



Commissione Mensa **Je-si mangia!**

ECCOCI QUA!

Sintesi delle attività svolte nell'anno scolastico 2014-15

- Finalità, soggetti coinvolti e ruolo della CM
- Resoconto ispezioni e controlli
- Esiti del questionario di gradimento ed educazione alimentare
- CM domanda: chi, come e quando risponde
- Il sito della CM e Pappa-mi
- Abbecedario e tanti compiti per le vacanze

Finalità, soggetti coinvolti e ruolo della CM

Nel corso del 2014 il servizio di refezione, esternalizzato dal Comune nel 2013, a seguito di una pronuncia del TAR, è passato dalla società Gemeaz alla **DussMann (DM)**, attuale erogatore del servizio.

Le scuole servite sono:

- **4 asili nido** (Oasi, Romero, Tita e Tabi, Mago Merlino)
- **12 scuole dell'infanzia** (Isola Felice, Gola della Rossa, Arcobaleno, Monte Tabor, Casali Santa, Santa Maria del Piano, Negromanti, Rodari, Sbriscia, La Giraffa, Anna Frank, Kipling)
- **6 scuole primarie** (Conti, Garibaldi, Cappannini, Martiri della Libertà, Monte Tabor, Perchi)

per un totale di 2.107 spuntini e **2.024 pasti** (168 al nido, 832 all'infanzia, 1.024 alla primaria) oltre agli ospiti della Casa di Riposo di Jesi. Sono previste diete speciali per motivi clinici o religiosi. Il servizio viene erogato per 196 giorni all'anno negli asili nido, 187 nelle scuole dell'infanzia e 172 nelle scuole primarie.

I pasti sono preparati presso la cucina della Casa di Riposo (tranne due asili nido che utilizzano le proprie cucine interne) e poi consegnati alle varie scuole: la **Coop. FUTURA** è addetta al trasporto ed alla somministrazione dei pasti, nonché al governo dei refettori. I menù sono stagionali (primavera/estate e autunno/inverno) ed articolati su quattro settimane, sulla base delle tabelle dietetiche predisposte dall'ASUR, rivolte ai bambini degli asili nido e delle scuole dell'infanzia e primaria¹.

JesiServizi (JS) è la società del Comune di Jesi che gestisce il servizio di refezione scolastica e la connessa riscossione tariffaria (differenziata per fasce ISEE), calcolata sul numero di effettive presenze in mensa dell'utente. JS conserva il diritto di controllo e vigilanza sul servizio nella sua interezza, avvalendosi dell'apporto tecnico dell'Azienda Sanitaria e dei NAS ove previsto.

La **Commissione Mensa (CM)** può effettuare, nell'ambito di quanto indicato nel Capitolato, controlli specifici, rendicontando gli stessi e proponendo le modifiche ritenute opportune ai menù ed al servizio mensa in genere. La CM è soggetta a rinnovo annuale, su base volontaria, entro il mese di novembre di ogni anno. Per l'AS 2014-15 si compone di **65 iscritti** di cui 50 genitori e 15 insegnanti, distribuiti nei quattro Istituti Comprensivi (L. Lotto, San Francesco, C. Urbani, Federico II) ed ha un comitato esecutivo di 4 membri, che si relaziona con gli altri soggetti coinvolti con prevalenza del Presidente. Fra gli iscritti, circa 17 si sono in qualche modo attivati per il sostegno delle attività della CM.

Dal dicembre 2013 la CM è dotata di un proprio Regolamento di 9 articoli, conforme al Capitolato Tecnico del servizio di refezione vigente ed ha le seguenti principali funzioni:

- Creare un costante collegamento tra l'utenza e JS
- Effettuare il monitoraggio del buon andamento del servizio
- Esercitare un ruolo consultivo e propositivo sull'andamento e la qualità del servizio

¹ Fonte: Capitolato Speciale d'Appalto

I controlli effettuati dai componenti della CM sono principalmente finalizzati a rilevare il rispetto e la corrispondenza tra **quanto indicato nel contratto d'appalto e quanto effettivamente erogato**, con particolare riferimento a menù, temperature, grammature (pesi), servizio, modalità di conservazione e scadenza delle derrate, pulizia degli ambienti (magazzino, cucina e refettori), rilevazione del gradimento del pasto. Le valutazioni sulle ispezioni sono riportate su apposite schede che, una volta compilate, sono trasmesse a JS, che ha il compito di archivarle.

La CM gestisce parimenti un proprio archivio elettronico, consultabile presso il sito <http://jesimangia.blogspot.it/>. Irregolarità gravi vanno immediatamente segnalate a JS e verificate con il segnalante.

Da quest'anno, il Comune di Jesi ha aderito al progetto educativo alimentare della **Regione Marche** denominato *"Pappa Fish. Mangia bene, cresci sano come un pesce"* per incentivare il consumo di pesce fresco nelle mense scolastiche prevedendo, a partire dal 13 marzo 2015, 14 somministrazioni di pesce fresco nelle scuole ed una campagna educativa rivolta agli alunni delle scuole primarie (per ora, avviata solo in due scuole).

Resoconto ispezioni e controlli

Ad oggi, sono stati effettuati **54 controlli** di varia natura (ispezioni in refettori/cucine/magazzini da parte della CM, segnalazioni delle insegnanti) anche nelle stesse giornate, pari a circa il 30% dei giorni totali di erogazione del servizio; ciò è un bene, perché significa che **il servizio è stato monitorato dalla CM 1 giorno su tre**, tra le varie scuole.

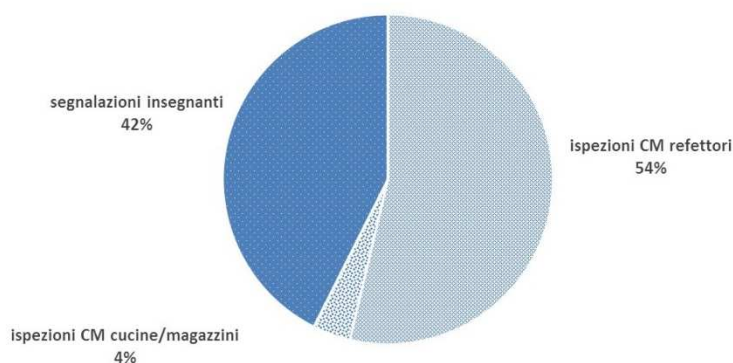
Le ispezioni della Commissione Mensa hanno riguardato il **65% delle scuole dell'infanzia** e il **35% di quelle primarie**, mentre non sono mai stati ispezionati gli asili nido.

Il materiale riguardante le schede di ispezione della CM è stato raccolto ed archiviato secondo il modello predisposto nel sito www.pappa-mi.it, che raccoglie diverse Commissioni Mensa italiane e le loro esperienze. Dal link suddetto è possibile avere accesso al resoconto dei dati raccolti.

Le schede di ispezione della CM sono finalizzate a valutare la **qualità del cibo** (assaggio, gradimento, cottura, temperatura, quantità, igiene) e la **qualità del servizio** (durata pasto, durata distribuzione, giudizio globale del servizio), secondo parametri prestabiliti.

E' opportuno distinguere tra le **segnalazioni**, che si concentrano in prevalenza sul gradimento del cibo in termini di accettazione o rifiuto dello stesso, e le **ispezioni**, che offrono considerazioni anche sugli altri aspetti del servizio. In ambo i casi si tiene conto soltanto di ciò che perviene in forma scritta, da soggetti identificabili (insegnanti e CM) e per eventi circostanziabili (giornata, luogo, menù).

Tipologie dei controlli effettuati nelle mense scolastiche di Jesi nell'anno scolastico 2014-15

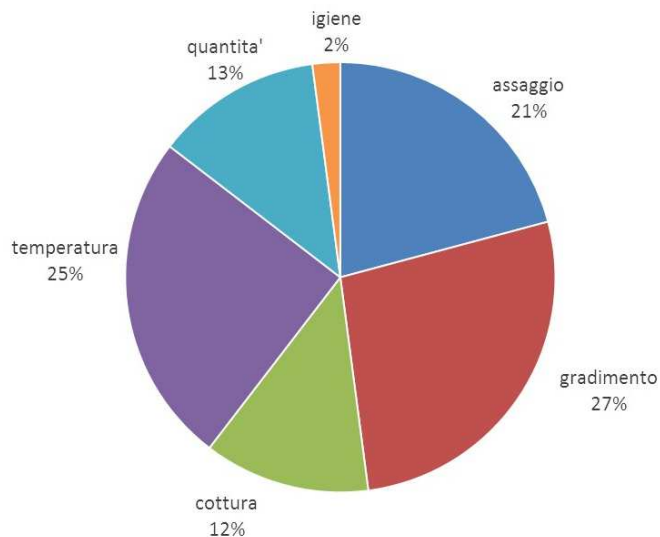


Le criticità sul gradimento del cibo, frutto sia delle ispezioni effettuate dalla CM che delle puntuali segnalazioni delle insegnanti (in termini di bambini che non mangiano rispetto a quelli che lo fanno) è così attribuito alle seguenti cause:

Principali fattori “critici” nella qualità del cibo

QUALITA' DEL CIBO			
	Ispezioni	Segnalazioni	Pietanze più “critiche”
Assaggio	70%	30%	Pasta, pesce al forno, frittata, polpettone di verdure, piselli, bastoncini di pesce, bieta
Gradimento	23%	77%	Cavolfiori, kiwi, insalata, fette biscottate, bastoncini di pesce, hamburger di pesce, polpette di pesce
Cottura/maturazione	50%	50%	Pasta, kiwi, polpette di pesce
Temperatura	42%	58%	Pasta, insalata, frutta, polpettone di tonno, focaccia e prosciutto crudo, cavolfiori, risotto, arista, pesce al forno, fagiolini
Quantità	50%	50%	Pasta, minestra, petto di pollo, banana, passato di verdure, formaggio
Igiene	-	100%	Insalata

Distribuzione delle principali criticità riscontrate nella QUALITA' DEL CIBO



Per quanto riguarda il servizio, le principali criticità sono invece per il 36% sulla durata del pasto, il 46% sulla durata della distribuzione e il 18% sul giudizio globale del servizio. Sono anch'esse frutto sia delle ispezioni effettuate dalla CM che delle puntuali segnalazioni delle insegnanti e attribuite alle seguenti cause:

Principali fattori "critici" nella qualità del servizio

QUALITA' DEL SERVIZIO			
	Ispezioni	Segnalazioni	Criticità
Durata del pasto	75%	25%	Durata del pasto maggiore di 60 minuti
Durata distribuzione	100%	-	Durata della distribuzione maggiore di 60 minuti
Giudizio globale del servizio	100%	-	Rumorosità, comportamento, stato dei locali

Esiti del questionario di gradimento ed educazione alimentare

A marzo 2015, la CM ha proposto un questionario di semplice compilazione per raccogliere dati su preferenze ed abitudini alimentari dei bambini, da compilare direttamente a scuola, il cui modello è quello di seguito riportato, redatto secondo altri analoghi in uso presso altre città. L'iniziativa è stata ritenuta urgente dalla CM, per individuare possibili variazioni al servizio a soddisfacimento del maggior numero di utenti.

L'indagine fa riferimento ai menù scolastici delle scuole dell'infanzia e primarie, consultabili al link <http://www.comune.jesi.an.it/opencms/export/jesiit/sito-Jesitaliano/MenuPrincipale/Jesiservizi/index.html> e non tiene conto, pertanto, di tutte le altre pietanze proposte a casa che non rientrano tra quelle dei menù.

SCUOLA..... CLASSE..... DATA.....						
TI PIACE QUESTO PIATTO?	LO MANGI A CASA?					
pasta						
risotto						
minestra						
pizza						
pollo						
pesce al forno						
pesce panato						
polpettone alle verdure						
polpettone di tonno						
polpettone di pesce						
frittata						
arista di maiale al latte						
insalata						
insalata mista						
spinaci all'olio						
piselli						
cavolfiori						
mela						
banana						
pera						
kiwi						
fette biscottate						
biscotti						
yogurt						
succo di frutta						
TI BASTA QUELLO CHE MANGI?						
LE PERSONE CHE TI SERVONO QUESTO PIATTO SONO GENTILI E DISPONIBILI?						
QUANDO IL CIBO ARRIVA AL TUO TAVOLO E' CALDO?						
RIESCI A MANGIARE IN TEMPO?						

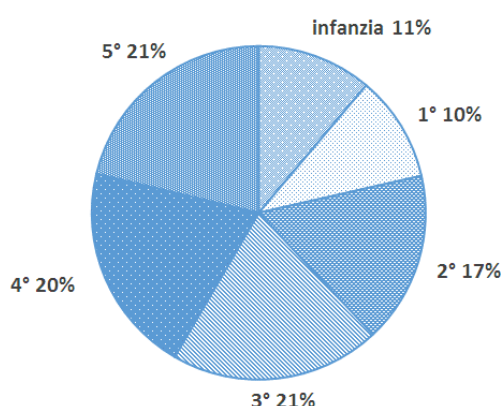
Si precisa che l'impegno a rilevare il gradimento dell'utenza è stato indicato anche da DM nella propria offerta tecnica. Richiesto a riguardo già in febbraio, ad oggi non ci risulta che la ditta abbia somministrato un questionario analogo in alcuna scuola cittadina.

La CM ha effettuato una rilevazione dati certamente non esaustiva, grazie alla collaborazione di alcuni docenti sensibili all'argomento. In tutto, i bambini che hanno risposto al questionario sono **491**, rappresentanti un campione piuttosto significativo della popolazione scolastica, pari a circa il **25% del totale**, appartenenti a **25 classi** (4 dell'Infanzia e 21 della Primaria) così distribuiti:

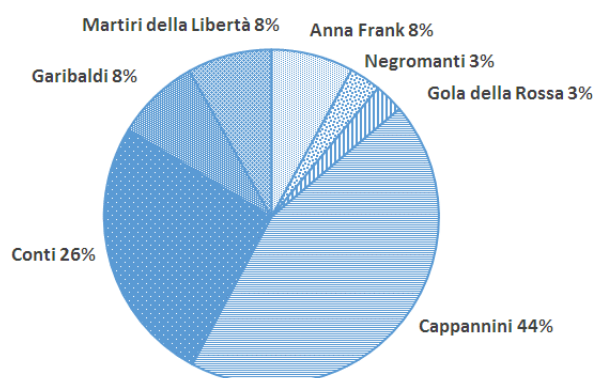
- **Scuola dell'Infanzia: 68 bambini** (Anna Frank, Negromanti, Gola della Rossa)
- **Scuola Primaria: 423 bambini** (Cappannini, Conti, Garibaldi, Martiri della Libertà).

Il campione più completo è quello della Scuola Primaria Cappannini, con 9 classi su 9. Le **scuole monitorate** sono 7 su un totale di 22, **pari al 32%**. Per fascia d'età, il campione più rappresentativo è quello delle classi 3° e 5° della primaria.

distribuzione per fasce di età del questionario della CM



distribuzione per scuole del questionario della CM

























Nelle tabelle successive abbiamo sintetizzato i risultati del questionario, distinguendo tra scuola dell'infanzia e primaria, confrontando i piatti più e meno graditi a scuola con quelli più proposti e consumati a casa; sono inoltre evidenziate le "corrispondenze" tra gradimento a scuola e abitudini alimentari a casa. In fondo ad ogni tabella sono riportati i risultati del gradimento del servizio mensa.

SCUOLA DELL'INFANZIA

			
A SCUOLA	A CASA	A SCUOLA	A CASA
PIATTI PIÙ GRADITI	PIATTI PIÙ MANGIATI	PIATTI MENO GRADITI	PIATTI MENO MANGIATI
<ul style="list-style-type: none"> - <u>PASTA</u> - <u>RISOTTO</u> - <u>MINESTRA</u> - <u>PIZZA</u> - <u>POLLO</u> - <u>MELA</u> - PESCE AL FORNO - PESCE PANATO - BANANA - <u>BISCOTTI</u> - <u>SUCCO DI FRUTTA</u> 	<ul style="list-style-type: none"> - <u>PASTA</u> - <u>RISOTTO</u> - <u>MINESTRA</u> - <u>PIZZA</u> - <u>POLLO</u> - <u>MELA</u> - <u>BISCOTTI</u> - YOGURT - <u>SUCCO DI FRUTTA</u> 	<ul style="list-style-type: none"> - <u>POLPETTONE DI VERDURE</u> - <u>POLPETTONE DI PESCE</u> - <u>CAVOLFIORI</u> - <u>ARISTA</u> 	<ul style="list-style-type: none"> - <u>POLPETTONE DI VERDURE</u> - <u>POLPETTONE DI PESCE</u> - <u>CAVOLFIORI</u> - <u>ARISTA</u> - SPINACI
TI BASTA QUELLO CHE MANGI?			
LE PERSONE CHE TI SERVONO QUESTO PIATTO SONO GENTILI E DISPONIBILI?			
QUANDO IL CIBO ARRIVA AL TUO TAVOLO E' CALDO?			
RIESCI A MANGIARE IN TEMPO?			

SCUOLA PRIMARIA

								
	A SCUOLA PIATTI PIÙ GRADITI	A CASA PIATTI PIÙ MANGIATI	A SCUOLA PIATTI MENO GRADITI	A CASA PIATTI MENO MANGIATI				
1°	<ul style="list-style-type: none">- <u>RISOTTO</u>- <u>POLLO</u>- MINESTRA- BANANA- <u>BISCOTTI</u>	<ul style="list-style-type: none">- PASTA- PIZZA- <u>POLLO</u>- <u>BISCOTTI</u>- <u>RISOTTO</u>	<ul style="list-style-type: none">- <u>INSALATA MISTA</u>- <u>CAVOLFIORI</u>- <u>SPINACI</u>	<ul style="list-style-type: none">- YOGURT- <u>INSALATA MISTA</u>- <u>CAVOLFIORI</u>- <u>SPINACI</u>				
2°	<ul style="list-style-type: none">- <u>PIZZA</u>- <u>PASTA</u>- <u>POLLO</u>- <u>BANANA</u>- <u>MELA</u>	<ul style="list-style-type: none">- <u>PASTA</u>- <u>PIZZA</u>- <u>POLLO</u>- BISCOTTI- <u>MELA</u>- <u>BANANA</u>- SUCCO DI FRUTTA	<ul style="list-style-type: none">- <u>CAVOLFIORI</u>- PESCE AL FORNO- INSALATA MISTA- <u>POLPETTONE DI PESCE</u>- <u>POLPETTONE DI VERDURE</u>- <u>PESCE PANATO</u>	<ul style="list-style-type: none">- <u>POLPETTONE DI PESCE</u>- <u>CAVOLFIORI</u>- <u>PESCE PANATO</u>- POLPETTONE DI TONNO- ARISTA- <u>POLPETTONE DI VERDURE</u>- SPINACI				
3°	<ul style="list-style-type: none">- <u>PIZZA</u>- POLLO- <u>MELA</u>- BISCOTTI- <u>SUCCO DI FRUTTA</u>	<ul style="list-style-type: none">- PASTA- <u>MELA</u>- BANANA- <u>PIZZA</u>- <u>SUCCO DI FRUTTA</u>	<ul style="list-style-type: none">- <u>POLPETTONE DI PESCE</u>- PESCE AL FORNO- <u>PESCE PANATO</u>- CAVOLFIORI- INSALATA- INSALATA MISTA	<ul style="list-style-type: none">- POLPETTONE DI VERDURE- <u>POLPETTONE DI PESCE</u>- <u>PESCE PANATO</u>- SPINACI- POLPETTONE DI TONNO				
4°	<ul style="list-style-type: none">- BISCOTTI- <u>POLLO</u>- BANANA- <u>MINESTRA</u>- <u>PASTA</u>- <u>PIZZA</u>	<ul style="list-style-type: none">- SUCCO DI FRUTTA- <u>PASTA</u>- <u>PIZZA</u>- <u>MINESTRA</u>- <u>POLLO</u>- MELA	<ul style="list-style-type: none">- PESCE AL FORNO- PESCE PANATO- FRITTATA- <u>POLPETTONE DI PESCE</u>- <u>CAVOLFIORI</u>	<ul style="list-style-type: none">- <u>POLPETTONE DI PESCE</u>- POLPETTONE DI VERDURE- <u>CAVOLFIORI</u>- INSALATA MISTA- POLPETTONE DI TONNO				
5°	<ul style="list-style-type: none">- <u>PIZZA</u>- BISCOTTI- BANANA- ARISTA- <u>POLLO</u>- RISOTTO	<ul style="list-style-type: none">- PASTA- <u>PIZZA</u>- <u>POLLO</u>	<ul style="list-style-type: none">- PESCE PANATO- <u>CAVOLFIORI</u>- PESCE AL FORNO- <u>POLPETTONE DI PESCE</u>- SUCCO DI FRUTTA- FRITTATA	<ul style="list-style-type: none">- POLPETTONE DI TONNO- <u>CAVOLFIORI</u>- PERA- KIWI- <u>POLPETTONE DI PESCE</u>- POLPETTONE DI VERDURE- SPINACI				
			1°	2°	3°	4°	5°	
TI BASTA QUELLO CHE MANGI?								
LE PERSONE CHE TI SERVONO QUESTO PIATTO SONO GENTILI E DISPONIBILI?								
QUANDO IL CIBO ARRIVA AL TUO TAVOLO E' CALDO?								
RIESCI A MANGIARE IN TEMPO?								

Ciò che emerge con evidenza è che i gusti dei bambini, seppur con qualche diversità, sono abbastanza simili e rispecchiano le abitudini alimentari di casa.

Tra le varie sezioni (1°, 2°, 3°, 4°, 5°) i cibi preferiti/meno preferiti sono quasi sempre gli stessi: i cibi che vanno in assoluto per la maggiore sono pasta, pizza e pollo mentre quelli meno graditi sono il polpettone di pesce ed i cavolfiori. Per quanto riguarda il pesce, il risultato non tiene conto della recente somministrazione di pesce fresco.

Differenze significative si riscontrano sul servizio mensa, che i bambini dell'infanzia (più seguiti sia dagli insegnanti che dal personale addetto) valutano molto più positivamente dei loro "fratelli" maggiori: le classi 4° e 5° giudicano non positivamente il servizio del personale e non mangiano a sufficienza; il cibo arriva per quasi tutti non sufficientemente caldo (dati, questi ultimi, confermati anche dalle ispezioni).

Un inciso sullo yogurt, presente nelle merende della scuola d'Infanzia ma eliminato lo scorso anno da quelle della primaria, visto il consistente spreco di prodotto intatto: malgrado risulti tra i piatti più graditi a casa, non così avviene per quello somministrato a scuola. Evidenza simile per il succo di frutta alla primaria, quasi mai presente tra gli alimenti graditi a scuola malgrado lo sia in casa.

Il dettaglio dei risultati delle singole classi è pubblicato sul blog della CM.

CM domanda: chi, come e quando risponde

Nel corso di questo anno scolastico, la CM ha organizzato e promosso i seguenti incontri pubblici:

- **24 novembre 2014**, assemblea di rinnovo annuale della CM, alla quale hanno partecipato rappresentanti della CM uscente, JS ed altri interessati, durante la quale si sono raccolte le schede di adesione alla CM, si è parlato di modalità e tempi previsti per il subentro della DM, del problema dello spreco degli alimenti, delle problematiche più frequenti rilevate nel corso delle ispezioni del precedente Anno Scolastico (irregolarità gravi, grammature indifferenziate per i 5 anni, alimenti non graditi) ed alla tempistica dei turni nelle scuole. Viene infine eletto il nuovo comitato esecutivo.
- **28 gennaio 2015**, dedicato esplicitamente all'ascolto degli insegnanti, alla quale hanno partecipato oltre ai suddetti, rappresentanti della CM, JS, DM e Futura (cooperativa della gestione dei refettori), nel corso del quale si è discusso dell'utilità delle segnalazioni scritte da parte delle insegnanti, della grammatura e del ripasso, del menù e del gradimento, dell'eventuale riscontro di irregolarità gravi, di merende e servizio relativo, e di spreco.
- **20 maggio 2015**, assemblea conclusiva della CM, con l'ODG in copertina al presente documento.

In corso d'anno si sono inoltre tenuti ulteriori incontri tra il comitato esecutivo della CM e rappresentanti di JS, DM, Futura e ASUR.

- **6 novembre 2014**, presenti CM, JS e il vecchio gestore Gemeaz, abbiamo conosciuto il responsabile del SIAN dott. Giostra, che ha proposto un incontro per la CM sui temi della sicurezza alimentare. Tale incontro, tenutosi lo scorso 14 maggio 2015 (non specificatamente dedicato alla CM), ha toccato i temi delle contaminazioni ed intossicazioni in ambiente domestico, della crescente obesità infantile collegata ad abitudini alimentari scorrette, della presenza di olii ed additivi nel cibo in proporzioni consentite per legge ma verso i quali l'utenza, presane coscienza, risulta sensibile.

- **11 febbraio 2015**, presenti CM, JS, DM e Futura per discutere delle richieste/proposte scaturite dalla riunione con gli insegnanti tenutasi il 28/01/15 (grammature e ripasso, gradimento, merende e servizio e spreco).
- **18 e 24 marzo, 13 aprile**, presenti CM, JS, DM, e ASUR il 24/3, sulle seguenti questioni: grammature/assenza di ripasso e 10% in più, pasta in bianco, pane e piatti unici, merende, olio di palma rilevato in alcuni prodotti forniti a merenda, vendita attrezzature di cucina, eventuale riscontro di irregolarità gravi, rilevazione temperature, educazione alimentare a scuola, progetto Pappa-fish, questionario di gradimento rivolto ai bambini.

Il sito della CM e Pappa-mi

La CM si è dotata di un proprio blog <http://jesimangia.blogspot.it> nel quale sono postati e pubblicati i documenti relativi alla propria attività (schede, regolamento, componenti, verbali, richieste e relative risposte, news, rassegna stampa, riepilogo della qualità dei pasti, ecc.). Inoltre dal blog è possibile accedere, dalla sezione in alto a sinistra *“LA MAPPA DEI CONTROLLI Pappa-Mi”*, al sito <http://www.pappa-mi.it/stream>, che contiene l’archivio elettronico di tutte le ispezioni effettuate ed inserite direttamente dalla CM di Jesi e da tutte le Commissioni Mensa italiane aderenti. La raccolta delle schede di valutazione dei pasti permette di effettuare statistiche, di mettere in rete le singole esperienze, facilitando la diffusione dell’informazione e delle buone pratiche per un confronto utile al miglioramento del servizio.

Il tutto, teniamo a sottolinearlo, grazie all’impegno volontario e nell’ottica della maggior trasparenza possibile.

Abbecedario e tanti compiti per le vacanze

Proponiamo come di seguito, in ordine alfabetico, una serie di tematiche affrontate in corso d'anno. Alcune hanno trovato risposta, per molte altre continuiamo ad avanzare proposte sollecitando soluzioni fattive.

C COME.... Commissione Mensa: tra coloro in qualche modo attivi nella CM (quest'anno 17 sui 65 iscritti), ci si confronta e ci si scambiano informazioni e competenze. Abbiamo ancora bisogno di migliorare la comunicazione interna: ogni osservazione è bene accetta purché non sia sterile, ma avvii approfondimenti e proposte. Parimenti risulta importante lavorare in modo trasparente verso l'esterno e conservare memoria del lavoro svolto, cosa che facciamo curando il nostro sito.

E COME.... Educazione alimentare a scuola e a casa: è urgente affrontare compiutamente l'argomento rivolgendosi a bambini, insegnanti e genitori. La conoscenza del cibo, gli aspetti culturali che porta con sé, il suo consumo consapevole, vario ed equilibrato possono ottenersi attraverso interventi mirati, ripetuti nel tempo, in cui possano essere approfonditi e dibattuti. La CM non si stanca di chiedere tali interventi presso tutti coloro che si sono dichiarati disposti ed interessati a farli. Manca però chi voglia cominciare.

G COME.... Grammature, assenza di ripasso e 10% in più: rilevando il proprio allineamento alla media storica e nazionale, l'ASUR ha preferito non intervenire né in aumento delle grammature attualmente previste (esigenza espressa anche nei questionari, in particolare nelle ultime classi della primaria) né in una loro differenziazione a seconda delle età dei bambini, lasciando che si risolva in fase di somministrazione. Il personale della FUTURA addetto a tale fase, in assenza di grammature differenziate e scritte, si atterrà alla somministrazione della porzione “base”, escludendo l'utilizzo del 10% in più (che viene fornito per eventuali piatti caduti o da rifare) a mo’

di ripasso. DM aveva proposto in febbraio una dimostrazione della differenza tra peso a “crudo”, come indicato nei menù, e quello cotto sui principali alimenti, in modo da educare l'occhio alla valutazione veloce senza dover ricorrere alla bilancia, che va prenotata prima dell'ispezione nei refettori. Tale dimostrazione non è stata calendarizzata. Ciononostante, la CM ha ancora evidenze sia del “ripasso”, che coinvolge in genere i primi piatti, che della carenza dovuta ad errori, anche ove possibile porzionare agevolmente (ad es. mozzarelle). Provvederemo ad affrontare nuovamente la questione vista la mancata assunzione di responsabilità delle parti coinvolte.

I COME.... Irregolarità nella fornitura dei piatti: ai sensi dell'art. 7 del regolamento della CM, si è concordato che chi, insegnante o membro della CM, abbia a segnalare un'irregolarità anche grave, dovrà *in primis* contattare JS, i cui numeri di riferimento saranno a disposizione nei refettori, insieme ad una scheda di facile compilazione che riepiloghi i dati per l'apertura della segnalazione. Il piatto segnalato verrà affidato al personale della Futura affinché lo conservi intatto per il sopralluogo di JS e DM, che dovranno essere tempestivi nell'accertarsi dell'accaduto, recandosi immediatamente presso il refettorio interessato.

Ispezioni: nonostante gli sforzi (per i quali ringraziamo tutti coloro che hanno portato il loro contributo, bambini, genitori ed insegnanti) è necessario un maggior coordinamento per la capillare copertura di tutte le scuole. Si ricorda che JS, il Comune di Jesi e l'ASUR hanno il diritto (ed il dovere) di effettuare controlli per verificare la corrispondenza del servizio erogato a quanto previsto nel Capitolato Tecnico del servizio di refezione e all'offerta tecnica presentata, compilando la scheda predisposta.

M COME.... Menù e gradimento, anche a merenda: alcune delle variazioni al menù proposte sono state adottate (es. tortini di formaggio e verdura di stagione, pesce fresco) mentre ASUR ha escluso in modo fermo la pasta in bianco a richiesta dei bambini, ricordando che l'obiettivo primario è viceversa quello di abituare i bambini a mangiare un po' di tutto, non solo ciò che piace. Circa il pane, che spesso va sprecato, CM ha proposto di utilizzarlo in parte a merenda, magari con confettura o mousse di frutta da spalmare. Altre proposte utili a variare le merende (tarallini all'olio di oliva, barrette di cereali, ecc.) hanno trovato d'accordo l'ASUR, con preferenza comunque per la frutta fresca. Alcune schede tecniche di prodotti alternativi sono state approvate dall'ASUR, ma gli stessi non sono stati adottati per l'elevato costo di fornitura riscontrato da DM. CM ha dichiarato la propria disponibilità sia a discutere delle modalità di somministrazione delle merende - in particolare alla primaria ove non è previsto personale apposito, puntando a ridurre i costi dei prodotti mediante l'utilizzo di multiporzioni - sia della frequenza di somministrazione di dati prodotti, eventualmente in alternanza tra scuole in giorni diversi. Manca ad oggi una proposta circostanziata da parte di DM, attesa per l'estate.

O COME.... Offerta tecnica: la CM ha esaminato l'offerta tecnica di DM, in cui la stessa si è impegnata ad effettuare alcune attività (es: raccolta differenziata e programmi di educazione ambientale a scuola, questionario di gradimento dei bambini, educazione alimentare con l'aggiornamento delle famiglie, predisposizione della Carta dei servizi, ecc.) che non risultano ancora né realizzate né calendarizzate: almeno sulle “grandi linee” abbiamo richiesto indicazioni entro l'estate.

Olio di palma ed additivi: guardando le etichette di alcuni prodotti forniti a merenda, che contengono questo tipo di grasso, l'ASUR ha risposto che le quantità contenute nella singola porzione, unitamente alla frequenza con cui sono somministrate, non è da ritenersi pericolosa per i bambini. Inoltre sono elementi usati nei termini di legge dell'industria alimentare, nel caso verrebbero sostituiti con altri (grassi saturi, tipicamente burro). La CM ha comunque richiesto di prestare attenzione a tali componenti, anche in fase di sostituzione di prodotti. L'ASUR ci ha

recentemente comunicato di ritenere che un'indicazione più decisa a riguardo debba provenire dalla CM, dopo opportune ed informate consultazioni interne, che dobbiamo trovare modo di effettuare.

P COME.... Pappa-fish: il progetto regionale (condiviso dalla CM e col placet dell'ASUR) prevede l'utilizzo in mensa di pesce fresco locale al posto di quello congelato di provenienza estera per lo più. Le prime date di somministrazione, in assenza di adeguata informazione e preparazione, sono state davvero critiche. Nel mese di maggio ci si è concentrati sul pesce cucinato in maniera semplice, utilizzato come sugo per pasta o riso o come filetto, decisamente preferito (le segnalazioni sono in tal senso) a polpette ed hamburger di pesce misto molto sminuzzato (per eliminare il rischio spine). Sicuramente, una maggiore adesione delle scuole al progetto educativo proposto dal Pappa-fish permetterebbe di aumentare il gradimento complessivo. Al riguardo, si è chiesto a JS, di concerto coi responsabili del progetto, di adoperarsi per il tempestivo ed ampio coinvolgimento degli Istituti Comprensivi e dei Consigli di Istituto nella fattiva realizzazione della campagna educativa. I dati di gradimento rilevati a Jesi vengano confrontati con gli analoghi di altri Comuni aderenti al progetto, per capire quali altre azioni possano aumentare il gradimento di questo alimento permettendo di conservarne una certa varietà.

Procedura di rilevazione delle temperature: la procedura, concordata con Gemeaz nel corso del trascorso AS per uniformare le modalità di rilevazione delle temperature, per DM non risulta fondata. Si potrebbe quindi disporre solo delle temperature rilevate dal personale della FUTURA al ricevimento dei contenitori termici. La CM sta approfondendo l'argomento, giacché i bambini lamentano piatti "freddi" consumati in mensa.

R COME.... Rapporti con JS/ASUR/DM: riteniamo necessario che su tutti i temi ci sia un confronto più sollecito, mirato, serrato e costante, che permetta di programmare in tempo utile e realizzare nel corso dell'anno scolastico **di pertinenza** le diverse iniziative, condividendo progetti e scelte nell'interesse dell'utenza. A tal proposito, auspichiamo il confronto trasparente tra i dati rilevati ed elaborati dalla CM **a titolo volontario** e quelli - laddove presenti - degli altri soggetti deputati a svolgere **professionalmente** le varie attività. Sistematicità, organizzazione e controllo sono aspetti sui quali richiamiamo fortemente i nostri Interlocutori, affinché si possa procedere secondo le responsabilità in capo a ciascuno.

S COME.... Spreco: malgrado l'adesione del Comune di Jesi al progetto Spreco Zero, le insegnanti lamentano l'enorme spreco di cibo nei refettori. JS ed ASUR sono coinvolti nel continuo approfondimento della questione per capire, in termini organizzativi e nel rispetto della normativa sanitaria, come e dove sia possibile recuperare ulteriori frazioni di cibo.

V COME.... Vendita attrezzature di cucina: JS ha ottenuto sui 12.000 Euro dalla vendita delle attrezzature di cucina ancora presenti nelle scuole. L'importo è stato destinato al funzionamento di JS.

Jesi, 20 Maggio 2015

Commissione Mensa Scolastica **Je-si Mangia!**

jesimangia@gmail.com

<http://jesimangia.blogspot.it/>