

## **Verbale commissione mensa on-line del 20 Maggio 2021**

### **Partecipanti alla riunione**

#### **Comune di Pianoro:**

Assessore Flavia Calzà

Dott. Andrea Demaria

Dott.ssa Emanuela De Rose

#### **Genitori:**

Claudia Ayoub (Materna Melograno)

Claudia Pascucci (Materna Melograno)

*Alessandro Agnello* (Materna Colibrì) *Vice Presidente*

Maria Sollazzo (Materna Nonna Orsa)

Miranda Barbieri (Materna Nonna Sabbi)

*Valeria Gentile* (Materna Dada Antonella) *Presidente*

Vincenzo Tatoli (Primaria Pianoro Vecchio)

Emilia Minichiello (Primaria Rita Levi Montalcini)

Valentina Perelli (Nido Millepiedi Pianoro)

#### **Docenti e Coordinatori di Plesso:**

Graziella Rinaldo (Materna Nonna Orsa)

Stefania Giurato (Materna Dada Antonella)

Sandra Pescosi (Primaria Diana Sabbi)

Patrizia Perillo (Primaria Diana Sabbi)

Mafalda Iennaco (Primaria Rita Levi Montalcini)

Alessio Fiorini (Nido Girotondo Rastignano)

#### **CAMST:**

Simona Iannelli

Marco Bettini

Elena Rossi (dietista)

### **Ordine del giorno**

1. Comunicazione del Comune in merito a ordinativi da parte degli Istituti Comprensivi di pasti per il personale docente e ATA, analisi acqua e verifica integrità/salubrità condutture e rubinetti
2. Verifica andamento servizio refezione e sua qualità
3. Chiusura anno scolastico 2020/2021
4. Varie ed eventuali

1. Ore 18:05 ha inizio la riunione.

L'Assessore Flavia Calzà saluta e appunta di aver osservato un atteggiamento di controllo poco costruttivo da parte della commissione mensa, evidenziando la condotta di massima trasparenza tenuta dal comune. Viene reso noto che non è stato esteso l'invito a partecipare al presente incontro a Dirigenti Scolastici e Pedagogista in quanto, nonostante la loro presenza sia prevista dal regolamento, è consuetudine che l'Amministrazione Comunale valuti la necessaria presenza o meno in base alle tematiche da trattare.

Il Presidente della Commissione mensa, dopo aver attentamente ascoltato quanto esposto dall'Assessore Calzà, ha smentito quanto detto precisando che la commissione mensa, essendo organo di controllo sul servizio di refezione, pone in essere la sua attività con la massima correttezza presentando, a chi di dovere, le segnalazioni di docenti e genitori. Il presidente, dal canto suo, chiede di non interpretare ogni segnalazione come un attacco e chiede dunque fiducia nell'operato della commissione mensa che mai si è permessa di mettere in dubbio il lavoro dell'amministrazione comunale, ma bensì mira ad interloquire nel solo ed esclusivo legittimo operato per cui è chiamata ad esercitare la sua funzione.

Relativamente ai *pasti del personale scolastico*, interviene Andrea Demaria, specificando che è stata fatta una richiesta dal comune ai dirigenti per fare chiarezza sui pasti destinati agli adulti, ovvero insegnanti, educatori delle cooperative per bambini disabili e personale ATA. La richiesta non è nata per tagliare i pasti del personale, ma per una questione prettamente amministrativa e contrattuale. I dati fino ad ora raccolti rispecchiano i numeri attesi, quindi il sistema sta funzionando bene.

Infine, per quanto riguarda la richiesta di *verifica della qualità dell'acqua dei condotti, tubature ed erogatori*, interviene Emanuela De Rose rendendo nota la calendarizzazione da parte dell'ASL (referente: Dott.ssa Modelli), ma questa analisi viene al momento effettuata solamente in 2 plessi, Primarie Diana Sabbi e Pianoro Vecchio. È stata richiesta quindi la campionatura anche negli altri plessi, in quanto si sono verificati episodi nella primaria Rita Levi Montalcini in cui l'acqua non è stata servita ai bambini, in quanto presentava una colorazione giallastra, come evidenziato dalla docente Mafalda Iennaco. In seguito a questa segnalazione, è stato fatto un controllo ed il problema è stato imputato a cambi di pressione, magari in concomitanza con lavori. Questi episodi hanno causato un grosso disagio, in quanto i bambini durante la giornata non hanno potuto riempire le proprie borracce e non erano disponibili bottiglie d'acqua in sostituzione. L'ultimo campionamento nei plessi di Rastignano risale al 2015 ed il Comune si è adoperato per intervenire chiedendo un incremento dei campionamenti in tutti i plessi di Pianoro e Rastignano.

Attualmente, i controlli sulle acque nelle due scuole primarie di Pianoro hanno cadenza annuale. La proposta comunale è stata di chiedere un incremento del campionamento estendendolo ai 4 plessi del territorio, includendo i 2 plessi di Rastignano, nell'anno in corso, ed effettuare il controllo negli altri 4 plessi nell'anno successivo per assicurare una migliore copertura.

La richiesta dei genitori è quindi un'attenta valutazione sulla sicurezza delle acque e dei sistemi di erogazione condutture e rubinetti, ed una possibile sostituzione dell'acqua erogata dai rubinetti con acqua in bottiglia in attesa del campionamento.

## 2. Verifica andamento servizio refezione e sua qualità.

Il primo argomento trattato è relativo alla somministrazione del *pane*:

- ✓ Il presidente spiega che, nei giorni precedenti alla riunione, erano pervenute due segnalazioni: una inerente alla mancata consegna del pane nel giorno in cui viene somministrata la piadina, e l'altra inerente al fatto che, in alcuni plessi d'infanzia, il pane venga dimezzato.

Relativamente alla mancata consegna del pane interviene la Responsabile Camst Simona Iannelli specificando che il pane, nella giornata in cui viene erogata la piadina, è sostituito dalla stessa associato al prosciutto o formaggio nell'adeguata grammatura che sanciscono il secondo piatto, mentre nella giornata in cui viene fornita la pizza, il pane è regolarmente consegnato.

Alcuni genitori chiedono delucidazioni in merito alla mancata consegna del pane in quanto lo stesso è presente nel capitolato e dunque pagato. La dietista Elena Rossi, a tal proposito, chiarisce che la piadina viene fornita al posto del pane e che il prosciutto o il formaggio, somministrati assieme alla piadina, fungono da secondo piatto. Alla richiesta dei genitori del motivo per cui, all'interno del menù, nel giorno della piadina, venga indicato anche il pane, interviene la responsabile Camst che si riserva di rispondere in un secondo momento in seguito ad una valutazione.

La docente Rinaldo riferisce che la piadina non risulta gradita a tutti nella scuola dell'infanzia perchè trovata troppo secca dai bambini che preferiscono invece il pane. Viene chiesto quindi di integrare la fornitura con del pane.

Prende la parola la docente Mara Naldi la quale riferisce, per conto della responsabile del "Plesso Colibrì" Silvia Calistri, che il pane è stato sempre consegnato in maniera regolare e non è mai mancato ai bambini fatta eccezione della giornata in cui viene data la piadina che effettivamente non viene consegnato. Precisa che tutte le operazioni di somministrazione dei panini vengono fatte nel regolare adempimento delle vigenti normative e nello specifico momento atte alla prevenzione del contagio da Virus Covid 19. Prende la parola Il Commissario Agnello formulando alla docente Mara Naldi le migliori felicitazioni per il lieto evento che l'ha portata all'assenza dall'attività lavorativa, per poi entrare nel merito delle segnalazioni pervenute dal plesso Colibrì che si sono focalizzate sul fatto che il pane venga spezzato a mano dal personale docente, secondo alcuni senza l'utilizzo di guanti, e le 2 metà di uno stesso panino vengano servite a 2 differenti bambini, anziché 1 panino intero per bambino. Il commissario, pur avendo rassicurato i genitori del fatto che i singoli docenti,

qualora non indossino i guanti (anche se previsto) pongano in essere ogni utile e idonea soluzione al fine di igienizzarsi le mani, riporta la perplessità mostrata dai genitori relativa alla possibile scarsità di pane. Tale perplessità nasce anche dalla segnalazione del plesso Rita Levi Montalcini secondo cui il pane consegnato è contato, quindi se, per esempio, cade a terra, non c'è la possibilità di fornirne altri (come emerso in seguito all'incidente accaduto ad un'alunna del plesso rimasta senza pane).

Il commissario Agnello, al fine di assicurare tutti, chiede di porre in essere l'azione di controllo verso il personale che effettua tali operazioni e fare in modo che il singolo bambino abbia durante il pranzo il suo panino e qualora non lo consumi in toto, per rispettare la politica sullo spreco, riponga l'eventuale panino avanzato nella propria doggy bag per portarlo a casa. Tale richiesta è effettuata nel rispetto del lavoro dei dietisti Camst che strutturano la dieta combinandola ad hoc per rispettare i valori calorici ed effettuando dunque combinazioni che ricadono nell'esercizio delle loro funzioni e non a discrezione degli operatori sul posto. Il commissario Agnello, ha poi precisato che la dott.ssa De Rose, indicativamente nel mese di dicembre 2020, già aveva dato disposizioni in merito all'utilizzo della doggy bag con l'indicazione di inserire pane e frutta somministrati al singolo bambino all'interno della doggy bag fornita da Camst, operazione da fare a tavola prima di alzarsi. Il tutto compatibilmente con l'organizzazione scolastica dei singoli plessi e nel rispetto delle normative anti Covid.

Viene fatto presente dagli altri genitori che al momento non viene utilizzata la doggy bag in alcuni plessi, come Dada Antonella e Melograno, in quanto c'è stato un accordo tra genitori ed insegnanti in seguito alle difficoltà comprensibili di questo ultimo periodo. Si rassicura che i plessi gestiscono in maniera differente l'eventuale pane e frutta avanzata riproponendola ai bambini nella merenda successiva o mandando indietro delle forniture di frutta se ci sono ancora partite da terminare.

Le docenti delle scuole dell'infanzia fanno presente che il panino viene diviso a metà perché comunque i bambini sono piccoli e capita che lo facciano cadere, che alcuni non lo finiscano, mentre altri gradiscono il bis, e che i bambini non sono comunque autonomi e quindi in grado di riempirsi da soli la doggy bag.

Il comune chiede di segnalare tempestivamente gli episodi di non conformità, in modo da poter intervenire in maniera efficace. Si raccomandano segnalazioni precise, puntuali, nell'immediato, corredate da riscontri oggettivi e verbalizzazione di quanto accaduto.

La commissione chiede invece uno strumento per verificare la veridicità delle informazioni in quanto, in questo periodo di pandemia, non è stato concesso ai commissari genitori di partecipare personalmente tramite l'assaggio o di verificare la

situazione direttamente. Durante questo periodo, infatti, gli assaggi sono stati effettuati solo dai commissari docenti che, in alcuni plessi del territorio mancano del tutto in quanto non sono stati nominati ad inizio anno scolastico. In tale contesto, si fa notare anche la difficoltà di operare, da parte degli stessi commissari mensa "docenti", in quanto non è data la possibilità di effettuare foto alle pietanze ritenute non idonee (questo, esclusivamente al fine di "corredare la segnalazione da qualcosa di concreto").

Viene poi trattato il tema della qualità del cibo:

- ✓ I punti critici evidenziati sono relativi a cottura dei cibi, condimenti ed abbinamenti.

Gli alimenti più discussi sono stati i piselli poco cotti, definiti 'croccanti', le patate al forno, crude e troppo salate, le zucchine cotte, troppo molli ed insapore, poco gradite dai bambini, il pesce, specialmente in umido, poco appetitoso, i condimenti sempre scarsi, soprattutto per la pasta, che tende a diventare un blocco e risulta sempre troppo asciutta (come ad esempio la pasta con lenticchie e la pasta al pesto con fagiolini e patate). Si chiede inoltre di reintegrare le minestrine e le vellutate, molto gradite ai bambini dell'infanzia.

Relativamente all'abbinamento della pasta e ragù seguita da patate al forno e insalata, è invece intervenuta Elena Rossi, dietista Camst, spiegando che tale abbinamento è stato fatto dopo una valutazione del contenuto proteico della pasta al ragù, in modo da rispettare i limiti fissati dai nuovi LARN.

Dietro una verifica attenta per tenere sotto controllo i livelli proteici, in questo caso viene proposto un secondo piatto costituito da un misto di verdure, per avere un apporto nutrizionale corretto e per sottolineare il messaggio di corretta educazione alimentare che rientra nelle prerogative declinate all'esercizio nelle sue funzioni della dietista, unica preposta nel decidere.

Per lo stesso motivo CAMST si è occupata di aggiungere altri alimenti al menù, come la piadina, per proporre la varietà come assaggio, per l'educazione alimentare.

Viene infine trattato il tema relativo al personale che cura il servizio di refezione:

- ✓ La docente Iennaco riporta una segnalazione dovuta ad alcuni atteggiamenti del personale di refezione scolastica che, a volte, si prende delle libertà di risposta nei confronti di bambini che non sono di loro competenza. Per questo motivo, la stessa docente suggerisce una rotazione del personale che somministra il pranzo.

### *3. Chiusura anno scolastico 2020/2021.*

Sono state segnalate diverse osservazioni riguardanti la frutta: a partire dalla poca varietà, si chiede di introdurre più tipologie di frutta (come fragole, pesche, albicocche,

susine) e si segnalano anche problemi relativi alla qualità (frutta acerba segnalata dalla primaria Rita Levi Montalcini o marcia dalle scuole dell'infanzia).

A questo riguardo, CAMST è intervenuta segnalando i problemi avuti a sua volta con le forniture e assicurando che avrebbero cercato di affrontare il problema a monte con i fornitori.

Viene sottolineato dalla docente della scuola primaria il problema dei bambini dell'ultimo turno di arrivare affamati all'ora di pranzo e di sostituire o integrare con altro la frutta quando prevista al mattino. Da parte delle scuole d'infanzia, viene invece chiesto di ampliare la scelta nello spuntino della mattina, in quanto proporre solo frutta in questo anno è risultato poco efficace e a volte anche dannoso, in quanto i bambini che si vedono proporre tutti i giorni la stessa frutta per merenda non la vogliono più vedere. Le scuole dell'infanzia vorrebbero fosse integrata qualche merenda di altro tipo per spezzare questa routine, dallo yogurt a biscotti o stregchette, non si chiedono quantitativi elevati ma di rispettare la varietà anche per la mattina, come è nell'ottica stessa di CAMST.

Si chiede per la scuola primaria la fornitura di partite di yogurt alla frutta di almeno 2 gusti differenti, per evitare che dei bambini rimangano senza merenda perché magari quel gusto non viene gradito particolarmente. La risposta di CAMST è stata positiva al riguardo. Nelle merende del mattino viene chiesto di reintegrare succo di frutta e biscotti, sia per la primaria che per l'infanzia.

Relativamente agli asili nido, è stato segnalato il disagio dovuto alla mancanza delle vellutate e minestrine, chiedendone il reintegro; nei menù è presente molto pomodoro, sia cotto che crudo, negli stessi giorni, ed infine i bambini piccoli dimostrano difficoltà a mangiare alcuni tipi di merende, come stregchette e schiacciatine; si chiede di tenere conto di questi suggerimenti per la modifica dei prossimi menù.

I bambini del nido trovano inoltre difficoltà di tipo pratico a consumare l'insalata: si chiede gentilmente di sminuzzare maggiormente l'insalata o di sostituirla con altri contorni crudi quando previsto.

##### *5. Varie ed eventuali.*

Il presidente segnala un significativo calo della qualità del pane per i bambini celiaci: 2 anni fa veniva fornito il pane SCHAER, più gradito. Verrà valutato l'indice di gradimento presso tutti i plessi e si valuterà insieme come procedere

La riunione si conclude alle ore 20:16.

Verbale redatto da:

Claudia Ayoub

Presidente della Commissione Mensa:

Valeria Gentile