

**VERBALE TAVOLO DI ASCOLTO****Prima convocazione del Tavolo di Ascolto del giorno 23 gennaio 2025
Anno Scolastico 2024/2025****Apertura dei lavori**

Alle ore 11.15 del giorno 23/01/2025 presso il Dipartimento Scuola, Lavoro e Formazione Professionale – Via Capitan Bavastro 94, Roma, si è svolta la prima riunione del Tavolo di Ascolto dei rappresentanti delle Commissioni mensa per la ristorazione scolastica, istituito con Determinazione Dirigenziale rep. n. 745 del 17/06/2022. e rinnovato, per l'anno Scolastico 2024/2025 con Determinazione Dirigenziale rep. n. 954 del 19/09/2024.

Partecipanti alla riunione per il Dipartimento

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

Esperte in merceologia delle derrate agro alimentari: Giovanna lafelice.

Dietiste Dipartimentali: Antonella Daniele, Antonella Ambrosino.

Membri del Tavolo di ascolto presenti nella sede di Via Capitan Bavastro e da remoto

Membro Effettivo	Municipio
Mariangela Finamore	I
Emiliano Trocini	II
Annalisa Luciani	III
Corinna De Marzi	IV
Miriam Cesta	V
Giovanni Giudice	VI
Teresa Tomeo	VII
Vincenza G. Di Malta	VIII
Fabio Delia	IX
Lianna Lipani	X
Laura Giacobetti	XII
Raffaele Quagliarella	XIII
Barbara Carbone	XV

Membri del Tavolo di ascolto assenti nella sede di Via Capitan Bavastro e da remoto

Membri effettivi	Municipio
Simone Severa	XI
Laura Loiacono	XIV

Dietisti Municipali presenti nella sede di Via Capitan Bavastro e da remoto

Membro Effettivo	Municipio
Stefano Nebbia/Valeria Coppola	I
Cristina Venuti	II
Troiano Ersilia	III
Lattaruli Rosalba	IV
Giuliano Gillanti	V
Marco Marmigi	VI
Silvana Nascimben/Cristina Felli	VII
Silvia Santoloci	VIII
Valentina Samà/Federica Fuso	IX
Luigi Elia	X
Valentina Martinelli	XI
Angela Quagliano/Silvia Passeretti	XII
Andrea Serra	XIII
Enza Nigro/Stefania Pinna	XIV
Maria Vincenza Tucci	XV

Introduzione

I Lavori del Tavolo si aprono con i saluti ai presenti dell'E.Q. **Dott.ssa Sabrina Scotto di Carlo** che, nel riassumere le attività del Tavolo di questi ultimi tre anni scolastici, dà il benvenuto ai membri effettivi del Tavolo d'Ascolto, sia ai membri di nuova nomina che ai membri degli anni scolastici precedenti riconfermati, per la terza volta, con D.D. rep n. 954 del 19/09/2024, al fine di dare, come valore aggiunto, continuità al percorso intrapreso in questi ultimi 3 anni che ha dato la possibilità di riprendere, con l'istituzione nel 2022 del Tavolo d'Ascolto per i rappresentanti delle Commissioni mensa, quelle attività che con il Covid avevano subito una brusca interruzione, poiché durante il periodo pandemico non era possibile per le Commissioni mensa effettuare verifiche.

L'istituzione del Tavolo d'Ascolto è nata per consentire ai genitori, membri di Commissione mensa, di confrontarsi con le Istituzioni, Dipartimento e Dietisti dei Municipi, su vari temi e aspetti del Servizio di ristorazione scolastica.

Nel 2022 il Tavolo si è riunito 5 volte durante le quali sono stati condivisi aspetti del menù relativi alla gradibilità di alcune ricette che si è provveduto a sostituire o a modificare per renderle più appetibili ai bambini anche

grazie ad un protocollo d'intesa stipulato con il CREA (Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione ex Istituto Nazionale di ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) e Dipartimento d'Ingegneria Informatica dell'Università degli Studi di Roma "La Sapienza che hanno analizzato il menù e individuato, tramite un modello matematico definito, le ricette più sostenibili da un punto di vista ambientale e in definitiva anche più gradite ai bambini.

Sulla base di questo lavoro nel 2023 alcune ricette del menù sono state sostituite con piatti più graditi ai bambini.

Inoltre, tra novembre 2022 e marzo 2023 sono stati realizzati anche percorsi di formazione rivolti alle Commissioni mensa come risposta ad un'esigenza di informazioni più dettagliate relative all'attività di verifica svolta dalle Commissioni mensa, come per esempio. la gestione della check-list, la conoscenza di quella parte del Capitolato dedicata alle attività delle Commissioni mensa, ecc.

Inoltre, sempre in merito alla formazione delle Commissioni mensa, sono stati realizzati n. 4 video formativi pubblicati poi sul sito istituzionale di Roma Capitale nell'area dedicata alle Commissioni mensa e lo scorso luglio 2024 con nota QM 43687 del 25/07/2024 la Scrivente Direzione ha demandato ai Municipi la realizzazione di 2 attività di formazione destinate a tutti i membri di Commissione mensa del Municipio di appartenenza da svolgersi nel corrente Anno Scolastico, al fine di rendere più diretta e chiara la comunicazione tra membri di Commissione e Dietisti municipali.

In questo nuovo A.S. ci si propone di dare continuità, insieme al nuovo Tavolo d'Ascolto, a quanto fatto finora ossia perseguire e raggiungere obiettivi per migliorare ulteriormente il Servizio, fornire ai bambini un pasto non solo nutrizionalmente equilibrato ma anche più stimolante da un punto di vista organolettico e favorire l'educazione alimentare.

L'incontro prosegue con l'intervento della **Dott.ssa lafelice** che illustra i risultati di un Questionario online sulla Ristorazione Scolastica, pubblicato sul sito istituzionale di Roma Capitale da luglio a tutto settembre 2024, al fine di valutare il gradimento, del menù e dei piatti erogati nelle strutture educative e scolastiche di Roma. Nello specifico, si tratta di una consultazione pubblica diretta a due tipologie di stakeholders: **esterni** quali genitori, componenti di Commissioni mensa, membri del Tavolo d'Ascolto e personale educativo e scolastico e stakeholders **interni** quali Dietisti municipali e Funzionari educativi interni all'Amministrazione con la finalità di ottenere suggerimenti, osservazioni, spunti di riflessione e proposte che possano contribuire a migliorare il servizio offerto.

Valutando i dati del sondaggio relativi agli stakeholders esterni, sia in termini di dati assoluti che in %, si evince che:

- la partecipazione dei **genitori** è stata solo del **4%**, quindi una partecipazione molto bassa, considerando il totale dei bambini, iscritti al servizio di refezione scolastica, e considerando un solo genitore per bambino;
- il sondaggio ha registrato anche una bassissima %, solo il **9%**, di partecipazione da parte del **personale educativo e scolastico**, considerando, anche in questo caso, tutto il suddetto personale presente giornalmente nelle Scuole di Roma;
- più incoraggiante la partecipazione del **Tavolo d'Ascolto** delle Commissioni mensa, dove non è riportata la % di adesione poiché, essendo formato da 15 membri effettivi, affiancati da 15 membri sostituti, il dato ottenuto, di **n. 20 partecipanti** al sondaggio, indica che si è espressa la quasi totalità del campione.

Vista, dunque, la bassa adesione al sondaggio, si pensa di riproporre il questionario, con nuovi quesiti, in un periodo più favorevole alla partecipazione, non facendolo ricadere nel periodo estivo, ma proponendo il lasso di tempo compreso tra aprile e fine giugno.

L'intervento prosegue con l'analisi oggettiva dei dati del sondaggio sul livello di soddisfazione del servizio dalla quale emerge che il **23%** si ritiene "*per nulla soddisfatto del menù erogato*" e il **16%** "*per nulla soddisfatto in generale, del servizio mensa*" offerto. Dunque, è proprio su queste fasce di campione che si devono attivare ulteriori indagini e iniziative per meglio capire le motivazioni di questa insoddisfazione.

Altra domanda presente nel questionario era "*Conosci la Commissione mensa della tua scuola*". In questo caso il dato emerso è che il **57%** dei genitori si sono espressi sul fatto di non conoscere la Commissione mensa della propria Scuola. Ciò sta a significare che gli sforzi fatti da questa Amministrazione per promuovere e valorizzare la Commissione mensa come organo di verifica del Servizio non hanno raggiunto lo scopo di far conoscere alla maggior parte dei genitori l'importante figura della Commissione mensa istituzionalizzata presso ogni scuola.

Altro quesito del questionario era "*hai suggerimenti/osservazioni/ proposte per migliorare il servizio mensa?*" Tale domanda è stata posta per valutare se ci fossero chiare e univoche indicazioni da parte dei genitori per migliorare il Servizio. In realtà alcune risposte fornite si sono rivelate piuttosto contrastanti tra loro, come si può leggere nella slide n. 5 della presentazione in allegato; per es. "*evitare primi piatti in bianco tipo burro e parmigiano*" seguita da "*avere sempre la possibilità di pasta o riso in bianco per chi non mangia nulla*" ecc., ma non solo, anche risposte come "*la frittata con i porri i bambini non la mangiano*" denota come non ci sia da parte dei genitori una consultazione del sito di Roma Capitale dove è pubblicato il menù giornalmente erogato, dal momento che la Frittata di Porri, presente nel menù del 2022, è stata tolta dal menù nel 2023, proprio in seguito a osservazioni e suggerimenti provenienti dai genitori delle Commissioni mensa e dagli incontri con il Tavolo d'Ascolto. Sicuramente la risposta più "bella" e interessante fornita dai genitori è che "*andrebbe operato un incastro magico tra "piatti poco graditi" e "piatti sicuri" per dare almeno una portata accettabile*". Infatti l'impegno che Roma Capitale ha messo in campo, insieme alle Commissioni mensa e al Tavolo d'Ascolto si focalizza proprio su quanto suggerito dalla suddetta risposta, ossia avere un bilanciamento tra apporto nutrizionale, gradimento e accettabilità da parte dei bambini/e.

Altro tema affrontato dal sondaggio è stato quello relativo alle preparazioni a base di legumi e pesce presenti nel menù. Dalle risposte analizzate emerge una **parità del 50%** nel preferire preparazioni a base di *legumi interi o in crema* insieme a pasta o riso. Parallelamente anche per il pesce, se servirlo come *filetto o in forma di medaglione/polpetta/sformato* c'è stata una risposta abbastanza **simile in %** per entrambe le preparazioni. Altro interessante tema proposto dal sondaggio era relativo alla *conoscenza dei canali informativi di Roma Capitale sul servizio di Ristorazione scolastica* e dai dati analizzati emerge che:

- solo il **39%** consulta frequentemente sul Portale di Roma Capitale i siti dedicati alla Ristorazione scolastica;
- solo il **30%** è a conoscenza che sul Portale di Roma Capitale sono disponibili video formativi sull'educazione alimentare. In particolare quest'ultimo canale di comunicazione andrebbe valorizzato in quanto i video proposti contengono informazioni anche sulle corrette porzioni delle preparazioni alimentari e tante osservazioni riportate dai genitori riguardano proprio la percezione della scarsa quantità del pasto servito a mensa;
- solo il **18%** consulta frequentemente il sito web, dedicato alla ristorazione scolastica, dell'impresa che gestisce il servizio di refezione scolastica nel proprio Municipio.

Anche il suddetto sito Web costituisce un canale di comunicazione importante per fornire informazioni in merito al Servizio e alla qualità nutrizionale del pasto servito a scuola.

L'incontro prosegue con gli interventi dei membri effettivi del Tavolo, rappresentanti della Commissione mensa del proprio municipio, che, si ribadisce ancora una volta, non vengono a rappresentare al Tavolo il proprio

caso personale, ma a “dare voce” ai problemi e alle esigenze di tutti i bambini del municipio di appartenenza, affinché le soluzioni individuate e attuate possano essere ampiamente condivise tra tutti i rappresentanti delle Commissioni mensa dell'intero territorio di Roma Capitale.

- La Sig.ra **Miriam Cesta**, membro effettivo **Municipio V**, interviene in merito ai gusti dei bambini e alle considerazioni dei genitori, sostenendo che, se anche è più che giusto chiedere il parere dell'utenza sul Servizio, tuttavia non è utile porre ai genitori domande sulla presentazione dei piatti a tavola, come per es. chiedere se i legumi sia meglio servirli interi o in crema e questo per due motivi:

1° - se il bambino/a ha più di 5 anni e nessun problema psico-fisico, i legumi può benissimo mangiarli interi, senza rischio di soffocamento o in crema, se serviti come tali;

2° - il genitore darà sempre le stesse risposte tarate sui gusti personali del bambino proponendo di servire solo “ciò che ai bambini piace” ossia hamburger, patatine, prosciutto cotto ecc., senza considerare che il pasto a scuola è anche un momento di educazione alimentare dove il bambino “deve mangiare” e in molti casi “imparare a mangiare” ciò che gli viene proposto a mensa.

A tal proposito la **Dott.ssa Iafelice** risponde che il sondaggio su legumi e pesce è stato fatto perchè il livello di gradibilità, tra i bambini/e, di queste due preparazioni è molto basso e di conseguenza sono molto elevati gli scarti. Con elevate probabilità, lo scarso gradimento di legumi e pesce è correlato alla mancata abitudine di consumare a casa le stesse pietanze servite a scuola.

- La Sig.ra **Corinna De Marzi**, membro effettivo **Municipio IV**, interviene affermando come alcune giornate del menù, a suo giudizio inadatte per i bambini, non siano state modificate rispetto al precedente Anno Scolastico, pur essendo state oggetto di discussione nei precedenti incontri del Tavolo, come ad es. la giornata in cui il menù prevede Pizza, Ricotta e Carote senza il pane, sostenendo che, soprattutto ai primi turni la Pizza è di meno e i bambini non hanno poi il pane per mangiare la Ricotta. In merito a ciò viene sottolineato dall'**E.Q. Sabrina Scotto di Carlo** che tutte le revisioni e le modificazioni già apportate al menù, attualmente in vigore, verranno mantenute come tali senza ulteriori modifiche. Bisogna, invece, porsi l'obiettivo di incentivare un'attività di formazione e informazione sull' importanza dell'educazione alimentare diretta a tutti i soggetti coinvolti come docenti, educatori e famiglie affinché i bambini, a loro volta, possano essere incentivati a mangiare o almeno ad assaggiare ciò che viene servito a mensa.

Interviene la **Dietista dipartimentale Antonella Daniele** spiegando che le procedure e le tempistiche, che consentono un cambio di menù, non sono immediate. Tuttavia, le richieste fatte durante gli incontri del Tavolo d'Ascolto vengono sempre prese in carico e la modifica di non abbinare la Pizza con la Ricotta è stata accolta e verrà inserita nel menù della prossima gara d'appalto.

La Sig.ra **Vincenza G. Di Malta**, membro effettivo **Municipio VIII**, conferma, in base alla propria esperienza, quanto emerso dal sondaggio ossia la scarsa conoscenza del ruolo e dell'attività della Commissione mensa. Inoltre le informazioni sulla ristorazione scolastica, il menù e i video formativi, a disposizione dell'utenza sul sito di Roma Capitale, andrebbero resi più accessibili in quanto il percorso digitale per arrivarci è troppo lungo e articolato. La sua proposta è quella di creare sul Portale del Comune di Roma una sezione “Ristorazione scolastica ed Educazione alimentare” immediatamente visibile dove accedere facilmente. L'intervento continua ponendo l'accento sulla centralità dell'Educazione alimentare per contenere gli sprechi alimentari legati alla refezione scolastica, sostenendo che, tuttavia, va ascoltata la proposta che spesso fanno insegnanti e genitori di modificare il menù con “piatti più semplici”, in tal modo è vero che si perde un po', in termini di qualità dell'offerta, ma si guadagna nella riduzione dello spreco alimentare. A tal proposito riferisce al Tavolo

alcuni suggerimenti proposti dai membri di Commissione mensa del Municipio VIII, come ad es. cominciare il pasto con il contorno, poco o per nulla consumato dai bambini/e, facendolo seguire dal primo piatto che i bambini di solito mangiano molto di più.

Anche lodevoli iniziative, come la somministrazione di un Menù Green, senza proteine animali, si sono rivelate, in realtà, giornate di notevoli sprechi alimentari, poiché tali menù, preparati con alimenti che fanno parte della tradizione mediterranea, non sono stati né adeguatamente spiegati ai bambini/e, comunicati agli insegnanti e ai genitori e né pubblicizzati sui siti istituzionali delle scuole. Molto, in tal senso, possono fare con la loro attività il Tavolo d'Ascolto e le Commissioni mensa all'interno e all'esterno delle scuole, poiché spesso le comunicazioni da parte delle scuole non arrivano e viene riferito, come indicativo, l'esempio della nota del Municipio che autorizzava le Commissioni mensa dell'anno scolastico precedente a continuare le verifiche fino alla nomina delle nuove Commissioni, tale nota, in alcune scuole era pervenuta in molte altre no.

Alle considerazioni sopra esposte risponde la **dietista del municipio VIII, Silvia Santoloci**, rappresentando al Tavolo che nell'I.C. Montezemolo (Mun VIII) è stata fatta la sperimentazione, su proposta della Commissione mensa dello stesso I.C., della somministrazione del secondo piatto (pietanza + contorno) prima del primo piatto, con esito estremamente negativo. Continua l'intervento sottolineando che anche il Municipio stesso incontra grandi difficoltà di comunicazione con i D.S. e generalmente almeno la metà delle note inoltrate dal Municipio non trovano una risposta e un seguito da parte dei D.S. La proposta è che siano proprio le Commissioni mensa a fare in modo che i genitori che fanno parte del Consiglio d'Istituto sollecitino il D.S. a dare corso alle richieste e alle iniziative, relative alla ristorazione scolastica, così da informare le insegnanti per es. sulle giornate di somministrazione del Menù Green e/o sulle attività di educazione alimentare da attuare con i bambini.

IL I

Il Signor **Emiliano Trocini**, membro effettivo del **Municipio II**, rappresenta al Tavolo le proposte derivanti da un gruppo di lavoro formato da genitori, referenti e vice referenti, di 13 Commissioni mensa su 14 del Municipio II.

-1° L'erogazione del Menù Green è stato accolto favorevolmente, ma al fine di favorire il gradimento da parte di bambini e insegnanti propone al Dipartimento un evento in cui un cuoco "stellato" viene invitato, insieme ad alcune cuoche della mensa scolastica, a cucinare in una scuola 2-3 piatti "green" a base di alimenti e con quantità decise dai Dietisti del Comune di Roma e farli assaggiare a un campione di bambini che sceglieranno il piatto da inserire nel menù green, partecipando attivamente alla sua realizzazione. Naturalmente i piatti da realizzare devono essere coerenti con i processi produttivi delle mense. Da questo evento c'è la possibilità di trarre un video da mandare in TV all'interno di programmi di cucina.

- 2° Richiede la possibilità di autorizzare, con una deroga del regolamento, le Commissioni mensa dei Terminali di Consumo, che non hanno un centro cottura, a fare verifiche, per es. con una frequenza di una volta al mese, insieme alla Commissione mensa del centro cottura che cucina i pasti trasportati nella scuola priva di centro cottura. Ciò potrebbe contribuire ad aumentare la comunicazione tra genitori e riguardo alla comunicazione sottolinea l'importanza di una e-mail istituzionale dedicata alla Commissione mensa con il nome della scuola e il suffisso dell'I.C. in modo tale che tutti i genitori abbiano un riferimento per segnalare criticità, problemi, chiedere chiarimenti o fare proposte.

La riunione prosegue affrontando i seguenti temi:

- **Difficoltà** riscontrata da parte delle Commissioni mensa di tutti i Municipi a creare un canale di **comunicazione** diretto con i D.S. per proporre progetti di educazione alimentare e far conoscere l'attività che

svolge la Commissione mensa, difficoltà che tra l'altro anche lo stesso Dipartimento Scuola, Lavoro e formazione professionale ha incontrato lo scorso anno scolastico quando si voleva proporre un progetto di educazione alimentare in 2-3 scuole e nessuno dei dirigenti scolastici ha risposto così come non è ammissibile il ritardo per la nomina delle Commissioni mensa che arriva a Gennaio privando i genitori della possibilità di effettuare verifiche da Settembre a Dicembre. Per superare tale limite viene proposto di inserire nelle Commissioni mensa un docente referente e che ogni scuola possa avere sul proprio sito una sezione dedicata alla ristorazione scolastica con i nomi dei membri di Commissione mensa, l'e-mail istituzionale della Commissione mensa e la possibilità per quest'ultima di pubblicare in questa sezione le check -list delle verifiche effettuate.

- **Scarsa adesione da parte dell'utenza al Questionario** proposto sulla ristorazione scolastica. Dal confronto emerge che è stato poco pubblicizzato, tuttavia analizzando la qualità del dato, dalle risposte emerge che si tratta di risposte precise, di persone che conoscono il servizio, i genitori che hanno risposto sono genitori attenti all'alimentazione dei propri figli, ciò che ci si augura è che in futuro possano essere molti di più. Viene proposto di cambiare la domanda formulata sulla Commissione mensa giudicata troppo generica e aperta e sostituirla con una più puntuale come *"Conosci i membri della Commissione mensa della tua Scuola?"* *"Conosci l'attività che svolge la Commissione mensa"*

- In merito **al menù** e alla lamentela espressa dai rappresentanti del Tavolo relativamente alla erogazione sempre dello stesso tipo di frutto, viene chiarito che da Capitolato l'impresa deve garantire almeno 3 frutti diversi nella settimana, ma può in alcune settimane verificarsi che lo stesso frutto si ripeta più volte, semplicemente perché, con la modifica di spuntini e merende, è stata introdotta una quota supplementare di frutta.

- Viene affrontato il tema di evolvere in beneficenza gli **scarti alimentari** delle mense scolastiche. Viene chiarito che va fatto un distinguo tra alimenti destinati al consumo umano e alimenti destinati agli animali, in genere canili e gattili; nel primo caso, non essendo le cucine dotate di abbattitori delle temperature, il cibo da evolvere in beneficenza, come previsto dalla Legge n. 166 del 19 agosto 2016, deve essere integro, imbustato e non troppo in prossimità della data di scadenza. Dunque non è possibile donare gli "avanzi" della mensa per evitare lo spreco. Anche per gli animali la donazione prevede una separazione tra alimenti proteici e alimenti più ricchi di carboidrati e altre distinzioni che nelle cucine delle scuole, durante la preparazione dei pasti, non è possibile fare per i carichi di lavoro già presenti .

Con i saluti a tutti i partecipanti non emergendo altri punti di confronto, la riunione termina alle ore 13.20.

Il Funzionario Dietista Verbalizzante
Antonella Ambrosino