

## REPORT servizio mensa scolastica a.s. 2021/2022

Il giorno 10/02/2022 alle ore 16.30 presso la sala consiliare alla presente dei seguenti signori:

LEONI ALESSANDRA Presidente Commissione mensa - genitore

SIMONETTI MANUELA Componente commissione mensa – genitore

FILIAGGI PINELLA Componente commissione mensa – genitore

Sono inoltre presenti: Dr.ssa Stracci Daniela – Direttore dell'esecuzione della gestione della mensa scolastica (dipendente comunale) anche con funzione verbalizzante, la Dr.ssa Nespeca Ornella responsabile area Affari Generali del Comune di Offida – l'avv. Bosano Isabella – Assessore comunale all'Istruzione.

PREMESSO CHE:

- L'amministrazione comunale, con delibera di consiglio comunale n. 47 del 28/10/2021 ha approvato il Regolamento della commissione mensa per il Comune di Offida, che regola il funzionamento della commissione mensa, organismo preposto alla valutazione e al miglioramento della qualità del servizio mensa scolastica.
- La commissione mensa, composta da n. 4 rappresentanti dei genitori (più una supplente) e da n. 2 rappresentanti dei docenti (referenti per la scuola dell'infanzia e per la scuola primaria tempo pieno) e dal direttore dell'esecuzione del contratto, si è insediata in data 18/11/2021.

FATTO PRESENTE CHE:

- la situazione iniziale era caratterizzata da diverse criticità riscontrate sul servizio e segnalate verbalmente all'ufficio competente, sia da parte di alcune docenti, sia da parte di alcune famiglie, pertanto sin da subito si è iniziato un percorso volto a collaborare per il buon funzionamento del servizio.
- diverse sono le variabili da tenere in considerazione: la modalità di preparazione dei pasti e di veicolazione degli stessi; la qualità delle materie prime; modalità e tempistiche dello sporzionamento, il luogo ed i tempi nei quali si svolge il momento del pranzo, il ruolo degli adulti che vivono con i bambini questo momento, sia a scuola che a casa. Il momento del pasto infatti non è soltanto finalizzato al nutrimento ma strettamente legato a fattori sociali, culturali ed edonici, dunque legato anche ad aspetti relazionali ed emotivi.
- per il buon funzionamento del servizio, è necessaria corresponsabilità da parte di tutti gli attori coinvolti: Asur Sian Av5, Istituzione scolastica, Amministrazione comunale, Ditta appaltatrice e famiglie (in quanto i genitori, come i docenti, sono esempi ed educatori anche in tema di alimentazione e promozione alla salute).

EVIDENZIATO CHE quindi sono emerse una serie di criticità:

- alla scuola primaria tempo pieno i bambini mangiano seduti al proprio banco, ricevono contemporaneamente tutte le portate previste dal menù (primo, secondo, contorno, pane e frutta) e le temperature delle portate non sono calde; il frutto viene somministrato a metà – tranne la banana che viene data intera-; alcuni bambini portano un "pranzo alternativo" da casa (ad esempio pizza o tramezzini);
- alla scuola dell'infanzia le temperature non sono calde per i bambini che mangiano al secondo turno;
- rispetto al menù autunno-inverno: diverse portate non sono gradite dalla maggior parte dei bambini; alcuni alimenti risultano non di stagione e non del territorio; nella 3° settimana sono previsti per 3 volte pasta e pane integrali; nella 4° settimana sono previste per 3 volte polpette.

RILEVATO CHE

- Partendo da queste criticità, diverse sono le azioni che sono state messe in campo: sono state apportate delle modifiche nelle tempistiche del veicolato (la cucina prepara un terzo turno di cottura e di veicolato, per le classi dell'infanzia che mangiano alle 12.30 circa) e degli accorgimenti durante lo sporzionamento, per cui, sia alla primaria tempo pieno che all'infanzia, le portate arrivano con temperature più idonee. Inoltre ora il frutto viene somministrato per intero. Le docenti riferiscono che, a seguito di queste modifiche, il servizio è più funzionale.
- Per quanto riguarda la scuola primaria tempo pieno, diverse sono le problematiche che influiscono sul servizio, che negli ultimi anni ha subito dei grossi cambiamenti legati alle innumerevoli emergenze: il terremoto del 2016, l'amianto nel 2019 ed infine la pandemia nel 2020, sono importanti accadimenti che hanno purtroppo condizionato negativamente il servizio: i bambini mangiano all'interno della propria aula (rimanendo seduti al proprio posto per tutte le ore previste a scuola, incluso il momento del pranzo); per motivi logistico-organizzativi vengono loro somministrate contemporaneamente tutte le portate (con implicita ed immediata selezione/discriminazione da parte dei bambini); i pasti somministrati, veicolati, sporzionati in locali ristretti, attraversando un cortile esterno per arrivare nelle aule, subiscono variazioni di temperatura.
- Si è provato insieme a ragionare su possibili soluzioni, ma tutte quelle emerse sono impraticabili per diversi motivi: una classe della secondaria ha occupato lo spazio del refettorio; per l'aula covid si tiene impegnata un'aula grande che non può dunque essere utilizzata per lo sporzionamento (nonostante le richieste da parte del comune alla Dirigenza); i tempi e gli spazi per lo sporzionamento sono ristretti e l'amministrazione purtroppo non ha a disposizione spazi alternativi da poter utilizzare per la mensa scolastica.
- Relativamente al menù autunno-inverno in uso alla scuola dell'infanzia ed alla scuola primaria tempo pieno, partendo dalle criticità emerse e da quanto restituito dal cuoco, dal personale della mensa e dai docenti (in merito al gradimento o meno di alcuni piatti da parte della maggioranza dei bambini), si è istituito questo tavolo di lavoro per riflettere sul menù e proporre alcune possibili alternative.

PER TUTTO QUANTO SOPRA,

al fine di offrire un servizio migliore all'utenza e di evitare quanto più possibile gli sprechi, l'amministrazione comunale ha richiesto all'Asur una deroga rispetto allo sporzionamento ed alla somministrazione dei pasti al tempo pieno direttamente in aula e, contestualmente, una variazione del menù autunno-inverno, allegando la proposta formulata dalla commissione mensa (la cui presidente è di professione biologo-nutrizionista ed il cui vicepresidente è di professione cuoco). Dunque, le proposte di variazione del menù sono scaturite dalla valutazione di gradimento/spreco redatto dal personale preposto avendo a mente la prioritaria necessità di avere un menù equilibrato, variato e che osservi le direttive dei LARN di riferimento per una corretta alimentazione della popolazione italiana.

VERIFICATO CHE

A seguito della richiesta pervenuta, l'Asur ha risposto che le scelte in merito alla gestione del servizio mensa sono di responsabilità dell'OSA (Operatore Settore Alimentare) e che le linee di indirizzo SItI (Società Italiana di Igiene) – covid-19, esplicitano che, qualora le modalità di somministrazione dei pasti negli spazi mensa non fosse percorribile, si possono valutare soluzioni alternative di erogazione dei pasti all'interno delle aule didattiche, con una serie di accorgimenti organizzativi, nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico-sanitarie. Relativamente alla richiesta di variazione del menù, essendo che questo è stato recentemente revisionato (anno scolastico 2019-2020 e poco sperimentato a causa della pandemia), l'Asur comunica che eventuali variazioni saranno valutate per l'anno scolastico 2022/2023, attraverso un percorso di condivisione con gli stakeholders avvalendosi anche del prossimo corso di formazione per i componenti della commissione mensa.

Successivamente alla risposta da parte dell'Asur, l'amministrazione comunale ha comunicato alla dirigente scolastica ed alla cooperativa che gestisce il servizio, la disponibilità a svolgere il servizio mediante sporzionamento all'interno delle aule didattiche a partire dal 14/02/2022 (modalità che permette la somministrazione delle portate in tempi diversi: prima il primo piatto, successivamente secondo e contorno). Inoltre, avendo il personale addetto del Comune effettuato numerose verifiche durante il servizio ed avendo

constatato che gli alunni che desiderano prendere il bis escono dalla propria aula con il piatto di ceramica in mano e si recano presso il locale sporzionamento con rischi e responsabilità a carico anche dei docenti, si esplicita che con lo sporzionamento in classe anche questa criticità verrebbe eliminata.

Contemporaneamente, la commissione mensa ha svolto n. 2 sopralluoghi in cucina e nei locali di sporzionamento sia al tempo pieno che all'infanzia, redigendo n. 2 schede di valutazione, dalle quali sono emerse alcune richieste, affinché la cooperativa, nel rispetto del capitolato vigente, si impegni ad usare i seguenti prodotti:

- olio evo biologico;
- uova biologiche allevamento a terra;
- pasta prodotto italiano biologico;
- frutta/legumi/ortaggi almeno in parte bio e da aziende locali;
- sale esclusivamente iodato

Azioni da intraprendere nel futuro prossimo:

- organizzazione corso di formazione per i componenti della commissione mensa in collaborazione con l'Asur;
- Percorso di educazione alimentare con bambini e genitori;
- Monitoraggio gradimento e sprechi menù primavera-estate.

Letto, approvato e sottoscritto

AMABILI RICCARDO

COCCHI CLAUDIA

FILIAGGI PINELLA

LEONI ALESSANDRA

SIMONETTI MANUELA

FORTI ANTONELLA

MASSACCI RITA

BOSANO ISABELLA

NESPECA ORNELLA

STRACCI DANIELA