

Verbale dell'incontro dei rappresentanti delle commissioni mensa e con l'assessore Bologna e i funzionari . I incontro CM CITTADINA

Presenti:

- Palmariello Antonio, funzionario Comune di Asti, Gallo Marinella Dietista
- Bologna Loretta, Assessore Istruzione
- Genitori e docenti rappresentanti delle Commissioni mensa : IC1, IC2, IC3, V e I circolo di Asti.

Introduce e apre il confronto il funzionario dott. Palmariello:

Palmariello: Oggi si insedia formalmente la commissione mensa cittadina, scaturita in seguito ad un lavoro di coordinamento che ha visto nascere un anno fa le linee guida per le commissioni mensa. Questa iniziativa e' importante per i bambini, darà sicuramente soddisfazione ai genitori e fornirà allo stesso tempo suggerimenti utili per migliorare, aiutare l'amministrazione e aggiornare la refezione scolastica. Bisognerà eleggere un Presidente, così come previsto dalle linee guida. Ricordo che, comunque anche la figura del Presidente dei genitori di ogni circolo può intervenire e partecipare ai lavori della Commissione mensa cittadina, ne fa parte automaticamente

Ci proponiamo di valorizzare il lavoro delle commissioni, ma affinché sia costruttivo il risultato deve uscire dall'assemblea, le problematiche, i suggerimenti devono arrivare in questa sede e qui si dovrà decidere il da farsi, incluso discutere di penali in caso di inadempienza delle ditte che gestiscono il servizio. Vogliamo trovare le soluzioni per correggere le diverse problematiche. La refezione è un servizio impegnativo, comprende una pluralità di aspetti e parametri: quantità, qualità, trasporto, ecc.

Da gennaio in avanti, in particolare, è stato proficuo il lavoro dei genitori nei refettori. Se guardiamo ai verbali, per la stragrande maggioranza, vengono segnalati i disservizi diretti all'amministrazione pubblica affinché questa ne abbia consapevolezza e migliori il servizio. Il Comune interpreta così l'approccio delle commissioni e non come strumento atto solo ad individuare e denunciare delle criticità. Perciò le critiche sono benvenute.

Parola ai rappresentanti:

IC1, la commissario Roberta Barbaro, sintetizza le maggiori criticità emerse e rilevate nel periodo gennaio/marzo 2018::

- Siamo partiti dall'analisi dello spreco che vediamo a fine pranzo nei refettori, a seconda delle giornate il cibo che finisce nel bidone dell'immondizia e' imbarazzante. Altissimo in alcune giornate, soprattutto per quanto riguarda i secondi piatti e soprattutto i contorni. Il primo rispetta abbondantemente le grammature. I bambini si sfamano con quello, lasciando però il resto, soprattutto i bimbi che mangiano al primo turno nelle scuole che prevedono due turni, perché sono più piccoli e per loro un primo abbondante e' spesso sufficiente a soddisfare il loro appetito. Nei giorni in cui c'è la pizza come primo, i piatti che seguono vengono buttati per il 90%.
- Il Capitolato è scritto in maniera dettagliata, quello è il nostro punto di partenza per desumere le inadempienze su qualità e quantità dei prodotti e servizi annessi;
- Per quanto riguarda le grammature e la qualità dei prodotti: le verdure servite sono lontane dalle indicazioni del capitolato soprattutto quelle surgelate (spinaci, fagiolini,

Palmariello: la creazione di più centri cottura nella nostra città è fuori discussione, operazione troppo costosa.

Bologna: persino qualche scuola privata sta esternalizzando il servizio perché i centri cottura sono troppo costosi da gestire e troppo stringenti le normative.

Interviene per il 1 Circolo, la commissario Guya Loddo : in almeno cinque o sei monitoraggi da me effettuati si è notato che la pizza crea un vuoto per il secondo piatto. Tutto quello che viene servito dopo la pizza viene buttato, alto lo scarto di prosciutto. Il menu del giovedì non è malvagio, la pasta è accettabile. Una quota parte del menu si potrebbe però modificare. La frutta in generale è difficile da sbucciare per i bambini, ogni tanto sarebbe bello poter avere macedonia o mousse di frutta.

Riguardo alla ditta: il condimento sulla pasta in bianco non c'è, la pasta in bianco arriva con poco olio e così molte volte risulta appiccicata e scura. Il prosciutto non è di prima qualità, sicuramente quello di buona qualità spesso il giusto, non è facilmente servibile sui grandi numeri, ma questo utilizzato attualmente, che è facile da gestire, ha la fetta spessa e compatta, risulta bagnato e molto rosa. Secondo noi si potrebbe eliminare senza grandi problemi. In generale si potrebbe semplificare il menu, facendo per esempio la frittata o preparazioni molto semplici.

Commissario Renata di Bonito IC2 : leggiamo in menu' di altre città con cibo veicolato come noi di preparazioni con l'uovo bio, uova sode e frittate, che avrebbero un altro gusto, non possiamo farlo anche ad Asti ?

Assessore Bologna: il progetto Eticamensa è stato allargato dalla scuola Rio Crosio ad altre scuole, per arricchire l'educazione alimentare e diminuire lo spreco.

L'utilizzo dell'applicazione Capsella potrebbe essere utile proprio per monitorare quello che i bambini mangiano a casa e variare di conseguenza il menu, senza dimenticare chiaramente i parametri imposti e il fatto che il Comune dovrebbe porsi obiettivi di educazione alimentare.

Giorgia Mazzetto IC2: Sulla bozza del menu primaverile secondo me l'insalata di carote il giorno del tortino di carote non va bene. Si potrebbe modificare inserendo l'insalata solo di pomodori. Perché il succo bio al posto della frutta? Perché polpetta di legumi il giorno in cui c'è anche la minestra di verdure? Alla materna di Corso Alba invertono il secondo con il primo e lo spreco cala. Non possiamo provare anche nelle altre scuole?

Dietista Gallo: E' una scelta da discutere con le maestre e le famiglie, quella di invertire il secondo con il primo, il succo è molto richiesto dalle maestre per la praticità nel consumo.

Guya Loddo 1 Circolo: ci sembra che il numero dei bimbi sui due turni alla Dante sia squilibrato, al primo turno sono troppi e le addette faticano a servirli, si genera ritardo a scapito delle poche classi che mangiano al secondo turno che hanno più tempo per mangiare, più ordine, temperature più gradevoli del cibo ma spesso iniziano tardi la lezione e attendono che i compagni del 1 turno finiscano il pasto in corridoio. Come si può ovviare a questo problema?

- Va bene la semplicità che non vuol dire banalità, avendo una popolazione multiculturale si possono sperimentare variazioni interessanti di sapori senza stravolgere le preparazioni.
- Il sapore dell'acqua nelle caraffe ha un sapore strano, la caraffa è di plastica, i filtri però sembrano a posto, bisogna capirne il motivo.

Commissario scuola Parini. Abbiamo notato che l'autista della ditta lascia il furgone in strada incustodito anche per 10 minuti. Succede anche alla Pascoli e alla Collodi intorno alle 11, a volte prima, il veicolo viene lasciato incustodito sulla strada. A rischio la sicurezza e la salubrità degli alimenti. Da verificare anche gli orari di consegna rispetto a quanto indicato dal Capitolato.

Dietista Gallo: il servizio nel suo complesso è complicato da gestire. Nel prossimo capitolato ci sarà la formazione per il personale che svolge il servizio nelle scuole.

Commissario I Circolo: le caraffe dell'acqua non vengono cambiate tra un turno e l'altro.

IC1 Roberta Barbaro: e' vero, sui due turni le inservienti non riescono a svuotare, lavare e riempire le caraffe di plastica. Non si potrebbero avere di vetro e in numero adeguato per i due turni ? perche' in alcune scuole e in alcuni giorni ci sono le posate di plastica e alla materna ci sono i piatti di melamina nonostante sul Capitolato si indichino quelli di porcellana?

Materna IC2 Giorgia Mazzetto : Potete verificare i tempi del pasto alla materna di Corso Alba e capire perche' il servizio e' cosi' veloce e sembra che le inservienti incalzino?

Commissario Simone Perini IC1 : chiediamo i motivi che hanno portato a parlare di aumento del costo del servizio mensa, saremmo felici di pagare di piu' per un servizio di qualita' e ad esempio per avere investimenti come le cucine in qualche scuola, cosa potete dirci in merito? Sono tante le famiglie morose?

Assessore Bologna:

- l'ipotesi dell'innalzamento delle tariffe è provvisoria, ci impegniamo per evitare gli aumenti. Le motivazioni alla base degli aumenti va ricercata in un mero bisogno di entrate "certe" da parte dell'ente locale. Potrebbe essere una manovra provvisoria che dura da settembre a dicembre 2018, per esigenze di bilancio e di rigidità del revisore.
- Stiamo lavorando per il prossimo capitolato per come gestire il mancato pagamento magari lasciandolo direttamente come incombenza alla ditta .
- Quello che è mancato in questi anni sono gli organi di controllo, ci impegniamo affinché non ci sfuggano più tante e tali inadempienze da parte delle Ditte come quelle da voi riportate.
- Ho incontrato i referenti della nuova ditta Dussman Group , multinazionale tedesca che ha rilevato le attività della ditta Alessio, si è trattato di un passaggio che non ha alterato la qualità del servizio.
- Sono d'accordo con l'ipotesi di invertire in forma sperimentale il servizio del secondo con quello del primo per un periodo, al fine di provare ad evitare gli sprechi e vedere se la situazione migliora, prima di pensare ulteriori modifiche.

CONSIDERAZIONI FINALI :

E' un primo grandissimo risultato aver potuto portare per la prima volta tutte le istanze e tutte i rilievi fatti negli ultimi mesi al tavolo con i funzionari e l'amministrazione della citta' di Asti.

Importante essere presenti per la prima volta come genitori e docenti in rappresentanza di tutte le commissioni mensa dei 5 circoli didattici astigiani. Aver chiesto verifiche e controlli e ribadito che una mancato "governance" crea un danno economico alle famiglie e all'amministrazione.

Lavorare insieme per attuare strategie che favoriscano il consumo delle pietanze da parte dei bambini ed evitare uno spreco nella stragrande maggioranza delle scuole deve essere la priorit  di tutti i presenti alla Commissione mensa cittadina.

Al prossimo incontro potrebbero essere presenti anche referenti Asl e o della ditta. Molto il lavoro davanti a noi, ma ci sono le competenze e la volonta' di arrivare a risultati tangibili.