

COMUNE DI MATERA
UFFICIO SCUOLE
Tel. 0835/241.275 – fax 0835/241.473
e-mail: ufficioscuole@comune.mt.it

COMMISSIONE OSSERVATORIO MENSA SCOLASTICA

VERBALE

L'anno 2015, il giorno tre del mese di febbraio, alle ore 17,00, su convocazione della Presidente Sig.ra Vincenza R. CAPOLUPO giusta nota prot.4254 del 27/01/2015, si è riunita la Commissione dell'Osservatorio della mensa scolastica, presso la sala Giunta "N. Mandela", sita al piano sesto della Sede Comunale, per discutere sul seguente ordine del giorno:

- andamento servizio mensa scolastica 2014/15.

Sono presenti i seguenti componenti:

- | | |
|--|--|
| ➤ Sig.ra Vincenza CAPOLUPO | - Presidente - |
| ➤ D.ssa Flores MONTEMURRO | - Assessore Pubblica Istruzione |
| ➤ Sig.ra Nunzia ANTEZZA | - Presidente Commissione Consiliare P.I. |
| ➤ Ins. Bruna PLASMATI | - insegnante I.C. ex 2° Circolo |
| ➤ Ins. Carmela RIZZI | - insegnante I.C. ex 5° Circolo |
| ➤ Ins. Angela Vita FRACCALVIERI | - insegnante I.C. n. 6 (Bramante) |
| ➤ Sig.ra Nicoletta LOSCHIAVO | - genitore I.C. ex 5° Circolo |
| ➤ Sig. Santino LOMURNO | - genitore I.C. n. 6 (Bramante) |
| ➤ Sig.ra Maria Rosaria SILVANO | - genitore I.C. ex S.M. Torraca |
| ➤ Dr. Rocco ELETTO | - rappresentante A.S.M. Matera |
| ➤ D.ssa Carmela BAGNATO | - nutrizionista A.S.M. Matera |
| ➤ Dott.ssa Giulia MANCINO | - dirigente Ufficio Scuole |
| ➤ Dott. Michele DE BONIS (esce alle ore 19,15) | - Funzionario Responsabile P.O. Ufficio Scuole |

Sono assenti i seguenti componenti:

- | | |
|--------------------------|-----------------------------------|
| - Ins. Anna MURGANO | - insegnante I.C. Minozzi |
| - Ins. Angela ANTEZZA | - insegnante I.C. "Torraca" |
| - Sig.ra Natascia PADULA | - genitore I.C. ex S.M. Pascoli |
| - Sig. Pietro RONDINONE | - genitore I.C. ex 2° Circolo |
| - Ins. Tommaso CARBONE | - insegnante I.C. ex S.M. Pascoli |

Sono altresì presenti, come rappresentanti della ditta LADISA SpA, aggiudicataria dell'appalto:

Dr. Roberto CORGIULO Direttore operativo
Dr.ssa Rosa CEO, nutrizionista del servizio mensa.
D.ssa Alessandra STRANIERO responsabile della qualità
Sig. Alberto BONFARDINO responsabile del servizio mensa
Sig. Luca PIPINO responsabile cucina.

Inoltre, è presente:

Sig.ra Anna LONGO "Comitato spontaneo dei Genitori per il servizio mensa";

Svolge l'incarico di segretario la Sig.ra Anna Casciaro dell'Ufficio Servizi sociali;

Il presidente, prima di procedere alla discussione posta all'o.d.g., da lettura integrale della nota trasmessa dalla ASM prot. n.20150009277 del 26/01/2015 assunta al prot.gen.le di questa Amministrazione al n.4398/2015 - 27/01/2015 avente per oggetto: "Mensa scolastica richiesta variazioni menu" che si allega (indicato con la lettera "A") al presente verbale quale parte integrante e sostanziale, dalla quale emerge che i suggerimenti di modifiche dei menù proposti nella seduta precedente sono stati approvati ed eseguiti.

Successivamente, prende la parola la D.ssa Mancino, la quale illustra il progetto di educazione alimentare svoltosi il giorno 02/02/2015 presso la scuola Media N. Festa che ha visto il coinvolgimento diretto dell'Amministrazione comunale (Sindaco, Assessore e Dirigente).

Lo stesso progetto consisteva nell'organizzazione di due incontri, il primo con gli alunni assieme ai quali sono stati elaborati, dopo ampia valutazione, due menù alternativi agli attuali che si allegano (indicati con le lettere "B" e "C") al presente verbale da sottoporre all'attenzione del presente Osservatorio, il secondo è avvenuto con i genitori dei medesimi alunni, con i quali, è stato formulato e condiviso un questionario mirato a monitorare il grado di soddisfazione del servizio mensa.

A tal riguardo, la d.ssa Bagnato ha spiegato che il questionario predetto è stato strutturato per garantire la qualità delle norme igieniche, la qualità del cibo, le proprietà organolettiche e la varietà dei pasti.

Dalla discussione sono emerse alcune criticità, meritevoli di interventi correttivi, di seguito elencate:

- la pasta viene servita quasi sempre scotta e fredda.
- alternare il formaggio fresco con la ricotta anche nella Scuola Materna;
- trovare un sistema per sigillare meglio le vaschette contenitrici del secondo e del contorno, per non contaminare le pietanze tra loro.

Per quanto riguarda la pasta scotta, si è pensato di cambiare il tipo di pasta, perché quella che viene utilizzata attualmente (pasta biologica) a parere di molti scuoce più velocemente.

Si è proposto anche di anticipare di un quarto d'ora la consegna dei pasti nelle scuole dove stanno i bambini più piccoli (ore 13,00).

Interviene il Dott. De Bonis, il quale evidenzia le difficoltà oggettive per la risoluzione definitiva del problema, atteso che nel centro cottura vengono preparati e confezionati mediamente 1800 pasti al giorno, la cui preparazione, confezionamento e relativo trasporto necessitano dei loro tempi materiali che non permettono, allo stato attuale, di assicurare che la pasta possa arrivare per tutti calda e al dente. Questo problema potrebbe essere superato, del tutto, se le cucine fossero in loco come in passato.

Chiede la parola il Sig. Lomurno, rappresentante dei genitori dell'Istituto Comprensivo n.6 (Bramante), il quale denuncia la presenza di una partita di bottigliette di acqua minerale "VERA" maleodoranti, confermato, peraltro, anche da altri genitori.

La Sig.ra Silvano rappresentante dei genitori dell'Istituto Comprensivo ex S.M. Torraca, ha rilevato più volte la presenza di capelli in alcune pietanze.

La Presidente della Commissione è intervenuta ribadendo che, sotto l'aspetto qualitativo, il servizio offerto in passato dalla ditta Ladisa era migliore rispetto ad oggi. Ad esempio, il pesce servito precedentemente era veramente squisito rispetto a quello che attualmente viene servito, peraltro, dal sapore insipido e stopposo. Lancia un monito affinché si ritorni ad uno standard qualitativo più elevato.

Interviene l'Ins. Rizzi evidenzia che alcuni pasti non vengono consumati perché non graditi dai bambini in considerazione che le insegnanti non possono insistere a far mangiare ai bambini ciò che non piace perché tale comportamento sarebbe interpretato come una punizione nei loro confronti, sollecita la sostituzione degli stessi con altri, per non assistere impotenti alla quantità di

cibo che puntualmente finisce nella spazzatura. Ed inoltre, sottolinea che non sempre la frutta è fresca.

La consigliera Nunzia Antezza, sulla scorta delle denunce espresse, propone, se fattibile, la consegna anticipata dei pasti nelle scuole materne ed elementari.

Il Sig. Pipino responsabile della cucina, riferisce che si potrebbe disporre, senza grossi disagi nell'organizzazione, di tre diversi tipi di consegne in base alle esigenze delle varie scuole: materne, elementari e medie, come d'altronde per il plesso scolastico del Borgo La Martella che, per mancanza di personale ausiliario nelle ore pomeridiane, è stato richiesto la consegna dei pasti un'ora prima del previsto.

In sintesi, si verbalizzano gli argomenti salienti come di seguito:

- 1) Stagionalità dei menù (usare prodotti di stagione),
- 2) Maggiore varietà di frutta con preferenza sempre alla stagionalità (non presentare per due giorni consecutivi lo stesso tipo di frutta);
- 3) Alternanze tra cotto e crudo (esempio: le carote condite all'olio);
- 4) Condimenti maggiori per ragazzi più grandi come (olio, sale e aceto);
- 5) Sperimentare per una settimana una pasta diversa dal biologico per confrontare se mantiene la cottura e variare il formato preferendo quelli che scuociono meno;
- 6) La possibilità di più turni di consegna in base all'ora di consumazione dei pasti;
- 7) Rivedere il sistema di sigillazione dei contenitori per il secondo e il contorno perché non essendo sigillati ermeticamente si mescolano i sapori e gli odori dei cibi;
- 8) Per i bambini celiaci usare lo stesso tipo di pietanza (es. se per secondo tutti i bambini mangiano le spinacine, per non creare disparità usare anche le spinacine per soggetti celiaci);
- 9) I tortellini vengano serviti in brodo da menù;
- 10) Per quanto attiene il Patto Solidale, si sensibilizzano le insegnanti, ove ciò sia possibile e consentito dalle norme vigenti e contrattuali, affinché le confezioni di cibo non aperte, possono essere messe da parte e restituite per essere distribuite nelle mense sociali;

Nell'intervento finale, il Presidente della Commissione dell'Osservatorio ha chiesto l'autorizzazione per alcuni genitori di testare la qualità e la quantità dei pasti distribuiti nelle scuole, richiesta accolta dalla ditta Ladisa per la formazione di un "gruppo di assaggio" I genitori che formeranno tale gruppo dovranno concordare con l'Ufficio Scuola del Comune il giorno in cui si effettuerà tale prova d'assaggio.

Il Presidente, inoltre ha chiesto alla Ditta la possibilità di visitare il laboratorio, richiesta nuovamente accolta dal Dott. Corgiulo, precisando che tale visita deve avvenire fuori dagli orari di lavorazione nel centro cottura.

Il presidente, termina dando lettura della nota del 03/02/2015, allegata al presente verbale (indicato con la lettera "D") quale parte integrante e sostanziale, presentata dalla Sig.ra Loschiavo rappresentante dei genitori dell'Istituto Comprensivo ex 5° Circolo.

La Presidente della Commissione propone di aggiornarsi il 16 aprile 2015, alle ore 17,00, valida come convocazione.

Esauriti gli argomenti, la seduta viene tolta alle ore 19,50.

Il presente verbale è letto e sottoscritto.

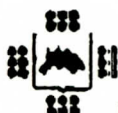
IL SEGRETARIO
Sig.ra Anna CASCIARO



IL PRESIDENTE
Vincenza Rita CAPOLUPO



SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE - REGIONE BASILICATA



**azienda sanitaria locale
matera**

DIPARTIMENTO di PREVENZIONE della Salute Umana
U. O. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Direttore: Dott. Antonio Martemucci
tel. 0835-253602 Fax: 0835-253537

Protocollo n. 20150009277
del 26 GEN. 2015

LETTERA "A,"



Comune di Matera



Prot.0004398/2015-27/01/2015
Classif. SETTORE.06.IN

Matera, 26.01.2015

Ufficio Scuole
Comune di Matera

e.p.c

LADISA RISTORAZIONI SRL
Via I° Maggio
75100 Matera

OGGETTO: mensa scolastica richiesta variazioni menù.

Vita la nota di pari oggetto acquisita al n. prot. 20140115114 del 16.01.2014 si approvano le variazioni proposte di sostituzione del menù per le scuole primarie di II grado che usufruiscono del servizio mensa nei giorni di lunedì, mercoledì e venerdì, significando che per la giornata del mercoledì e venerdì dovranno essere utilizzati i menù del martedì e giovedì della stessa settimana.

Inoltre, preso atto di quanto emerso nella riunione dell'Osservatorio mensa scolastica del 20.11.2014 si comunica che la mozzarella prevista per il martedì della I settimana viene sostituita da ricotta (60 gr scuola dell'infanzia, 80 primaria I° grado, 100 primaria II° grado), per le altre settimane è prevista già dal menù la possibilità di sostituire la mozzarella con formaggio fresco, pertanto, si invita la ditta fornitrice del servizio ad alternare nelle settimane, l'utilizzo di mozzarelline con formaggio cremoso spalmabile.

Altres), gli spinaci all'olio della I sett. sono sostituiti da fagiolini all'olio, quelli del giovedì della II sett da spinaci filanti con l'aggiunta di parmigiano/grana, mentre quelli del venerdì della IV sett. da carote all'olio.

Per il minestrone ovvero zuppa cereali misti e verdure previsti per il lunedì della I settimana, che nella predetta riunione è stato definito "addensato", si invita la ditta a porre rimedio nella fase di preparazione dello stesso e, qualora non possibile, a farne comunicazione a questa U.O. per la sostituzione con altra pietanza similare.

Si invita, altres), la ditta fornitrice del pasto, a variare quanto più possibile con frutta fresca di stagione (arance mandarini, etc.), la tipologia di frutta servita.

Si specifica inoltre, che le tabelle dietetiche, potranno da questa U.O., in ogni momento, essere modificate o adattate al fine di rappresentare il modello alimentare e nutrizionale più corretto, secondo l'elaborazione delle più recenti linee guida in materia.

Distinti saluti

I) Dirigente Medico
Dott. Rocco Elitto

II) Direttore U.O.
Dott. Antonio Martemucci

AZIENDA SANITARIA LOCALE DI MATERA via Montecaglioso 75100 Matera
Codice Fiscale - Partita IVA: 01178540777

26/01 2015 LUN 13:20 [NR.TX/RX 5099] 001

LOVEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

<ul style="list-style-type: none"> - pasta e ceci - merluzzo e olive - arancia - acqua e pane 	<ul style="list-style-type: none"> - tortelline in brodo - arista di maiale - Kiwi - acqua e pane 	<ul style="list-style-type: none"> - Riso alla di. di - spumacina - mandarini - acqua e pane 	<ul style="list-style-type: none"> - pasta al forno - gornime di pesce - mela - acqua e pane
<ul style="list-style-type: none"> - pasta farnesca - frittata - yogurt succo - acqua e pane 	<ul style="list-style-type: none"> - pizza di patate - mozzarella e insalata - pera - acqua e pane 	<ul style="list-style-type: none"> - pasta e lenti - prosciutto e u. - yogurt - acqua e pane 	<ul style="list-style-type: none"> - pasta e pomodoro - gornime di pesce - Kiwi - acqua e pane
<ul style="list-style-type: none"> - citterine in brodo - pesce - banana - acqua e pane 	<ul style="list-style-type: none"> - pasta tonna - spumacina - arancia - acqua e pane 	<ul style="list-style-type: none"> - pasta e fagioli - tocchetti di pollo - mela - acqua e pane 	<ul style="list-style-type: none"> - verdura - carne - Kiwi - acqua e pane
<ul style="list-style-type: none"> - Riso alla di. di - salsiccia - yogurt - acqua e pane 	<ul style="list-style-type: none"> - orecchi al forno - pollo e piselli - macedonia - acqua e pane 	<ul style="list-style-type: none"> - Carbonara - pesce al gratin - banana - acqua e pane 	<ul style="list-style-type: none"> - Riso e parmigiano - spumacina - mandarini - acqua e pane

LETTERA "C".

Piano alimentare per la settimana

	Primo	Secondo	Contorno	Frutta	Panc	Acqua
Lunedì 1	Pasta al pesto	Cotolcitta	Insalata fresca	Succo di frutta	Panc materano	Acqua liscia
Martedì 1	Pasta al forno	Ricotta e miele	Funghi	Macedonia	Panc materano	Acqua liscia
Mercoledì 1	Insalata di riso	Pesce al gratin	Chips al forno	Frutta fresca	Panc materano	Acqua liscia
Giovedì 1	Gatcau di patate	Tonno	Mais e pomodori	Frullato(latte, banana, mela e pera)	Panc materano	Acqua liscia
Lunedì 2	Pasta mista con lenticchie	Polipetti al limone	Carote crude	Crostatina alla frutta	Panc materano	Acqua liscia
Martedì 2	Crudiola con pomodoro e basilico	Polpette di pane e uova al sugo	Insalata di finocchi	Frutta fresca	Panc materano	Acqua liscia
Mercoledì 2	Risotto alla milanese	Hamburger	Purea di patate(senza limone)	Yogurt bianco con pezzettini di frutta	Panc materano	Acqua liscia
Giovedì 2	Pizza margherita	Prosciutto crudo	Verdure grigliate	Macedonia	Panc materano	Acqua liscia
Lunedì 3	Purea di fave e cicorie	Scaloppine al limone	Insalata fresca	Succo di frutta	Panc materano	Acqua liscia
Martedì 3	Risotto al salmone	Scamorza affumicata/grigliata	Caponata	Macedonia	Panc materano	Acqua liscia
Mercoledì 3	Tortellini in brodo	Fesa di tacchino	Crocchette di patate	Frullato(latte, banana, mela e pera)	Panc materano	Acqua liscia
Giovedì 3	Orecchiette, salsiccia e funghi	Seppie in umido	Rucola (in insalata)	Frutta fresca	Panc materano	Acqua liscia
Lunedì 4	Pasta e ceci	Philadelphia	Spinaci	Crostatina alla frutta	Panc materano	Acqua liscia
Martedì 4	Pasta alla bolognese	Burratina	Pomodori	Succo di frutta	Panc materano	Acqua liscia
Mercoledì 4	Riso al telefono	Kebab di tacchino	Caroselli	Frutta fresca	Panc materano	Acqua liscia
Giovedì 4	Parmigiana	Salmone affumicato	Insalata fresca	Macedonia e nutella	Panc materano	Acqua liscia

Alla Commissione dell'Osservatorio della mensa scolastica per l'Istituto Comprensivo ex V Circolo "Semeria"
- seduta del 03.02.2015 -

Con la presente, che si chiede di allegare al verbale dell'odierna seduta quale parte integrante e sostanziale dello stesso, la sottoscritta, nella qualità di genitore rappresentante nella Commissione dell'Osservatorio della mensa scolastica per l'Istituto Comprensivo ex V Circolo "Semeria", tiene a segnalare talune osservazioni, suggerimenti e richieste, frutto di confronto con i genitori e alcuni insegnanti:

1-La pasta con i legumi(fatta eccezione per le lenticchie che sono servite con il riso) risulta a volte scotta e asciutta; nel caso dei ceci sovente sono duri.

Lunedì, 19 gennaio c.a., la pasta con i fagioli consegnata alla scuola S.Agnese era particolarmente scotta ed è andata tutta buttata; gli insegnanti che me lo hanno riferito, consigliano di utilizzare un formato di pasta che regga meglio la cottura, come per esempio gli gnocchetti.

Questo problema è emerso già lo scorso anno, come si evince dal II punto del verbale del 7 maggio 2014.

2-La quarta settimana prevede pasta rossa per tre giorni consecutivi (martedì, mercoledì e giovedì). Alcune insegnanti della Scuola dell'Infanzia propongono di sostituire i tortellini, di minor gradimento, suggerendo una pastina in brodo o il risotto alla parmigiana, più graditi ai bambini di quella fascia d'età.

3-Pubblicare sui siti preposti i nomi delle aziende fornitrici della ditta Ladisa, comprese quelle delle diete speciali.

4-Fornire agli insegnanti 'schede di valutazione' per avere un riscontro più veloce ed immediato sull'andamento della mensa scolastica. Anche di questo se ne è parlato nelle scorse riunioni ed è stata, tra l'altro, una proposta di una delle rappresentanti della ditta Ladisa. Ciò permetterebbe di ridurre la quantità di cibo che finisce nella spazzatura che, a detta degli insegnanti, in alcuni giorni è davvero abbondante.

5-Differenziare i pasti per fasce d'età e quindi offrire un menù che vari solo in parte in base al grado della scuola (infanzia, elementare e media); per esempio il tanto discusso "polpettone", contestato dai ragazzi della scuola media, era graditissimo ai bambini in età prescolare e bene accetto dagli alunni della scuola elementare.

6-Sarebbe auspicabile utilizzare gli avanzi dei pasti, possibilmente organizzando un sistema di compostaggio o destinandoli al canile comunale.

Nel confidare che le suddette proposte e richieste siano oggetto di attenta considerazione da parte di tutti gli Enti/Organi presenti, ciascuno per quanto di competenza, si ringrazia anticipatamente.

Con i migliori saluti.

Matera 03.02.2015

Nicoletta Loschiavo

