

I genitori contestano la mensa: il Comune elenca i miglioramenti fatti

Pubblicato: Venerdì 14 Giugno 2019



Cibo scadente, scarsa igiene e pochi controlli di quanto viene servito agli alunni.

Si riassume così **la lettera inviata da un genitore della scuola media Violetti al Sindaco di Varese Davide Galimberti**. Una protesta lunga e circostanziata, corredata di foto a dimostrazione della poca attenzione ai piatti serviti ai ragazzini.

Egr. Signor Sindaco,

siamo un gruppo di genitori della scuola media “Vidoletti” molto insoddisfatti e seriamente preoccupati per il servizio di refezione scolastica di cui i nostri figli hanno usufruito durante l’anno scolastico appena concluso.

Fin dall’inizio dell’anno, a partire dal mese di settembre, abbiamo più volte segnalato all’ufficio preposto del Comune di Varese, al Tecnologo Alimentare direttamente e tramite il rappresentante dei genitori in commissione mensa **lo scarso gradimento del servizio mensa da parte dei nostri ragazzi**, senza ottenere i risultati sperati.

A tal proposito, in data 21 gennaio si è verificato il rinvenimento di **un pezzo di ferro nel pasto di una bambina**, fatto che riteniamo estremamente grave.

In data 4 maggio ci siamo riuniti in assemblea durante la quale abbiamo concordato di inviare al Comune di Varese, a vari indirizzi, tra cui l'Assessore ai servizi educativi dott.ssa Di Maggio, una relazione riassuntiva in merito ai problemi emersi relativi alla mensa.

Nella successiva riunione della Commissione mensa tenutasi in Comune il 14/05/19, l'Assessore ai servizi educativi affermava di non essere al corrente della lettera. Si precisa che la stessa era stata inviata via PEC il 9 maggio, questi sono gli estremi di ricevimento e accettazione presso il protocollo del comune: Identificativo messaggio: opec2891.20190509095625.05916.168.1.62@pec.aruba.it. Fino ad oggi non abbiamo ricevuto nessuna risposta da parte del Comune.

Nella stessa riunione, la tecnologa alimentare ometteva di segnalare il grave episodio avvenuto in data 21 gennaio sopra descritto. In merito a questo evento non abbiamo ricevuto alcuna informazione, nonostante le richieste del rappresentante dei genitori in Commissione mensa riguardo ai controlli fatti e ai provvedimenti presi nei confronti della Società che fornisce il servizio per assicurarsi che tali fatti non si ripetano. Tale omissione in Commissione mensa è, a nostro avviso, molto grave.

La stessa tecnologa enfatizzava invece, soltanto l'indice di gradimento del servizio mensa da parte degli utenti espresso in termini di percentuale statistica fatta in base alle schede dei sopralluoghi effettuati. Al riguardo, si fa presente che le attuali schede di verifica di accettazione del pasto, prevedono che se la metà dei bambini consuma metà razione, il pasto risulta accettato in parte e quindi il riscontro finale in percentuale è positivo; quindi ad esempio, **se su 20 bambini, 10 consumano metà pasto e 10 bambini non mangiano nulla o quasi, risulta che il pasto è stato gradito comunque.**

Tale impostazione di verifica è a dir poco assurda; serve solo a fare una statistica fine a sé stessa per far credere che va sempre tutto bene anche nel caso in cui la metà dei ragazzi non mangi nulla o poco più.

Dal momento che noi siamo i genitori degli alunni **INSODDISFATTI E NON CONSIDERATI nella statistica, siamo MOLTO PREOCCUPATI** che tale grave situazione si protragga anche con il servizio di refezione per il nuovo anno scolastico.

Per i motivi sopra esposti, La informiamo che, se non avremo una concreta risposta in merito alle richieste avanzate nella lettera concordata nell'assemblea del 4 maggio, di cui si allega copia, **siamo decisi a non pagare la retta della mensa per il nuovo anno scolastico** fornendo ai nostri figli il pasto da casa.

In attesa di cortese riscontro porgiamo distinti saluti.

I Genitori tramite Il Rappresentante in commissione mensa della scuola "Vidoletti" Mario Persicone.

La risposta dell'amministrazione Galimberti arriva lunga e circostanziata:

Con riferimento alla lettera inviata al Sig. Sindaco dal rappresentante dell'Associazione Genitori della scuola Vidoletti, riscontriamo quanto segue:

La funzione educativa e l'obiettivo della tutela della salute degli alunni che usufruiscono del servizio di ristorazione scolastica sono primari intendimenti del Comune di Varese. Il monitoraggio del servizio è costantemente assicurato dal Comune

per tramite di un **Tecnologo Alimentare, dagli Enti di tutela della salute e della sicurezza igienico-sanitaria ed alimentare** (ATS, NAS, Ministero Politiche Agricole), nonché quotidianamente dagli insegnanti e dai genitori nominati nelle commissioni mensa. Inoltre da quest'anno scolastico esiste anche **un comitato scientifico** di supporto di cui fanno parte anche il **professor Agosti e la dottoressa Bianchi in rappresentanza di ATS e lo chef Barzetti**. Anche i dati di gradimento sono costantemente monitorati in tutte le scuole, così come l'andamento del servizio, per ottenere indicazioni utili a prospettare un continuo miglioramento.

Nella **Commissione mensa del 14.05.2019**, a cui ha partecipato un rappresentante della Commissione Mensa della scuola Vidoletti e di cui alleghiamo il verbale trasmesso a tutti i membri della commissione (anche a quelli eventualmente assenti quel giorno), oltre ad aver dedicato ampio spazio alla situazione specifica della scuola Vidoletti, abbiamo presentato i dati – che alleghiamo – relativi al riscontro sul gradimento del pasto documentato dalle schede di rilevazione inviate dai rappresentanti stessi. **I dati evidenziano una percentuale di gradimento del pasto pari al 78,1%**, una percentuale di gradimento parziale del 17,4 % ed un rifiuto del pranzo proposto complessivamente del 4,5% (con differenze in base ai tipi di alimento).

Nel monitoraggio tra il 2010 al 2019, il dato relativo all'anno scolastico 2018/2019, risulta il miglior dato di gradimento registrato. Ciò ci gratifica poichè tale miglioramento è registrato in concomitanza con la sempre maggior attenzione data alla qualità delle materie prime – **la Mensa Scolastica di Varese ha ottenuto anche la certificazione di mensa BIO dal Ministero delle Politiche agricole** –, e per l'attenzione all'introduzione nella dieta alimentare dei nostri ragazzi di prodotti quali legumi e zuppe, che sempre meno sono parte delle abitudini alimentari casalinghe e che invece costituiscono componenti fondamentali della sana e corretta alimentazione. Introdurre cibi e preparazioni di questa tipologia rappresenta quindi un obiettivo ed una scommessa educativa, oltre che alimentare, e proprio per questo riscontrare il gradimento dei ragazzi ci rende doppiamente soddisfatti.

Ovviamente **ci sono aspetti su cui stiamo ancora lavorando** per migliorare ulteriormente il servizio e far sì che nessun piatto sia rifiutato dai bambini: un primo elemento è **la cura del gusto e dell'aspetto dei piatti serviti**, un altro è lo **studio di menù e ricette sempre più innovativi ed appetitosi** anche in rapporto ai gusti dei ragazzi nelle diverse fasi di crescita e sviluppo.

Per quanto riguarda in particolare la scuola Vidoletti, non ci siamo mai fermati nel ricercare, in coordinamento con il dirigente scolastico, il commissario mensa delegato, la tecnologa alimentare incaricata dal Comune e la responsabile del servizio di Cirfood, tutti i possibili correttivi ed interventi rispetto alle segnalazioni di non gradimento o di difformità del servizio eventualmente segnalate. Il raccordo con il referente della Commissione Mensa è stato costante, nell'intendimento comune di **risolvere le criticità da lui riscontrate**.

Per quanto riguarda il **ritrovamento del corpo estraneo**, fatto che risale a gennaio 2019, è stato immediatamente e tempestivamente verificato l'accaduto. Dalle verifiche effettuate **non è stato possibile determinare con oggettiva evidenza in quale fase del servizio l'oggetto metallico sia stato introdotto nel cibo servito**. L'azienda di ristorazione è stata immediatamente **sanzionata** con l'applicazione di specifica penale pecuniaria ed invitata ad avvalersi esclusivamente di fornitori di materie prime che utilizzino sistemi di verifica mediante metal-detector, in modo da poter verificare in modo certo se il corpo estraneo sia stato

introdotto nelle fasi preparazione o successivamente.

Per quanto concerne gli ulteriori punti indicati nella nota inviataci, segnaliamo:

- **Insonorizzazione:** sono in fase di progettazione adeguamenti che prevedono l'installazione di « isole acustiche » al posto dei pannelli fonoassorbenti inizialmente previsti. Tale installazione prevede progettazione tecnica con validazione da parte di ATS, pertanto la tempistica non è immediata.
- Le **stoviglie in ceramica ed i bicchieri in vetro** non sono utilizzati, per motivi di sicurezza, nei refettori dove è prevista la distribuzione del pasto tramite self service, a causa del peso delle stoviglie stesse e della loro fragilità, con relativo rischio di caduta, rottura ed possibile infortunio. I materiali utilizzati sono tutti pienamente conformi alle normative in materia.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it