione Osservatorio mensa scolastica;
- situazione servizio mensa scolastica nelle scuole, a.s. 2021/2022;
- varie ed eventuali.

Sono presenti i seguenti componenti:

- Sig.ra Anna Serafina SACCO: insegnante I.C. "G. Minozzi – N. Festa"
- Sig.ra Silvana TEDESCHI: genitore I.C. "P.G. Semeria"
- Sig.ra. Florinda CIRILLO: insegnante I.C. "G. Pascoli"
- Sig.ra Tiziana BASILE: genitore I.C. "G. Pascoli"
- Sig.ra Vita EPIFANIA: insegnante I.C. "E. Fermi"
- Sig.ra Rosanna FORESTA: genitore I.C. "E. Fermi"
- Sig.ra Emilia LAGONIGRO: genitore I.C. "Torraca"
- Sig.ra Angela FRACCALVIERI: insegnante I.C. "D. Bramante"
- Sig.ra Barbara CORETTI: genitore I.C. "D. Bramante"
- Dott. Rocco ELETTO: dirigente medico Igiene degli alimenti e della nutrizione A.S.M.
- Ins. Valeria PISCOPIELLO: Assessore alla Scuola
- Dott.ssa Carmela BAGNATO: medico nutrizionista A.S.M.

Sono assenti i seguenti componenti:

- Sig.ra Clelia PROCIDA: genitore I.C. "G. Minozzi – N. Festa"
- Sig.ra Carmela DI CORLETO: insegnante I.C. "P.G. Semeria"
- Sig.ra Monica ORLANDO: insegnante I.C. "Torraca"



Partecipano, altresì alla riunione:

- La Dott.ssa Maria STELLA - Funzionario Ufficio Scuole, che svolge altresì il ruolo di segretario verbalizzante.
- Il Dott. Emanuele MASTROPASQUA – Dirigente qualità e rappresentante della ditta LADISA s.r.l. aggiudicataria dell'appalto.

Si procede con il primo punto all'ordine del giorno e, considerata l'unica candidatura presentata, si nomina neo Presidente della Commissione la Sig.ra Tiziana BASILE.

Seguono, pertanto, come da ordine del giorno, le osservazioni dei vari componenti circa la situazione del servizio mensa scolastica nelle scuole per il corrente a.s. 2021/2022.

Prende la parola la Sig. SACCO che evidenzia un generale maggiore gradimento per il servizio, riportando, tuttavia, alcune lamentele da parte dei genitori degli alunni circa la mancanza di frutta fresca, menzionata nei menù ma non servita.

La Sig.ra BASILE, relativamente ai plessi di Via Nitti e Via Pascoli scuola secondaria di primo grado, se da un lato esprime grande plauso al personale in servizio, in particolare il personale addetto allo scodellamento, sempre molto disponibile ed efficiente con i più piccoli, dall'altro riporta le lamentele circa la carenza di personale che comporta ritardi nel servizio. Riferisce inoltre che la questione già posta della rotazione alle medie che effettuano due turni di mensa, sta andando meglio ma va costantemente monitorata,

Inoltre, per il plesso di Nitti dall'anno prossimo si porrà maggiormente il problema del personale che dovrà gestire ben 15 classi.

Viene segnalato, altresì, che spesso le porzioni non sono sufficienti e che a volte occorre integrarle perché non abbastanza, oltre al fatto che, al plesso di Via Lucrezio, si sono riscontrate lamentele circa la pasta scotta, legami poco cotti e la mozzarella senza sapore.

La Sig.ra CIRILLO, insegnante dell'I.C. Pascoli, riporta alcune criticità organizzative nei plessi di Via San Giovanni e Via Lazazzera. Il personale in servizio non è sufficiente e risulta poco efficiente rispetto agli spazi da gestire. Si crea spesso confusione e disordine durante le fasi di preparazione e sbarazzamento dei tavoli. Il personale sostiene di dover essere veloce al fine di servire il pasto caldo ma, tuttavia, si evidenzia che tale fretta viene riscontrata anche in fase di sbarazzamento dei tavoli, ancora prima che tutti gli alunni abbiano terminato il pasto, determinando poca attenzione alla pulizia degli spazi. Si potrebbe, al riguardo, suggerire una rotazione del personale in servizio.

Oltre a ciò, si evidenziano porzioni a volte troppo ridotte e non sufficienti, e vista la preferenza dei bambini per le patate al forno e non per gli straccetti, si invita la ditta a proporre più spesso tale contorno.

La Sig.ra FORESTA, genitore dell'I.C. Fermi sostiene che il servizio, relativamente ai plessi dell'I.C. di propria competenza, si svolge positivamente senza rilevare alcun problema.

Si segnala, peraltro, la questione, già sollevata, relativa all'utilizzo della frutta fresca nei menu, e la richiesta, da parte dei genitori degli alunni, di riproporre il progetto GENITORI A TAVOLA precedentemente organizzato dall'Amministrazione.

Interviene, a tal proposito, la Dott.ssa STELLA chiarendo che, al fine di rispettare la normativa anti-covid19 in vigore, non è possibile consentire l'ingresso dei genitori a scuola durante l'orario del servizio di refezione, nonostante il desiderio del Comune di riproporlo, e che, pertanto, al momento, si è costretti a sospendere e rinviare il progetto in parola.



Sempre in relazione all' Istituto Comprensivo "E. Fermi", la Sig.ra EPIFANIA non riporta particolari lamentele circa il servizio, comprendendo che, pur auspicando un ritorno alla frutta fresca, l'utilizzo di prodotti confezionati risulta più opportuno in relazione alle misure anti-covid19, ma segnala, dal punto di vista organizzativo che, a volte vi è troppa fretta da parte del personale in servizio nella distribuzione dei pasti.

Interviene, a questo punto, la Sig.ra DI CORLETO, rappresentante dell'I.C. Semeria, riportando le lamentele circa la riproposizione di succhi e mousse al posto di frutta fresca che viene, invece, consegnata solo in alcuni plessi. Si segnala, altresì, l'insufficienza delle porzioni proposte (in particolare, la pasta) e la scarsa varietà dei contorni.

Viste le molteplici segnalazioni al riguardo, l'Assessore PISCOPIELLO invita la Ditta Ladisa ad incrementare la presenza di frutta fresca nei menu, diminuendo l'utilizzo di succhi e mousse, compatibilmente con una scelta di frutta che i bambini possono consumare.

La dottoressa STELLA propone che venga introdotta più spesso la mela, che potrebbe essere tagliata con l'uso del taglia-frutta, tra l'altro previsto nel contratto, e che potrebbe avvantaggiare le maestre nel non intervenire per tagliarla.

La Sig.ra TEDESCHI dell'I.C. Semeria conferma quanto riferito dalla Sig.ra DI CORLETO circa la preferenza per l'utilizzo della frutta fresca, la scarsità di alcune porzioni proposte (in particolare, la carne) e la poca varietà dei contorni, segnalando che, comunque, le patate rimangono uno dei contorni più apprezzati dai bambini.

Anche la Sig.ra FRACCALVIERI dell'I.C. Bramante evidenzia che la quantità delle porzioni risulta spesso molto scarsa, in particolare quelle del pane. Segnala, inoltre, quanto segue:

- ci sarebbe bisogno di maggiore attenzione nella cottura della pasta, a volte scotta, e nel corretto bilanciamento quando viene servita con il brodo poiché a volte c'è troppo brodo e poca pasta;
- la scamorza dovrebbe sostituire quella che sembra essere una pasta filata non sempre saporita;
- preferenza per le patate al forno che vengono spesso sostituite con il purè;
- la frutta dovrebbe essere reintrodotta al posto delle mousse.

Prende, quindi, la parola, il Dott. MASTROPASQUA che, in riferimento alla questione delle porzioni ridotte, afferma di aver già attenzionato il problema, avendo dato istruzioni precise al personale di servire due anziché una fetta di pane qualora queste risultino troppo piccole, considerata la forma di pane utilizzata, quella del filone, e che possa verificarsi che vengano distribuite le fette finali, più piccole, dello stesso.

Interviene, successivamente, la Sig.ra ORLANDO dell'I.C. Torraca, che non riporta particolari lamentele circa il servizio ed elogia la qualità del servizio fornito dal personale. Segnala, soltanto, lo scarso gradimento degli straccetti, abbinati ai piselli, e genericamente dei contorni serviti, che in alcuni casi risultano senza sapore.

La Sig.ra LAGONIGRO, rappresentante dell'I.C. Torraca, riporta la considerazione positiva espressa per il personale in servizio e per la varietà dei primi piatti serviti. Segnala, altresì, il minore apprezzamento dei bambini per i secondi di pesce marinati rispetto a quelli panati.



La Sig.ra CORETTI dell'I.C. Bramante, riferisce il plauso e la soddisfazione per il servizio, espressi dai rappresentanti dei genitori del plesso in Via Greco.

Prende la parola la Dott.ssa BAGNATO, nutrizionista dell'ASM, in merito alle segnalazioni riportate sulla grammatura delle porzioni servite, affermando che tali grammature sono state calcolate esattamente in base alle necessità nutrizionali degli utenti del servizio, come indicate anche dal Ministero della Salute.

Forse, la scarsità delle porzioni può dipendere dal fatto che parte del prodotto "si perda" nello scodellamento.

A tal riguardo, l'Assessore PISCOPIELLO invita la Ditta a sottoporre la questione al personale incaricato al fine di prestare maggiore attenzione nella fase di scodellamento.

Avendo ascoltato tutti gli interventi, il Dott. ELETTO, componente dell'Osservatorio per l'ASM, sostiene che dalle segnalazioni riportate si evincono situazioni molto diverse tra le varie scuole, da cui derivano problemi gestionali a se stanti e non generalizzati, relativi, in particolare, al personale in servizio interessato.

Per quel che riguarda la varietà delle proposte di menu, si riporta che il periodo pandemico ha inciso e condizionato notevolmente questo aspetto.

Per quel che riguarda le patate al forno, infine, il problema è che riproporle costantemente comporterebbe un eccesso di carboidrati dal punto di vista nutrizionale, per cui si è deciso di limitarle rispetto al passato.

Infine, relativamente alle richieste pervenute rispetto alla richiesta di ridurre i contorni a base di verdura, il Dott. ELETTO sottolinea l'importanza della mensa nell'educare i bambini a mangiare tutto ed in particolare i prodotti genuini e vegetali.

Prende, quindi, la parola il Dott. MASTROPASQUA, assicurando che le segnalazioni riportate verranno prese in considerazione in quanto risulta inaccettabile il fatto che si possa rilevare una diversa qualità delle prestazioni nei vari plessi e tra i sei Istituti che usufruiscono del servizio.

In particolare, si provvederà a monitorare la fase dello scodellamento e a verificare che il personale in servizio utilizzi il bilancino in dotazione di cui può avvalersi per quantificare esattamente le porzioni da servire.

Si procederà, altresì, tempestivamente alla verifica del corretto utilizzo della scamorza nella preparazione dei pasti, dato atto che non è previsto l'utilizzo di pasta filata.

Infine, per quanto concerne la frutta, si prende atto che, pur essendo palese la preferenza di tutti per l'utilizzo di prodotti freschi, le nuove misure Anti-covid19 non lasciano ampi margini di discrezionalità.

Interviene, in chiusura, l'Assessore PISCOPIELLO, auspicando che tutte le indicazioni e segnalazioni pervenute vengano prese in considerazione dalla ditta affidataria del servizio pur sottolineando, anche in veste di maestra, quanto detto dal Dott. ELETTO, ossia che il valore della mensa scolastica quale momento educativo, sia per i genitori che per i bambini, debba prevalere su alcune "richieste/preferenze" nell'evitare, ad esempio, i legumi interi o contorni a base di verdura per accontentare i gusti consolidati dei più piccoli.

Si coglie l'occasione, infine, di annunciare che, nei prossimi mesi, l'Amministrazione comunale si impegnerà al fine di realizzare un progetto inclusivo di recupero delle eccedenze alimentari prodotte



dal servizio di refezione scolastica, al fianco delle realtà associative locali che si occupano di mense per gli indigenti.

L'incontro si conclude alle ore 17:00.

Il presente verbale è letto e sottoscritto.

IL SEGRETARIO
Dott.ssa Maria STELLA



IL PRESIDENTE
Sig.ra Tiziana BASILE

