

## VERBALE 3° TAVOLO DI ASCOLTO – ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Il giorno **13/03/2024** presso il Dipartimento Scuola, Lavoro e Formazione Professionale – Via Capitan Bavastro 94, Roma si è svolta la terza riunione del Tavolo di Ascolto per i rappresentanti delle Commissioni mensa della ristorazione scolastica, per l'Anno Scolastico 2023/2024.

### Partecipanti alla riunione per il Dipartimento:

E.Q. Pianificazione, programmazione, gestione tecnico-amministrativa, monitoraggio ed efficientamento del servizio di ristorazione educativo – scolastica nei nidi, nelle scuole dell'infanzia e nelle scuole dell'obbligo  
 Dott.ssa Sabrina Scotto di Carlo

Esperta in merceologia delle derrate agro alimentari: Dott.ssa Giovanna lafelice

Dietiste Dipartimentali: Dott.sse Antonella Daniele e Antonella Ambrosino

Funzionario dei Servizi Educativi: Dott. Matteo Maria Di Silvestro

### Rappresentanti delle Commissioni mensa al Tavolo di Ascolto presenti:

Municipi	Membro Effettivo	Membro sostituto
I		Matteo Pizzi
II	Massimiliano Leone	
III		D'Onofrio Marianna
IV	Corinna De Marzi	
V		
VI	Giovanni Giudice	
VII	Teresa Tomeo	
VIII		Vincenza Giorgia di Malta
IX	Fabio Delia	
X		
XI	Giulio Roxas	
XII	Laura Giacobetti	
XIII	Raffaele Quagliarella	
XIV	Federica De Chicchis	
XV	Barbara Carbone	

**Rappresentanti delle Commissioni mensa al Tavolo di Ascolto assenti**  
**Membro effettivo e membro sostituto**

<b>Municipi</b>	<b>Membro Effettivo</b>	<b>Membro Sostituto</b>
<b>V</b>	Miriam Cesta	Patrizia Peliscio
<b>X</b>	Lianna Lipari	Sabrina Masciangelo

**Rappresentanti Dietisti Municipali presenti**

<b>Nominativo</b>	<b>Municipio</b>
Stefano Nebbia	<b>I</b>
Antonella Venuti	<b>II</b>
Ersilia Troiano	<b>III</b>
Rosalba Lattaruli	<b>IV</b>
Annalisa Taras	<b>V</b>
Emanuela Manna	<b>VI</b>
Chiara Simeoni	<b>VII</b>
Maria Bengalini	<b>VIII</b>
Martina Priori	<b>IX</b>
Dalila Gulisano/Alessia Lavagnini	<b>X</b>
Aurora Aiello/Valentina Martinelli	<b>XI</b>
Silvia Passaretti	<b>XII</b>
Andrea Serra	<b>XIII</b>
Enza Nigro	<b>XIV</b>
Maria Vincenza Tucci/Anna Angrisano	<b>XV</b>

## **Apertura dei Lavori**

La riunione ha inizio alle ore 10.41 con i saluti della E.Q. Dott.ssa Sabrina Scotto Di Carlo ai presenti e a chi è collegato da remoto.

## **Letture del Verbale del 12/12/2023 - 2° riunione del Tavolo d'Ascolto per l'A.S 2023/2024**

Prima di avviare il dibattito di confronto, viene letto il verbale relativo alla riunione del 2° tavolo d'Ascolto del 12/12/2023, per la sua approvazione e validazione.

## **Punti di Confronto**

Letto e approvato dall'assemblea il suddetto verbale, la riunione prosegue con il dibattito su due temi, già diverse volte affrontati nei precedenti Tavoli D'ascolto:

1. il ruolo dei docenti nella quotidianità della refezione scolastica e
2. la composizione del menù scolastico.

1. In merito al **primo punto** il **membro effettivo** del **Municipio XIII** ribadisce quanto già in precedenza affermato, l'importanza, cioè, di invitare alle riunioni di questo Tavolo rappresentanti più "istituzionali" del mondo scolastico come i D.S. per far conoscere loro più da vicino le attività delle Commissioni mensa e soprattutto i docenti che quotidianamente affiancano i bambini durante il consumo del pasto a scuola. La Dott.ssa Scotto di Carlo risponde che, per attuare ciò, bisogna prendere contatti con l'Ufficio Scolastico regionale del Miur, a cui fanno capo i D.S., e il rappresentante territoriale della Refezione Scolastica, prima di poter intervenire in ambiti relativi alla Scuola Statale che non gestisce il Servizio di Ristorazione Scolastica. Tale Servizio è in capo all'Amministrazione Capitolina e dunque, affinché il pasto a scuola possa diventare un momento educativo importante nella giornata alimentare dei bambini e per rispondere alle richieste provenienti da diversi genitori componenti delle Commissioni mensa relative ad un maggior coinvolgimento dei docenti nella gestione dei bambini durante il pasto, la dott.ssa Scotto di Carlo, EQ dell'area ristorazione, espone ai partecipanti l'intenzione del Dipartimento di avviare un progetto educativo pilota in due Municipi, il I e il VII, sviluppato proprio con questo preciso scopo. Per illustrare il progetto lascia quindi la parola ai Funzionari che se ne sono occupati.

Inizia a parlare la dott.ssa Ambrosino, **Funzionario Dietista**, che espone ai partecipanti gli obiettivi che il progetto si pone nel dettaglio: l'obiettivo finale è quello di sensibilizzare le Insegnanti/Educatrici delle Scuole dell'Infanzia e dei Nidi di Roma Capitale al delicato ruolo che rivestono nell'ambito della educazione alimentare, e nello stesso tempo sottolineare la loro importanza in tale contesto soprattutto nel momento del consumo del pasto a scuola. Continua poi dicendo che, per raggiungere tale obiettivo finale, si è resa prima necessaria la creazione di un obiettivo intermedio individuato nella sensibilizzazione e nel coinvolgimento dei Coordinatori Pedagogici, figure chiave e di nuova istituzione nelle scuole dell'Infanzia Comunale e dei Nidi Capitolini, paragonabili, per semplificare, ai D.S. della Scuola statale. A questo punto chiarisce il ruolo che i Coordinatori hanno nelle scuole e perché sono così importanti per il raggiungimento dell'obiettivo. Conclude dicendo che il progetto è diviso in fasi per illustrare le quali viene chiamato il dott. Di Silvestro, **Funzionario dei Servizi Educativi**.

Il Funzionario, da poco assegnato al Dipartimento nella Direzione servizi di supporto al sistema educativo e scolastico, si presenta al tavolo d'ascolto e illustra le fasi del progetto e la sua genesi. Viene spiegata quindi la ratio di fondo e le singole fasi progettuali. Inizialmente, nell'ottica di "fare rete" e di coinvolgere il più possibile tutti gli attori che operano a vario titolo in questo settore, nella consapevolezza che solamente instaurando stretti rapporti istituzionali si possa ottenere un risultato di qualità, si è deciso di coinvolgere da subito nel progetto le EQ Dipartimentali di monitoraggio del sistema integrato. Dopo di ciò si è provveduto a contattare le EQ Municipali del sistema integrato 0-6. Alla fine, a conclusione della Fase 1, le EQ Municipali hanno contattato i Coordinatori Pedagogici che si trovano all'interno dei servizi di Roma Capitale. Tali Coordinatori potranno quindi, su base volontaria, partecipare ad alcuni Focus Group aventi come tema l'Educazione Alimentare. Si ritiene infatti che questa partecipazione possa essere molto utile sia per creare un rapporto diretto con loro, sia per conoscere il pensiero che hanno maturato nella loro esperienza sui temi oggetto di interesse. Una volta conclusasi la Fase 1, e ottenuti i dati attraverso i Focus Group, si passerà alla Fase 2 che prevede la strutturazione di un intervento da parte del Dipartimento in funzione di quanto emerso. Si lascia quindi lo spazio per le domande relative alla fase progettuale.

Riallacciandosi al ruolo svolto dai docenti durante il pasto, il **membro effettivo del Municipio VII** riporta quanto riferitole dai genitori delle Commissioni mensa: che spesso sono proprio le insegnanti a lamentarsi del pasto affermando che non è vario e che soprattutto si mangiano troppi Carboidrati, non essendo così di esempio per i bambini.

2. In merito al **secondo punto**, il **membro effettivo del Municipio IV**, sostiene che gli abbinamenti dei cibi sono sbagliati, ad es. il giorno in cui c'è la Pizza, seguita da ricotta e carote non c'è il pane su cui mettere la ricotta, la pasta con il cavolo risulta "ostica" ai bambini che non la mangiano con il risultato di tanto spreco; inoltre considera poco igienico e soprattutto non sicuro per i Celiaci il fatto che il pane non sia più in busta singola, ma affettato in un'unica busta e poi distribuito dalle maestre che lo prendono con delle Pinze, per i Celiaci la contaminazione può avvenire anche tramite strumenti. Conclude dicendo di aver riferito tutto ciò alle Dietiste del suo Municipio e di aver, come plesso, chiesto alla dirigenza scolastica di avere delle docenti che facciano lezioni di educazione alimentare.

Anche il **membro effettivo del Municipio XIV**, sostiene che nelle scuole del suo territorio i bambini non mangiano le minestre di legumi abbinata con le verdure e consiglia di fare degli abbinamenti in modo da soddisfare di più i gusti dei bambini anche da un punto di vista visivo con meno "colore verde" in uno stesso pasto.

Continuando sullo stesso tema degli abbinamenti prende la parola il **membro sostituto del Municipio VIII** che riferisce di alcune giornate troppo "sbilanciate" per la presenza di troppi carboidrati nello stesso pasto ad es. legumi, patate, pane ecc., inoltre propone di non dare la spremuta a fine pasto, molto gradita dai bambini, abbinata con latticini come secondo piatto e di porre più attenzione affinché ai bambini con dieta speciale siano dati pasti il più possibile simili a quelli del menù ordinario per non accentuare una "diversità" comunque presente. A tal proposito interviene la **Dott.ssa Daniele** ricordando che è previsto dal Capitolato la possibilità per i genitori di richiedere per il proprio figlio la dieta speciale presentando un certificato medico sulla base del quale verrà elaborata una dieta personalizzata secondo la problematica presente più simile possibile al menù ordinario.

Il **membro effettivo del Municipio XIII** chiede spiegazioni sul “bilanciamento” del menù del martedì VIII settimana che prevede. Pasta burro e parmigiano, frittata di patate, pane, schiacciatine e panino all’olio con marmellata come spuntini. Ancora una volta viene ribadito dalle Dietiste dipartimentali che il cosiddetto “Bilancio” di energia e nutrienti non deve essere inteso sulla “singola” giornata, ma spalmato sull’intera settimana alimentare e a lungo raggio sui quasi due mesi che copre il menù scolastico, anche perché ogni giornata alimentare si conclude con la cena che dovrebbe andare a compensare e completare il pranzo.

Infatti, alcune imprese sul proprio sito di comunicazione rivolto alle famiglie hanno pubblicato proposte per la cena in modo che sia in linea con quanto consumato a pranzo. Visto l’interesse, ma anche forse la poca conoscenza sull’argomento “bilancio alimentare” la Dott.ssa Scotto di Carlo ritiene, come fatto circa 2 anni fa, di riproporre una giornata formativa rivolta ai genitori delle Commissioni mensa.

Riprendendo il tema del comportamento delle maestre a mensa, spesso distratto e assente, interviene il **Dietista municipale del Municipio I** il quale riferisce di come, già in passato sia stato da loro affrontato questo argomento, stampando e affiggendo sulle porte dei refettori le Linee Guida di indirizzo della Ristorazione Scolastica Nazionale del Ministero della Salute, approvate nel 2010, nelle quali era riportato il comportamento a cui devono attenersi le insegnanti, di vigilanza sui bambini, di attenzione sulle diete speciali, cioè verificare che il nome sul piatto corrisponda effettivamente a quello del bambino e di incentivare il bambino a mangiare l’alimento “nuovo”. I membri delle C.M. presenti, molti dei quali fanno parte dei Consigli di Istituto, chiedono di poter avere le suddette linee guida per proporre ai D.S. di girarle alle insegnanti.

A proposito di progetti formativi, il **membro effettivo del Municipio II** riporta che la Compass, impresa di ristorazione operante nelle scuole del suo Municipio ha presentato progetti di educazione alimentare mai attuati nelle scuole statali. Ancora una volta si precisa che tutte le imprese hanno inviato a Settembre, inizio A.S., i progetti educativi ai D.S. tuttavia la loro adesione è solo su base volontaria e là dove non c’è stata adesione il progetto non è stato attuato. Invece i laboratori sull’alimentazione presentati dalla Compass nelle scuole dell’infanzia Comunale hanno riscosso più successo.

Interviene il **membro sostituto del Municipio VIII** che riporta l’esperienza di un progetto “**Scuole Green**” attuato da Città metropolitana di Roma che prevede dei moduli formativi online diretti alle insegnanti, con ore di lezione tenute da esperti del settore dell’alimentazione, al fine di fornire alle insegnanti gli strumenti adeguati per poter fare ai bambini 1 ora di lezione, nell’ambito dell’educazione civica, dedicata all’educazione alimentare e valutare nel tempo anche l’impatto sul comportamento ai fini dello spreco alimentare. Tuttavia, riferisce anche di come abbia fatto numerosi tentativi di portare nella sua Scuola all’attenzione dei rappresentanti di Classe, del Consiglio di Istituto e del D.S. il progetto del CREA, presentato al Tavolo d’Ascolto di giugno 2023, con risultati del tutto vani e “sconfortanti” per mancanza di risposte e comunicazione da parte della Dirigenza Scolastica.

In merito al progetto del CREA viene precisato dalle **Dietiste dipartimentali** che il progetto del CREA è partito e si è conclusa la sua prima fase, quella valutativa sulla gradibilità e l’impatto ambientale di alcune ricette poco gradite all’utenza che hanno portato alle modifiche che successivamente sono state effettuate sul menù sia estivo che invernale, la fase che ha subito un rallentamento è quella relativa alla somministrazione dei questionari nelle scuole pilota per testare gli effetti delle variazioni di menù e, più in generale, la percezione dei bambini riguardo il pasto consumato nella mensa scolastica.

**Il membro effettivo del Municipio VII** rappresenta che molte Commissioni mensa hanno difficoltà ad avere informazioni in merito alle modalità di svolgimento e numero di verifiche da effettuare perché non contattati da nessuno e non sapendo dove reperirle. La Dott.ssa Scotto di Carlo propone che queste informazioni siano diffuse dai Dietisti municipali attraverso giornate dedicate alle attività delle Commissioni mensa.

In merito all'argomento, interviene la **Dietista del Municipio VI** a portare la propria esperienza. Il Municipio VI organizza dei Tavoli di confronto periodici con le Commissioni mensa. Sono circa quattro all'anno, si convocano tutti i membri di Commissione mensa e si fanno delle sessioni formative, riferisce che nelle ultime sessioni si sono avvalsi anche dei video realizzati dal Dipartimento giudicati molto utili. Inoltre quando inviano le convocazioni allegano anche l'Allegato Tecn. n. 8 e cercano, per quanto possibile, tramite i referenti delle singole Commissioni dei singoli Istituti Comprensivi, di tenere i contatti con tutti i genitori. Tuttavia, si presenta spesso la difficoltà che, una volta ratificata la Commissione mensa, dovrebbe essere la scuola a mettere in contatto i membri di Commissione, ma di fatto ciò non avviene quasi mai. Inoltre per il Municipio c'è difficoltà a farsi inviare dalla Scuola le checklist delle verifiche effettuate dalle Commissioni, se tali checklist arrivano è dopo un mese. Si tenta di migliorare la comunicazione con le Scuole e di sensibilizzare la Commissione mensa in senso propositivo, cioè, fatto un controllo, questa invia un feedback al Municipio, affinché se in una scuola c'è stato un problema si possa intervenire a risolverlo. La Dietista del Municipio VI prosegue il suo intervento riguardo i progetti formativi, che intendono coinvolgere educatrici e insegnanti e riferisce che è intenzione del Municipio VI, instaurare degli incontri con i funzionari Coordinatori Pedagogici, sia per spiegare loro come è strutturato il Servizio di Ristorazione scolastica, ma anche più semplicemente la routine d'ufficio che ruota intorno al Servizio come per es. le modalità per richiedere i cestini freddi, la compilazione della modulistica, dove reperirla ecc. e l'intenzione è anche quella di estendere a tutte le insegnanti. l'invito a partecipare a questi incontri formativi.

Prende la parola la **Dott.ssa Virginia Di Palma, E.Q. del Servizio Monitoraggio Dietologico del Municipio X**, che sulla base dell'intervento del Dietista del Municipio I e in vista del nuovo Capitolato che partirà nel 2026, propone di recepire le Linee Guida di indirizzo della Ristorazione Scolastica Nazionale del Ministero della Salute, farne un estratto e creare un documento unico, a cura del Dipartimento, che uniformi tutte le procedure relative alle modalità operative della Ristorazione Scolastica così, come per lo svezzamento, da adottare su tutte le strutture scolastiche di Roma Capitale. Anche se tali Linee Guida, come specificato dalla **Dott.ssa lafelice**, sono ministeriali, pubbliche, visualizzabili da tutti e non del Dipartimento, secondo la Dott.ssa Di Palma, nell'ottica di una comunicazione univoca su tutto il territorio di Roma Capitale, è comunque auspicabile la loro diffusione poiché non tutti gli interessati del settore ne sono a conoscenza, compresa la maggior parte dei docenti.

L'E.Q. del Municipio X continua il suo intervento auspicando che nel progetto formativo presentato dal Dipartimento siano coinvolte anche le ASL e le Pediatrie del territorio che hanno personale specializzato nell'attuare e supportare i progetti di Educazione Alimentare. A tal proposito porta a conoscenza del Tavolo un progetto Pilota del 2013, già attuato nel Municipio X, svolto in collaborazione con la ASL Roma 3, destinato alla fascia di età 0-14 e relativo ai Disturbi alimentari e nell'ambito di questo progetto la Pediatria dell'Ospedale Grassi ha aperto e dedicato uno sportello a tutti i bambini dell'infanzia, fascia 0-6 che sono stati seguiti per 6 mesi nelle loro abitudini alimentari attraverso la rilevazione e valutazione periodica del peso corporeo e dai

report effettuati si capisce che i genitori molto spesso non hanno la corretta percezione del peso corporeo del proprio figlio.

La riunione prosegue con dei **chiarimenti sul Servizio** richiesti da più partecipanti, in particolare viene specificato che:

1 - Le merende non consumate a scuola possono essere portate a casa;

2 - La frutta per i più piccoli deve essere tagliata dal personale di cucina da Capitolato (*Rif.art.2 dell'Allegato Tecnico n.5 – "...Per gli utenti del nido, delle scuole dell'infanzia e per il primo ciclo delle scuole primarie la frutta deve essere tagliata dal personale di cucina ed immediatamente somministrata utilizzando idonei contenitori da porre a centro tavola ogni 4/6 utenti....."*);

3 - La "Frittata di Porri è stata tolta dal menù, già dallo scorso anno, in seguito alla poca gradibilità da parte dell'utenza;

4 - Il Parmigiano a volte va messo nella pasta a volte servito a tavola, secondo la ricetta;

5 - L'obbligo dei piatti in ceramica viene chiarito per tutti i partecipanti che è di default là dove sono presenti zone lavaggio, là dove quest'ultime non sono presenti o non sono presenti spazi che consentono la separazione sporco-pulito allora si utilizza il biocompostabile;

6 - Le merende del mattino devono essere consumate 2 ore prima del pranzo, se consegnate alle ore 9.00 ci sono margini di tempo sufficienti per consumarle anche per le infanzie che pranzano alle 11.45;

7 - Lo yogurt da menù è previsto sempre nello spuntino della mattina e solo nel menù invernale proprio per garantire sempre la freschezza del prodotto che se dato nel pomeriggio resta troppo tempo fuori del frigorifero e se dato in estate non è compatibile con le alte temperature che possono esserci.

8 - Le quote di refezione sono aumentate dal prossimo A.S. L'aumento interessa solo le ultime fasce di reddito con un incremento fino ad un massimo del 16% con tariffa massima di 92 euro, anziché 80.

Il dibattito continua con problematiche esposte dai membri partecipanti a cui danno risposta puntuale i **Dietisti** dei rispettivi Municipi competenti:

- **Municipio IV, VII e VIII** – Rappresentano problematiche relative ai Celiaci:

- La possibilità di scaldare a pranzo il pane dei Celiaci per renderlo più fruibile, vista la sua consistenza un po' "sabbiosa", ma non sempre viene fatto perché non è obbligo da parte del personale di cucina,
- La richiesta di conoscere la composizione delle stoviglie biocompostabili perché pare ce ne siano di due tipi: con glutine e senza glutine;
- La possibilità di cambiare la pasta Schar del Celiaco con altra marca di pasta più gradita e nutrizionalmente idonea;

- **Municipio XIII** –

- Rappresenta la richiesta di sostituire le brocche di plastica dell'acqua molto usurate possibilmente con brocche di acciaio ai fini di eliminare la plastica che si deteriora ad alte temperature.

In risposta a quanto esposto: le cuoche sono state avvisate di scaldare il pane, verranno fornite le schede tecniche delle stoviglie biocompostabili, sarà contattato l'ufficio Qualità dell'Impresa di ristorazione del Municipio VII per valutare il cambio di marca della pasta per Celiaci, verranno sostituite le brocche dell'acqua là dove usurate.

**Il membro effettivo del Municipio XII** riferisce al Tavolo i lavori portati avanti dalla Consulta permanente degli I.C. presente nel suo municipio e di cui aveva parlato nel precedente Tavolo Di Ascolto. La Consulta ha

ottenuto la nomina da parte di tutti gli I.C. dei docenti referenti per la ristorazione scolastica e con la presenza della "scuola" nella Consulta si è ottenuta una maggiore attenzione alle attività delle Commissioni mensa e ai problemi della refezione scolastica, nonché un canale di comunicazione un po' più diretta con le insegnanti, il cui ruolo è fondamentale, tutto ciò anche grazie al contributo delle Dietiste municipali. Inoltre riferisce dell'iniziativa della Camst, impresa di ristorazione del Municipio XII, organizzata a fine maggio di incontri online con i genitori, comunicati sul registro elettronico, sui pasti da servire a casa a completamento del pasto consumato a scuola. L'adesione all'iniziativa non è stata molta in considerazione del periodo troppo a ridosso della fine dell'anno scolastico.

Alle ore 14.10, non emergendo altri punti di discussione e confronto la riunione termina con gli auguri di Buona Pasqua a tutti i partecipanti.

Il Funzionario Dietista verbalizzante

Antonella Ambrosino

(firma autografa sostituita a mezzo stampa  
ai sensi art.3 c.2 d.lgs. 39/93 conservata in atti)

Il Direttore  
Angela Levatino