

Verbale Riunione Commissione Mensa del 20/5/14

Presenti della CM: Katia Strappa (presidente), Enrico Fiordelmondo (vicepresidente), P. Di Stefano (gen), R. Durastanti (gen), V. Venturini (gen), C. Carosi (gen), M. Aquili (gen), A. Pentericci (ins), S. Paolini (gen), C. Rocca (gen), A. Magrini (ins) F. Di Luzio (gen)

Per JS: S. Pisconti (presidente), G. Acquario, M. Priori

L'attività svolta nell'anno dalla CM si è condensata in 3 principali ambiti di azione:

1. La redazione a più mani di un Regolamento per la CM, inesistente ad inizio d'anno scolastico, con una organizzazione a livello cittadino e la possibilità di compiere sopralluoghi e segnalazioni in uno qualsiasi dei refettori, o al magazzino e nella cucina centrale. Per questo motivo l'insediamento della CM è stato ritardato a dicembre, ma molti genitori ed insegnanti hanno potuto essere sensibilizzati e coinvolti.

2. Le ispezioni effettuate e documentate (3 a magazzino, 36 nei refettori) da quei membri della CM che, seppur inizialmente un po' titubanti nel servirsi della traccia di lavoro presente nelle schede dell'allegato G, hanno potuto sincerarsi di persona di quanto avviene giornalmente nelle scuole, permettendo di avere una fonte dati autonoma per l'esame delle prime tematiche su cui si è lavorato (conformità delle materie prime utilizzate alle indicazioni del capitolato, necessità di adeguata formazione del personale di refettorio, procedura per la gestione delle diete speciali, gradimento del cibo)

3. In particolare il comitato esecutivo della CM, coadiuvato di volta in volta da alcuni degli altri componenti, ha avuto modo di relazionarsi spesso con JS e con GZ, approfondendo quelli che risultavano essere i principali problemi. Il rapporto con JS e con GZ è aperto e franco, volto all'assunzione delle rispettive responsabilità insieme alla discussione e sperimentazione di soluzioni condivise. Tale vuole restare, in eredità alla CM che verrà a formarsi il prossimo anno, anche qualora il gestore del servizio dovesse cambiare, giacché in tal modo si è avuto un accrescimento delle conoscenze ed un esame dei vari punti di vista.

Restano aperti comunque svariati punti non adeguatamente affrontati quest'anno ma cruciali per un buon andamento del servizio:

-gradimento del pasto / riduzione degli sprechi di cibo. GZ ha già avviato alcune sperimentazioni di menù alternativi, il cui test dovrebbe proseguire fino al 30/6. Previa discussione con l'ASUR, gli stessi dovrebbero essere implementati a settembre nelle scuole, magari a settimane alternate tra primaria e infanzia per superare problemi legati alla logistica della cucina centrale.

-educazione alimentare: già inviato ai comprensivi il progetto di GZ in tal campo. Appare quantomai opportuna una riunione congiunta tra CM, JS e dirigenti scolastici per capire la risposta che esso potrà ottenere ed aumentare la collaborazione anche con gli insegnanti. A questi, che facciano o meno parte della CM, resta rivolto l'invito a segnalare in forma scritta i propri rilievi, alla CM e a JS, circostanziandoli il più possibile, affinché si possa giungere ad una soluzione condivisa delle criticità esistenti.

- comunicazione: si è provato attraverso un gruppo Google, cui purtroppo non tutti si sono iscritti, comunicazioni specifiche gestite dal presidente, il blog Je-si mangia per la pubblicazione dei vari documenti. Le varie modalità non si escludono tra loro ma sicuramente ci sarebbe bisogno di un miglioramento.

Gli interventi successivi della CM hanno sottolineato:

-l'opportunità di invitare i bambini a mangiare, che gli insegnanti spesso faticano (sono pochi in relazione al numero dei bambini e devono anch'essi mangiare) o evitano (non gradiscono a loro volta il pasto) di realizzare. In tal senso il servizio può migliorare col progetto di educazione alimentare, con maggior varietà nei menù, con una presentazione particolare dei pasti. Le voci degli insegnanti tuttavia devono essere tutte ascoltate, ed invitate a presentare soluzioni diverse da quelle fin qui adottate, se maggiormente efficaci, purché generalizzabili nei vari contesti.

-non tutte le scuole sono state ispezionate dalla CM. C'è tempo fino al 30/6, in particolare si segnala la scuola Rodari

-il personale della FUTURA, addetto ai refettori, non appare ancora in grado di dare a ciascuno le quantità previste. In alcuni refettori vengono segnalate porzioni minime e poi fatto un ripasso (che tuttavia da capitolato non è previsto) per tutti; in altri il quantitativo di cibo in più non viene utilizzato per i bambini non potendo garantire un "ripasso" a tutti; in altri si segnala la difformità tra le porzioni date ai primi che sono serviti a discapito degli ultimi. GZ aveva detto di aver istruito a riguardo il personale ma verranno chiesti nuovi chiarimenti affinché il comportamento adottato risulti uniforme tra refettori. Il previsto rapporto di 1addetto:40 utenti risulta particolarmente stressante laddove si è al limite dei numeri individuati (ovvero: ci sono 2 addetti per 60 come per 80 bambini)

-chiedere a GZ se è andata avanti con la proposta del pesce fresco (cd. Progetto "sano come un pesce") così come aveva indicato nel corso della riunione dell'8/3/14. L'idea dell'uovo al tegamino al posto della frittata invece non è stata per ora implementata.

JS indica inoltre:

-l'idea di far provare i menù alternativi ad alcuni componenti della CM nel corso del mese di giugno, dopo la chiusura delle primarie. I pasti saranno preparati al mattino, conservati nei box termici e serviti all'ora di pranzo come avviene quando arrivano nei refettori

-nel corso dell'estate si lavorerà sull'ipotesi di dotare le scuole di un tablet collegato via internet per segnalare in tempo reale le assenze dei bambini. A GZ infatti i numeri dei presenti al pasto arrivano sempre tardi. I dati dei pasti fruiti potrebbero essere registrati velocemente e rimarrebbero a disposizione anche delle famiglie che volessero consultarli per riscontro su quanto pagato

-esiste un grosso spreco di yogurt alla scuola primaria. Pur essendo confezionato, non può essere riportato al magazzino perché la catena del freddo è interrotta, e viene buttato. I presenti della CM sono favorevoli all'eliminazione dello stesso dalla merenda (solo alla primaria, che all'infanzia invece viene consumato tranquillamente), ragionando su qualcos'altro di maggiormente gradito.

IL PRESIDENTE
Lidia Bonafina

IL VICE PRESIDENTE
S. Aliphan