



Comune di Vercurago
Provincia di Lecco

IL SINDACO

Via Roma, 61 – 23808 VERCURAGO (LC)

E-mail: vercurago@comune.vercurago.lc.it

Telefono: 0341.420525

INCONTRO CON I RAPPRESENTANTI DEI GENITORI DEL 28 OTTOBRE 2024

Viene richiesto dai rappresentanti di classe dei genitori della scuola primaria un incontro con il Sindaco.

L'incontro avviene il 28 ottobre 2024 alle ore 17.30 presso la sala consiliare, presenti il Sindaco dr. Roberto Maggi e il Vicesindaco Carlo Greppi, che sottoscrive il seguente documento.

Il Sindaco Roberto Maggi apre la riunione cedendo subito la parola ai rappresentanti dei genitori per ascoltare le loro istanze e rispondere in seguito in modo completo.

Il confronto si è svolto generalmente in modo sereno, anche se con qualche prevedibile spunto polemico; si segnala solo l'uscita per protesta dall'incontro di un rappresentante dei genitori nel momento in cui è stata data la definizione normativa del servizio di refezione scolastica.

Tutti i presenti concordano che la refezione scolastica è da considerare, a tutti gli effetti, *un importante e fondamentale momento educativo (tempo scuola) che, in più permette agli utenti di avvicinarsi ad alimenti nuovi e diversi.*

A seguito di una prima serie di istanze il Sindaco ringrazia i presenti per il loro impegno credendo fermamente, date anche le esperienze personali in merito, che i genitori devono svolgere un ruolo attivo nella scuola, conquistato faticosamente grazie ai decreti delegati di cinquant'anni fa'.

Il Sindaco risponde quindi alle istanze presentate e ai quesiti emersi dalla discussione. I quesiti vengono qui riassunti raggruppati in tematiche con la risposta data durante la riunione o dopo la consultazione di documentazione specifica, sperando possano essere di chiarimento ai dubbi.

Occorre premettere che il servizio di refezione scolastica è per legge definito un servizio a domanda individuale, sottoposto a regole e controlli da parte della Corte dei conti. La sua fruizione è possibile solo mediante richiesta di iscrizione, comporta un vincolo contrattuale e il

conseguente pagamento delle tariffe da parte degli utenti che dovrebbero coprire il costo del servizio stesso .

IL COSTO DEL BUONO PASTO

La tariffa relativa al buono pasto viene definita inizialmente nel capitolato d'appalto; l'art.7 del documento in vigore dal 2021 indica un costo di euro 4,50 + 0,01 per la sicurezza + IVA 4% (tot euro 4,70). Da notare che il documento ministeriale 'Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari' emanato nel 2020 già indicava il costo medio del pasto di euro 4.60 (+ IVA).

- **A cosa sono dovuti gli aumenti avuti negli anni rispetto al costo indicato in capitolato?**

Sempre l'art 7 del capitolato recita: *A decorrere dall'anno scolastico 2022/2023, a richiesta della Ditta, tale prezzo sarà soggetto ad aggiornamento annuale in base alla variazione dell'indice ISTAT relativo al consumo e delle famiglie di operai e impiegati rilevato a livello provinciale (con riferimento al mese di giugno).*

- **Perché i pasti distribuiti da Union Chef al di fuori della refezione scolastica costano meno?**

La tariffa relativa al buono pasto indicata nel capitolato non è dovuta solo al costo vivo del pasto ma al costo complessivo del servizio (materiale, personale, attrezzature ecc.).

- **Quali le motivazioni e tempistiche dell'ultimo aumento?**

L'aumento del numero degli alunni/e iscritti alla mensa ha portato per alcuni giorni al superamento dei limiti di affollamento del locale refettorio; oltre a creare un problema di sicurezza, tale situazione rende meno gradevole il momento del pasto dovuto alla difficoltà di movimento di alunni/e e del personale insegnante impegnati alla sorveglianza e alla elevata rumorosità. Come conseguenza si è dovuto attivare il doppio turno che ha previsto un allungamento del tempo di impegno del personale addetto alla distribuzione/pulizia di un'ora in più giornaliera con conseguente aumento del costo del servizio di 24 euro+IVA al giorno.

Malgrado l'Amministrazione avesse deciso di assorbire l'adeguamento ISTAT previsto per il 2024 dello 0,8% per le regole del servizio a domanda individuale e per equilibri di bilancio si è trovata costretta ad applicare, mediante delibera di Giunta Comunale, un aumento di 0,3 euro per ogni buono pasto in proporzione ai parametri già definiti nell'applicazione delle tariffe (es. ISEE, fratelli, ecc.). L'adeguamento ISTAT rimane comunque per quest'anno assorbito dall'Amministrazione.

Non si è potuto applicare l'aumento all'inizio del servizio per un disallineamento con la comunicazione del numero di iscritti da parte della direzione scolastica. L'aumento **non è scattato in modo 'retroattivo'** ma ben due settimane dopo (14 ottobre) l'attivazione del doppio turno e la

comunicazione dell'aumento agli utenti. Per ridurre i disagi dell'utenza, si è altresì deciso di permettere di utilizzare i vecchi buoni mensa anche dopo la data dell'aumento, essi **saranno conteggiati dall'Amministrazione e la differenza del costo potrà essere saldata all'acquisto di nuovi buoni.**

L'aumento del costo per le prime due settimane del servizio è stato assorbito dall'Amministrazione.

La misura non permette di considerare i buoni già acquistati precedentemente l'aumento, se non con il conguaglio del costo, in quanto relativi ad un 'servizio' non ancora utilizzato (es. come biglietti treno e autobus) e non al pagamento anticipato di un 'bene'.

- **Il doppio turno crea disagi per bambini che devono aspettare e altri che riprendono le attività subito al termine del pasto**

Purtroppo, alternative al doppio turno non ne sono state trovate se non una migliore razionalizzazione delle iscrizioni, infatti si è notato che, malgrado le iscrizioni, si registrano **assenze significative in ogni giornata della settimana** (anche fino a 24 alunni in meno) che non corrispondono se non minimamente con le assenze in classe; ciò appare in contraddizione con il concetto sopra enunciato che il momento del pasto sia in effetti un 'tempo scuola'.

Ad ogni modo, per venire incontro a quanto segnalato, e su suggerimento delle insegnanti, il doppio turno prevede una turnazione settimanale tra le classi assegnate al primo o al secondo turno.

- **È possibile dislocare il servizio anche in altri locali o consumarlo in classe?**

Non è possibile per diversi problemi logistici: trasporto del pasto in condizioni igienico-sanitarie e di mantenimento della temperatura in altro locale, pulizia del locale dopo l'utilizzo, sorveglianza da parte del personale insegnante, aumento del personale addetto alla mensa, e quindi del costo, per la presenza in diversi locali.

- **Si può portare il pranzo da casa?**

Il problema è stato oggetto di sentenze della Corte di Cassazione ed è chiaramente illustrato al pag. 35 del Documento di indirizzo per la ristorazione scolastica di ATS (2). Ad ogni modo, come già specificato in altre occasioni, non è possibile introdurre alimenti esterni nel refettorio dedicato al servizio di ristorazione.

- **Si può portare a casa alcuni avanzi del cibo non consumato?**

La gestione degli avanzi è molto problematica per la logistica e le norme che regolano la conservazione dei cibi. Potrebbe essere possibile prelevare per un successivo utilizzo la frutta o **alimenti confezionati e intatti** (succo, budino, tortina) **che non prevedano la catena del freddo** in quanto non sarebbe garantita l'assenza di crescita di microorganismi patogeni. L'asporto di

questi prodotti non deve però essere **incompatibile con le attività scolastiche** previste dopo il servizio mensa.

IL SERVIZIO

Innanzitutto, si evidenzia che a fronte della presentazione di numerose problematiche riferite al servizio, la maggior parte di esse appaiono **nuove e mai arrivate alla Commissione** sotto forma di segnalazioni sia da parte delle famiglie che da parte delle insegnanti con cui la Commissione ha un rapporto diretto. Si sottolinea inoltre che il menù deve seguire le linee guida emanate da ministero (1) e ATS (2) sia dal punto di vista nutrizionale che per la preparazione dei piatti.

Viene sottolineato che i menù stagionali vengono preventivamente analizzati dalla Commissione e a seguito della richiesta di modifiche, anche già in corso, Union Chef ha sempre mostrato completa disponibilità ad introdurre correttivi o adeguamenti dei menù anche per esigenze particolari, sanitarie o culturali.

- Segnalazione di piatti freddi e rimedio

Occorre precisare che i pasti vengono preparati presso il centro cottura di Lecco, quindi ad una distanza di 3,2 Km, e devono, per normativa, mantenere la catena di temperatura prevista per una corretta conservazione (catena del caldo o del freddo). I pasti vengono trasportati in contenitori termici e giunti al locale refettorio mantenuti alla temperatura richiesta. Per i pasti caldi il servizio dispone di carrello termoriscaldato a vapore mantenuto ad una temperatura di 80°C per mantenere il cibo alla temperatura di 65°C, ottimale per inibire la crescita di microorganismi. Le temperature vengono registrate giornalmente su un apposito registro. Anni fa' il servizio si è dotato di uno scaldapiatti e di piatti in ceramica in quanto mantengono meglio la temperatura. Nel caso che accidentalmente il piatto si raffreddasse, i bambini **devono immediatamente segnalarlo** all'insegnante per un eventuale riscaldamento mediante sostituzione del piatto o riscaldamento in forno a microonde, in dotazione.

- È possibile aggiungere condimenti ai piatti?

Allo scopo di migliorare il gradimento di alcuni piatti, già dallo scorso anno viene data la possibilità di un'aggiunta ragionevole di parmigiano grattugiato al primo piatto o ad alcune verdure (spinaci, fagiolini) solo su richiesta al personale insegnante e attraverso il personale addetto al servizio. Nel caso particolare delle verdure, se non diversamente indicato, sono cotte in forno a vapore senza sale (per indicazioni ATS) e condite con olio EVO. AL consumo è possibile la richiesta di aggiunta di quantità limitate e ragionevoli di sale e altro olio EVO con le modalità sopra riportate per il parmigiano.

- Non si capisce la scelta di alcuni piatti come la pizza fredda e la pita

Le indicazioni degli enti di controllo del servizio di ristorazione scolastica sollecitano ad inserire nei menù anche una certa variabilità dei piatti o piatti tipici regionali o nazionali.

La pizza fredda è stata proposta a diverse scuole con buon gradimento. A parte forse la non adeguata descrizione (pizza), è un piatto nutrizionalmente equilibrato al pari di un tramezzino, formato da una base di pane focaccia, pomodoro e insalata; il mais, ricco di ferro e vitamine del gruppo B, e una dose equilibrata di maionese, che apporta grassi saturi e proteine dell'uovo (che riducono l'effetto della componente glicemica della focaccia) completano il piatto. Per quanto riguarda la pita, essa è un pane tipico preparato con ingredienti semplici il cui valore nutrizionale è del tutto comparabile con il normale pane tipo 0 o 00 e proposto in assenza del primo piatto di pasta o riso.

- **È vero che l'acqua in bottiglia avanzata veniva riciclata più giorni?**

Dal capitolato e soprattutto dalle ispezioni effettuate, frequenti durante il periodo delle segnalazioni sulle anomalie dell'acqua in bottiglia, e da quanto riferito dalle insegnanti presenti, si **smentisce categoricamente il quesito**. Come verificato di persona dal Sindaco, le bottiglie venivano aperte, per comodità organizzativa, dalle insegnanti o dal personale al momento del loro posizionamento sui tavoli. L'acqua avanzata delle bottiglie veniva talvolta utilizzata dal personale addetto al servizio per scopi non legati alla somministrazione come bevanda (pulizie). Da tempo è stata fatta la scelta dell'utilizzo dell'acqua pubblica in caraffa, i cui vantaggi salutari e igienici sono illustrati nella documentazione presente fin dall'inizio del servizio sul sito web comunale (3), che, oltre che essere incentivata dalle linee guida ATS, ha l'ulteriore scopo di ridurre il rifiuto di plastica. Tale impegno segue la precedente scelta ecologica dell'utilizzo di posate in acciaio, dei piatti in ceramica e dei bicchieri in vetro.

- **L'acqua dell'acquedotto di Vercurago è 'dura'?**

Dalle analisi effettuate periodicamente da ATS e dal gestore Larioreti Holding (4) e direttamente dal rubinetto utilizzato nel refettorio della scuola l'acqua dell'acquedotto di Vercurago può definirsi 'oligominerale' (residuo fisso 209; riferimento inferiore a 500 mg/l), quindi con un residuo fisso basso e del tutto comparabile a molte note acque minerali in commercio.

La **durezza** dell'acqua è il valore che esprime il contenuto totale di ioni di calcio e magnesio, l'acqua pubblica di Vercurago presenta una durezza di **12,2 °F** (riferimento: acqua dolce 8-15, media durezza 15-24, dura 32-54)

IL CONTROLLO DEL SERVIZIO

- **Come avviene la sorveglianza**

La Commissione mensa è l'organo deputato alla sorveglianza del servizio come indicato nel regolamento specifico (*scaricabile dal sito web comunale*).

La presenza di quattro insegnanti durante il servizio offre la possibilità di un controllo 'giornaliero' e permette inoltre alla Commissione, attraverso la loro rappresentante, la possibilità di ricevere segnalazioni immediate sulla qualità del servizio; viceversa, a seguito delle segnalazioni dei genitori esse vengono consultate in merito. Le segnalazioni vengono solitamente inviate ad Union Chef richiedendo una spiegazione/giustificazione in merito.

- **Richiesta di assaggi da parte dei genitori o allargamento della loro rappresentanza in Commissione**

La richiesta non può essere soddisfatta in quanto il servizio mensa è per norma riservato agli alunni e agli insegnanti della scuola (REF).

Il controllo del servizio viene effettuato dall'apposita Commissione per la refezione scolastica, riconosciuta all'interno delle *'Linee d'indirizzo nazionale della ristorazione scolastica'* dove sono inserite come uno degli attori del servizio, insieme al Comune e al fornitore del servizio, in qualità di organo di rappresentanza che svolgono un ruolo e funzioni specifiche e la cui composizione e funzioni sono regolate da apposite norme o regolamenti. L'Amministrazione di Vercurago, ha da sempre ritenuto corretto la linea generale, e condivisa dalle altre Amministrazioni, una rappresentatività paritaria tra genitori, insegnanti e Amministrazione in modo da garantire lo stesso peso alle parti coinvolte nel controllo di un servizio così importante.

Le ispezioni avvengono 'a sorpresa'?

Di norma le ispezioni **avvengono all'insaputa** sia del gestore del servizio che del personale addetto al servizio e delle insegnanti. Infatti, l'accesso dei membri della Commissione al refettorio necessita la comunicazione preventiva solo alla dirigenza dell'Istituto Comprensivo. In casi particolari, è stata appositamente richiesta la presenza della dietologa di Union Chef per una particolare valutazione 'in loco' dei piatti serviti o per modifiche di mansioni del personale addetto al servizio.

LE PROPOSTE

Proposta di inversione delle portate tra primo e secondo piatto

A seguito delle indicazioni di ATS di vietare i 'bis' del primo piatto di pasta o riso, in quanto, molto sazianti, comprometterebbe il gradimento del secondo piatto in menù, viene proposto di valutare la possibilità servire prima il secondo piatto e successivamente il primo piatto, generalmente più gradito. Il Presidente ha subito sentito Union Chef che si è resa disponibile per una sperimentazione di tale procedura da definire con la Commissione.

Viene recapitata al Sindaco una lettera di una famiglia con tre proposte PER UNA GESTIONE MENSA PIU' EFFICIENTE

-Visto il problema dell'iscrizione in giorni non rispettati si propone un minimo di frequenza obbligatoria

-Giustificazione in caso di assenza dal servizio

-Costo del buono proporzionale alla frequenza, che sia meno pesante per chi frequenta tutta la settimana

Le proposte saranno attentamente valutate dalla Commissione che già sta lavorando ad un **regolamento del servizio** al momento non esistente in quanto non resosi finora necessario.

CONCLUSIONE

L'incontro si conclude con l'auspicio del Sindaco di ottenere per il futuro, con il contributo di tutti, un servizio che soddisfi il più possibile le esigenze degli utenti.

In via transitoria, verrà incrementato il numero di ispezioni della Commissione, specialmente in giornate che prevedano un menù che suggerisca qualche criticità di gradimento.

Riferimenti:

- 1) DL 10 marzo 2020, GU 4/4/2020. *Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.*
- 2) *Linee-di-indirizzo-per-la-ristorazione-scolastica-2022, ATS Brianza*
<https://www.ats-brianza.it/images/pdf/sian/2022/linee-di-indirizzo-per-la-ristorazione-scolastica-2022.pdf>
- 3) <https://www.comune.vercurago.lc.it/Servizi/Mensa-Scuola-Primaria>
- 4) <http://box.larioreti.it/Box7/#analisi>, digitare 'Vercurago'

Dr. Roberto Maggi, Sindaco

Carlo Greppi, Vicesindaco