

Il giorno 28 gennaio 2015 si è tenuta una riunione organizzata dalla Commissione Mensa (CM), aperta a tutti i membri della stessa e particolarmente dedicata a tutti gli insegnanti interessati dal servizio di refezione, presenti Jesi Servizi (JS), rappresentanti della Dussmann (DM), nuovo gestore, e coop. Futura (FU), presente nei refettori col proprio personale.

Di seguito i principali punti trattati:

1. **Segnalazioni:** utilizzare segnalazioni scritte e non verbali, il più possibile tempestive, inviate alla CM e a JS. Per le insegnanti è sufficiente compilare anche una sola scheda di sintesi purché circostanziata, in cui indicare almeno: scuola - giorno - 1° o 2° turno - segnalazione - firma del segnalante. La CM gestisce un suo archivio delle segnalazioni reso disponibile al link <http://www.pappa-mi.it/stream>: interrogando il menù a sinistra "altre scuole e argomenti" si accede all'icona della singola scuola (non solo di Jesi) e cliccandoci sopra si trovano le informazioni archiviate, per verifica e confronto di quanto accade nelle altre. In base a dette segnalazioni la CM può proporre le modifiche utili a migliorare il servizio. Gli argomenti di seguito sono quelli più di frequente segnalati dagli insegnanti.
2. **Grammature e ripasso:** il ripasso non è previsto da capitolato, ma nelle quantità che arrivano a scuola è sempre considerato un 10% di pasto preparato in più da utilizzare per rifare eventuali piatti che per qualche motivo mancassero. Ciò non toglie che il personale del refettorio possa distribuire quanto eccede la porzione già servita, laddove ce ne fosse richiesta. Le grammature nonché la composizione dei menù in base ai vari nutrienti sono fatte dall'ASUR sulla base delle linee guida nazionali. Sono grammature misurate a crudo, che DM rispetta come da capitolato (rif. Allegato B del medesimo). Gli insegnanti lamentano porzioni in genere scarse (solo il pane appare tanto), non adatte ai bambini, giacché un bimbo di 3 anni non è come uno di 5, né uno di 6 come uno di 10. I bambini con diete speciali sono visti dagli altri come "fortunati" perché le porzioni servite solo per loro paiono più abbondanti delle proprie.  
Impegno per la CM ➡ verificare con FU la possibilità di una somministrazione più adatta alle caratteristiche dei vari bambini; proporre all'ASUR la diversificazione delle grammature per età, discutendo un possibile aumento delle stesse.
3. **Menù e gradimento:** i menù sono stabiliti dall'ASUR tenendo presente quali siano i nutrienti/calorie forniti: se come primo piatto ci fosse pasta col ragù di carne, per secondo ci sarà in abbinamento qualcosa di leggero tipo formaggio e verdura. I menù sono concepiti considerando dei bambini che lo mangiano tutto intero, ma spesso a scuola anche quei bambini che a casa mangiano di tutto finiscono per scansare pesce e verdure, a volte per imitazione collettiva, ma anche perché ciò che arriva nei piatti non sempre si presenta in modo gradevole. Genitori ed insegnanti hanno il compito di dettare le basi di una buona educazione alimentare, facendo assaggiare ai bambini un po' di tutto tanto a scuola, tanto a casa. Gli insegnanti rileveranno il gradimento o meno attraverso l'indicazione degli scarti (in % oppure 1/3- 2/3 -3/3 come nelle schede della CM). Essi suggeriscono una maggior attenzione all'articolazione del menù, in modo che ci sia almeno un piatto, tra quelli previsti, generalmente gradito ai bambini, anche nella modalità di preparazione (es: una tortina con ricotta e spinaci risulta più gradita di ricotta e spinaci serviti separatamente), cosicché ciascuno mangi almeno un poco.  
Impegno per la CM ➡ verificare con DM i possibili adattamenti dell'attuale menù con un'eventuale revisione degli stessi da sottoporre all'ASUR;
4. **Riscontro irregolarità gravi:** il giudizio sul rischio collegato ad una irregolarità nel servizio è fortemente personale. Ove lo si ritenga tale, con possibile rischio sanitario, si dovrebbe procedere contattando immediatamente il Presidente della JS (Sig. Salvatore Pisconti Tel. 0731/538.501 Cell. 335/1215982) con la testimonianza di almeno un altro insegnante presente nel refettorio. Il piatto va dato al personale del refettorio affinché lo conservi fino all'arrivo degli addetti della DM e di JS nelle migliori condizioni, per i successivi controlli. C'è stata una segnalazione riguardante un corpo estraneo risultato pericoloso per un bimbo

Impegno per la CM ➡ richiamo a DM affinché vigili nella fase di preparazione dei pasti, alla FU in fase di somministrazione.

5. **Merende e servizio:** molti sono i bambini, complice il progetto Good Food Bag, che portano a casa quello che non mangiano a scuola come merenda (fette biscottate, biscotti o Crackers, giacché è possibile portare solo quello che resta intatto) restando a digiuno fino a pranzo o da ultimo mangiando cose che si portano da casa. Sono stati segnalati, in diverse scuole, mandarini "non freschi" che non vengono mangiati. Poca la varietà adottata, scarsa la porzione di frutta quando prevista. DU ricorda che si tratta di spuntini, in cui si utilizza parte della porzione di frutta (sempre misurata a crudo) prevista per l'intera giornata. Il tempo dedicato al pasto è, o dovrebbe essere, un momento educativo. Nel passaggio alla gestione esterna gli insegnanti lamentano viceversa un'estrema fretta nel servizio per poter rispettare delle tempistiche che non si sposano con tale educazione, specie nella scuola d'infanzia o dove fosse previsto il doppio turno. Tale fretta viene imputata alla previsione di poco personale – del quale gli insegnanti dichiarano l'efficienza ma anche il sovraccarico lavorativo e la paura di perdere il posto - in relazione agli adempimenti richiesti, in particolare nella gestione delle merende, prevista per la sola scuola d'infanzia. FU segnala di aver diminuito l'orario delle risorse impiegate in relazione all'inferiore numero di pasti da servire rispetto allo scorso anno, secondo le proporzioni comunque dettate dal capitolato. Gli insegnanti segnalano che neppure il personale ATA adesso aiuta a sorvegliare durante la merenda, visto che risulta allo stesso momento impegnato nelle segnalazioni delle presenze in mensa – rilevate prima dagli insegnanti - col Tablet a JS. La situazione si ripete a pranzo, col personale ATA che in alcune scuole non entra in refettorio perché "sprovvisto di tessera sanitaria". DU afferma che non esiste tale previsione; JS immagina che sia un atteggiamento determinato dalla mancata previsione del pasto per tale personale, comunque alle dipendenze della scuola e non di JS. Richiesta dei coltelli anche per i bambini di 6 e 7 anni, visto che la carne arriva a pezzi troppo grandi. DU-FU-JS restano disponibili a questa fornitura, purché ci sia accordo tra gli insegnanti in merito e richiesta fatta attraverso il dirigente d'istituto.

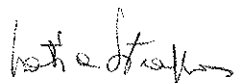
Impegno per la CM ➡ verificare con FU i numeri dei pasti serviti rispetto allo scorso anno e l'orario del personale, in particolare nelle scuole dove gli insegnanti non notano variazioni di rilievo rispetto allo scorso anno. Chiarire le modalità di ripartizione dell'orario del singolo addetto tra merenda e mensa. Convocare una riunione con JS e i dirigenti dei 4 comprensivi di Jesi per informare correttamente e concordare la collaborazione col personale ATA.

6. **Spreco:** fermo restando che occorre aumentare il gradimento del cibo per i bambini, le insegnanti suggeriscono di destinare le cose avanzate ad organizzazioni che possano farne miglior uso piuttosto che buttar via quello che resta nei piatti. Lo spreco maggiore si nota nel pane. JS ricorda che Jesi è già stata premiata per l'adesione al progetto Spreco zero insieme ad altri soggetti della realtà cittadina, ma per normativa sanitaria è possibile recuperare solo pasti non consumati, il resto va trattato come rifiuto. JS si era anche interessata per poter destinare questi rifiuti a qualche allevatore (di maiali, che gli altri animali non possono mangiare di tutto), senza però che nessuno in zona si prendesse l'impegno di ritirarli. Gli insegnanti segnalano anche lo spreco di bicchieri di plastica per l'acqua a merenda, anche perché i bambini spesso finiscono per giocare con l'acqua e col bicchiere, rompendolo. I bicchieri di vetro però sarebbero più pericolosi. La CM suggerisce, come già accade in qualche scuola, l'adozione di un bicchiere in plastica rigida ad uso personale, come per il tovagliolo o lo spazzolino. Gli insegnanti valuteranno la situazione ritenuta più idonea alla logistica del singolo plesso.

Impegno per la CM ➡ verificare con JS se sia fattibile raccogliere separatamente il pane rispetto alle altre pietanze per destinarlo ad alimentazione animale. Valutare altre soluzioni rispetto allo spreco di plastica a merenda.

Per la Commissione Mensa

Il Presidente – Katia Strappa



Il Segretario – Valentina Urbanelli

