

COMUNE DI MANTOVA Settore Servizi Educativi e Sociali	TIPO RIUNIONE: COMMISSIONE MENSA Scuole dell'Infanzia Scuole Primarie Scuole Secondarie di I° Grado Alberti e Sacchi	DATA: 20.05.2013 LUOGO: Sala degli Stemmi
RIUNIONE INIZIATA ALLE ORE: 16,30		CONCLUSA ALLE ORE: 18,15
ORDINE DEL GIORNO: 1. Verifica situazione mensa 2. Problematica pagamenti mensa 3. Varie ed eventuali	PRESENTI: Comune di Mantova: Dott.ssa M.Luisa Rodella, Pigaiani Rossella CIR: Dott.ssa Carla Pellegrini, Rappresentanti delle Commissioni Mensa delle scuole	

VERBALE RIUNIONE

L'incontro viene aperto da Rossella Pigaiani che inizia con la verifica della situazione delle mense nelle scuole alla luce del recente "Corso Commissione Mensa"; passa quindi la parola alle scuole:

POMPONAZZO: l'insegnante Tommasi non lamenta criticità particolari nella gestione della mensa in questa seconda parte dell'anno scolastico; segnala che il menù estivo viene utilizzato nelle scuole per pochi mesi e che alcuni piatti sono molto simili a quelli invernali. Eventuali cambiamenti, al fine di migliorare la varietà, li rimanderanno a settembre.

MARTIRI: l'insegnante Formizzi avrebbe voluto programmare un incontro con tutti i genitori della scuola ma lo rimanderà al prossimo anno; esprime anche la volontà di organizzare un corso sulla sana alimentazione rivolto i bambini e chiede indicazioni al Comune.

COMUNE: Rossella Pigaiani risponde facendo l'esempio del progetto dal titolo "Commissione Mensa Junior" al quale parteciparono alcune classi di 4^a e 5^a elementare, fra le quali anche due della scuola Martiri di Belfiore. Il progetto era stato programmato dalle insegnanti, era parte di percorso educativo/didattico, vi fu l'intervento di una dottoressa dell'ASL, ai bambini vennero dati gli strumenti per poter, con le regole di una sana alimentazione, creare un menù che poi venne sperimentato per una settimana da tutta la scuola. La ditta CIR si rese disponibile a preparare quanto deciso in sede di Commissione Mensa Junior.

In sintesi i progetti nascono da percorsi educativi/didattici delle scuole, Comune/ASL/CIR possono sostenere, per quanto è possibile, alcune attività.

ARDIGÒ: l'insegnante Aldrighetti lamenta la ripetitività del pasto e la scarsa gradevolezza; a suo parere sarebbe meglio un menù semplice e maggiormente variato; sottolinea la necessità di un incontro solo per gli asporti.

COMUNE Pigaiani risponde che è stato fatto un incontro solo con le scuole che utilizzano pasti in asporto all'inizio dell'anno relativamente al menù invernale.

Nel menù invernale, definito in quell'incontro, sono stati individuati comunque errori che una volta segnalati sono stati prontamente corretti; ribadisce che è importante segnalare tempestivamente all'ufficio eventuali criticità per attuare velocemente interventi correttivi.

L'incontro non è stato programmato per il menù estivo, ma questo non toglie che nel caso di problematiche relative alla mensa l'ufficio è sempre disponibile nel cercare soluzioni concordate.

Nel caso si ritenesse necessario per una maggiore variabilità, è possibile considerare, per gli asporti, un menù sulle otto settimane.

DON MAZZOLARI: l'insegnante Bonafini evidenzia che, da un questionario somministrato alle famiglie relativo a diversi aspetti delle attività scolastiche, è risultato che circa il 30% non è soddisfatto del servizio mensa; inoltre fa notare che alcune volte (es. pasta scotta, hamburger o polpette durissime) la qualità del cibo non è buona.

Sottolinea inoltre la rumorosità della sala mensa che toglie piacere al momento del pasto. Porta poi l'attenzione dell'assemblea sui diseducativi sprechi di cibo e chiede se è possibile avviare un prospetto per riciclare il non consumato a favore di chi ne ha bisogno.

COMUNE: Pigaiani risponde che la Commissione Mensa aveva, già negli anni scorsi, evidenziato la necessità di recupero del cibo rimasto; successivamente una ditta di Milano aveva monitorato i residui per valutare la fattibilità del recupero; alla fine si stabilì che nelle mense del Comune di Mantova non ci sono residui di cibo tali da poter attivare una catena di recupero per diversi motivi:

1. la gestione dei pasti è su prenotazione, la ditta confeziona il numero di pasti prenotati con un aumento del 5%, il che riduce al minimo gli sprechi;
2. i pasti si concludono intorno alle 13,30; l'orario difficilmente permette di recuperare in altre mense quanto rimasto, se ci fosse;
3. Il recupero dei pasti comporta anche un'organizzazione con abbattitori di temperatura per poter poi restituire pasti salubri e conformi al consumo che nelle nostre realtà, con le esigue quantità di cibo rimasto, non sono fattibili.

E' stata presa in considerazione anche la possibilità di riciclare i resti per canili, ma anche in questo caso non è stato possibile attivarsi in quanto i canili utilizzano cibi specifici per animali.

SACCHI: l'insegnante rappresentante segnala la difficoltà con i primi piatti poco graditi; inoltre la cottura della pasta è insoddisfacente, alle volte è cruda o scotta; altre volte è in parte secca in parte scotta. Segnala che nella verdura cruda biologica è accaduto di trovare una chiocciolina.

ALLENDE: l'insegnante rappresentante conferma il problema della cottura della pasta e segnala che i bambini della sua scuola non gradiscono i ceci.

TAZZOLI: l'insegnante rappresentante segnala l'arrivo dei pasti freddi e rinnova la richiesta di uno scaldavivande; pur avendolo segnalato alla ditta, in considerazione dell'esiguo numero di pasti serviti non è stato messo a disposizione.

COMUNE Pigaiani risponde che ci sono delle temperature da rispettare per normativa e perciò la ditta si deve attivare perché queste temperature vengano rispettate.

TAZZOLI conclude con il problema che l'acqua delle brocche sui tavoli viene attinta dai rubinetti dei bagni.

COMUNE: la Dott.ssa Rodella risponde che è acqua dell'acquedotto, potabile da qualsiasi rubinetto.

DE AMICIS: segnala che il pasto arriva alle 12,40 e deve terminare alle 13,10; 30 minuti per mangiare sono troppo pochi.

COMUNE: Pigaiani chiede alla ditta se era a conoscenza del problema, in quanto lei non ne era stata informata; si tratta di una "non conformità" da risolvere (il capitolato indica in 1h circa il tempo del pasto). La ditta CIR non era a conoscenza del problema e quanto prima provvederà alla soluzione.

DON MINZONI l'insegnante referente sottolinea la necessità di trovare un modo per non buttare l'esubero, quando ci sono piatti che bambini non vogliono.

CIR Dott.ssa Pellegrini interviene sul discorso del recupero dei pasti rimasti, che, in effetti, non ci dovrebbero essere in quanto il numero dei pasti è prenotato; focalizza l'attenzione sulla gestione di un eventuale cibo residuo che andrebbe abbattuto di temperatura immediatamente dopo la fine della distribuzione per poi essere riportato a temperatura idonea al consumo nel centro di nuova distribuzione; tutto ciò necessita di attrezzature idonee (abbattitore, ecc) e di personale volontario che raccolga i pasti residui e li porti a destinazione (ad es. CARITAS). E' un progetto che andrebbe studiato. C'è anche un discorso di aspettative dell'ente che riutilizza i pasti che deve poter contare su "forniture" costanti.

RODELLA: il progetto è già stato inserito nel capitolato d'appalto. Faremo presente al Dirigente che dall'assemblea è uscita in maniera forte e comune questa sollecitazione e vedremo se si può

studiare un nuovo percorso, anche se dalle esperienze che sono state fatte alcuni anni sono emerse forti difficoltà per un efficace recupero dei pasti, per tutta una serie di aspettative che gli enti fruitori. Prendiamo atto che questa esigenza è uscita in maniera forte e comune e vedremo di ragionarci.

CAMPOGALLIANI l'insegnante rappresentante solleva la problematica della frutta al mattino: "..... deve essere data a tutti anche a chi non usufruisce del pasto?"

RODELLA risponde che è necessaria una riflessione e che non può rispondere subito; ci si penserà, col buonsenso si può trovare qualche soluzione, ci risentiremo su questo punto.

NIEVO l'insegnante rappresentante Allegri sottopone alcuni problemi di piatti poco graditi, l'assemblea propone alcuni accorgimenti per superarli.

In questa parte di anno scolastico la situazione mensa è, a differenza della prima parte, molto migliorata.

RODELLA chiede cosa è cambiato dalla situazione iniziale, molto problematica, ad ora, per poter tenere memoria delle soluzioni adottate.

NIEVO Allegri risponde che c'è stato da parte delle insegnanti un grosso impegno per coinvolgere i genitori con assaggi; in particolare le rappresentanti mensa hanno fatto un grande lavoro di informazione, spiegando con degli incontri il lavoro che sta alla base della formulazione di un menù per far capire ai genitori il senso di quello che viene proposto, ed evidentemente è servito.

NIEVO il genitore rappresentante che si definisce "un po' prevenuto" sottolinea che spesso i genitori prendono le impressioni dei bambini per verità, ma che ad una sua verifica e assaggio non sempre corrispondono a verità.

DON MINZONI l'insegnante rappresentante lancia l'idea di un opuscolo informativo che spieghi il funzionamento del centro cottura "Il Paiolo", che a suo parere sarebbe utile anche per i bambini e non solo per i genitori.

COMUNE E CIR sono favorevoli all'idea e suggeriscono l'utilizzo dell'immagine ad esempio un CD che mostri il percorso del pasto, da quando arriva la materia prima all'arrivo nel piatto con tutti i passaggi.

TOM SAWYER Insegnante rappresentante sottolinea che i piatti di legumi non vanno nonostante il loro impegno educativo; sono stati proposti in tutte le versioni ma il gradimento è scarsissimo.

COLLODI la rappresentante non ha nulla da segnalare se non la consueta difficoltà con le verdure.

BERNI la rappresentante sottolinea che i bambini iniziano a mangiare un po' di tutto.

ANNA FRANK l'insegnante rappresentante conferma che anche nella sua scuola le verdure sono poco gradite come anche il riso integrale.

COMUNE La Dott.ssa Rodella introduce il secondo punto all'ordine del giorno "Problematiche pagamenti mensa".

Il problema del non pagamento della mensa non è solo un problema legato alla crisi ma l'effetto di un malcostume, purtroppo, negli anni nonostante le comunicazioni, i solleciti, non è ancora passato che la mensa è un servizio a domanda individuale diverso dalla scuola che è gratuita e quindi chi lo chiede deve partecipare ai costi, in base al suo reddito.

L'anno scorso la giunta ha fatto una scelta, chiedere di saldare agli inadempienti dando un tempo e con diverse possibilità di pagamento o per situazioni di disagio chiedendo sostegno ai servizi sociali.

Dopo la lettera di richiesta a saldare il debito molti si sono mossi ma alcuni non hanno risposto e questi a settembre riceveranno una seconda lettera dove verrà comunicato che non avranno il servizio mensa.

DOMANDA Nel caso di scuola a tempo pieno come viene gestita la situazione?

COMUNE Dott.ssa Rodella risponde che, a seguito di un recente incontro con i dirigenti scolastici, si è concordato che i bambini che non usufruiscono del servizio mensa andranno a casa a mangiare. Sottolinea che la maggioranza dei fruitori del servizio paga regolarmente, ma esiste uno zoccolo duro di chi per malcostume non paga.

Alcune insegnanti presenti fanno notare il disagio di essere coinvolte nella questione degli insoluti; sottolineano che gestire i rapporti con le famiglie è molto delicato e difficile in situazioni ordinarie in questa è ancora più delicata ed è probabile che subentrino malintesi. Le insegnanti si sono rese disponibili a consegnare la lettera alle famiglie insolventi, ma non più di questo in quanto si entra nella privacy delle persone.

COMUNE la dott.ssa Rodella recepisce la delicatezza di questa fase e tranquillizza le insegnanti chiarendo che i dati riportati sulle lettere sono dati comuni e non dati sottoposti alla normativa riguardante protezione della privacy; sottolinea inoltre che il servizio mensa sta in piedi se tutti assolvono ai loro doveri: nel caso delle famiglie devono pagare il servizio che chiedono. E' importante che le famiglie recepiscano il messaggio. Il Comune ha scelto di avere un servizio di buona qualità e questo ha un costo che deve essere affrontato in maniera consapevole da tutti.

La riunione si conclude alle ore 18,00.