



COMUNE
di
TARANTO

Direzione Pubblica Istruzione - Cultura - Sport-
Spettacolo
Servizio Diritto allo Studio
Via Plinio,75-74121 Taranto - 099/4581901
Email sportellomensa@comune.taranto.it
C.F. 80008750731 P.I. 00850530731

Prot.

35959 del 13.3.2019

Ai Sigg.
Dirigenti Scolastici
Pec

Oggetto: Commissione di Vigilanza-Servizio di Refezione Scolastica a.s.2018-2019-Incontro del 26-02-2019.

Si trasmette, il verbale dell'incontro con la Commissione in oggetto, per l'opportuna conoscenza dei partecipanti.

Distinti saluti.

Il Capo Servizio
Dottorssa Arcangela Martemucci

Il Dirigente
Dottor Paolo Spano



Verbale Commissione di Vigilanza Mensa Scolastica del 26/02/2019- Servizio Diritto allo Studio-Ditta Ladisa

Il giorno 26/02/2019 alle ore 15.00 si è tenuto presso la Biblioteca Comunale Acclavio, un incontro per iniziativa del Servizio Diritto allo Studio, in riferimento alle segnalazioni pervenute dalle Istituzioni Scolastiche e genitori degli alunni fruitori.

Sono presenti:

Referenti delle Scuole (Docenti/Genitori);

Referenti del Comune di Taranto (Capo Servizio-Capo Ufficio-Segretario Verbalizzante);

Referenti della Ditta Ladisa S.R.L.(Dottor Domenico Curci-Signor Lonoce-Signora Maria Teresa Marziali-Signora Alessandra Stornino-Signora Lucia Soriano).

I presenti richiedono la presenza del referente medico dell'ASL Dottor Giovanni Doria per variazione menù (non gradito).

Il Dottor Giovanni Doria ha rappresentato, per le vie brevi, che non sarebbe stato presente all'incontro per motivi personali.

La Commissione ancora una volta lamenta la scarsa qualità dei prodotti alimentari e la loro preparazione.

Viene servito dopo il minestrone, il pesce in umido e verdura lessa, abbinamento non gradito dai bambini, e pertanto, chiedono che venga modificato il menù, poichè molto spesso per tale abbinamento gli stessi restano a digiuno.

Il pesce in umido non è molto gradito, ma richiedono che sia gratinato al forno, così come anche le verdure che risultano troppo molli, annacquate e senza sapore.

Richiedono che vengano servite più patate, sia cotte al forno, a sformato o a purea.

Richiedono di alternare prosciutto cotto e bresaola, quest'ultima mai fornita, che siano di alta qualità, mozzarelle, formaggio spalmabile Quik, scamorza fresca e non stagionata in quanto risulta dura e pericolosa per gli alunni fruitori, e fanno presente che la pasta al sugo (acquosa), si ripete troppo frequentemente nella fornitura.

Persiste il problema della frutta che risulta di qualità scadente (pere troppo dure), e pertanto, chiedono la distribuzione di contenitori monodose di purea di frutta.

I genitori hanno rappresentato l'esigenza di conoscere la provenienza dei prodotti che la Ditta Ladisa S.R.L, utilizza per la preparazione degli alimenti., ed il rappresentante della Ditta ha invitato i presenti a prendere visione delle schede tecniche presso il centro di cottura.

Il Signor Angelo Carbone referente della Scuola C.D. Europa fa' presente che tutto il cibo viene buttato nei bidoni di spazzatura, e i bambini restano digiuni, tutto ciò viene confermato anche dai presenti.

Per quanto riguarda la criticità emersa sul pane, il Dottor Curci spiega che lo stesso è preparato con farina grezza biologica, e che il Sian dopo aver effettuato i dovuti controlli non ha riscontrato alcuna anomalia in merito.

Un referente della Scuola I.C. Viola Plesso Rodari, lamenta che la pasta viene servita fredda, dura o scotta, la frutta acerba e dura, e i bimbi restano digiuni, e chiede alla Ditta di rivedere gli orari dei piani di consegna degli alimenti.

Le lamentele continuano per quanto riguarda l'olio che risulta piccante, l'insalata amara contenente pezzi di cavolfiore duri, gli spinaci di scarsa qualità, la carne dura con i nervetti e insapore (spezzatino), le carote cotte (Gradite le carote Julienne), la pasta al forno non gradita (sostituire col sugo o olio).

Il tutto è immangiabile, i presenti richiedono di dare sapore e colore alle pietanze preparate, asseriscono che la Ditta erogatrice del servizio non rispetta il menù predisposto dal medico dell'ASL.

La Signora Paola Laponi Docente della Scuola I.C. Frascolla, lamenta il susseguirsi di variazione del menù giornaliero, viene servito troppo riso e meno pasta (gradita pasta all'uovo presente nel menù).

La Signora Catalda Ressa Docente della Scuola I.C. Moro, lamenta che la pasta con la ricotta deve essere tale senza l'aggiunta del sugo, in quanto non resta di gradimento degli alunni fruitori, e che non è corretto servire come primo la pasta con il tonno e come secondo il merluzzo gratinato, poichè molto spesso i bambini restano digiuni.

La Signora Liliana Storelli genitore di un alunno fruitore del servizio mensa del Plesso Battisti riferisce che in occasione di richiesta di un bicchiere d'acqua, qualcuno ha risposto che non era al supermercato, mentre l'acqua viene messa a disposizione dalla Ditta.

La Signora Testoni Maristella, genitore di un alunno della Scuola I.C. Frascolla, propone di usare meno spezie, di servire più pasta in bianco, di cuocere la verdura in modo diverso, in quanto i bambini sono stanchi di mangiare sempre le stesse pietanze, inoltre, richiede, che dal mese di aprile venga osservata la dieta estiva.

Le Signore Paola Lapponi e Rosalba Perrone Docenti della Scuola I.C. Frascolla, lamentano che la carne è dura, il pesce è nero ed emana cattivo odore, la frutta è scadente, il pane risulta duro, tutto immangiabile, fanno presente che lo scorso anno il servizio di refezione scolastica era migliorato, mentre per l'anno in corso il servizio di refezione scolastica è peggiorato.

Per quanto riguarda le posate e i piatti di plastica, fanno osservare che sono di qualità scadente, si rompono facilmente, di conseguenza è un pericolo per i bimbi.

La Signora Alessandra Stornino, addetta all'Ufficio vendite della Ditta Ladisa S.R.L., assicura che è tutto a norma.

Le Signore Chirico Maria Antonietta, Sportelli Tiziana, Vacca Floriana, Docenti della Scuola XXV Luglio, riferiscono invece, che negli ultimi venti giorni, dopo le criticità emerse e segnalate, il servizio è migliorato.

Conclusioni, emerge un quadro tutto negativo, sulla qualità della merce e della sua preparazione.

Il Dottor Curci esprime le sue controdeduzioni in merito, il problema continua a sussistere.

Il Dottor Curci assicura che la merce è biologica, che le tabelle dietetiche sono state elaborate dal Medico dell'ASL di Taranto, che ha preso nota delle criticità evidenziate e che si recherà dal Dottor Doria, nutrizionista dell'ASL, per rivedere le tabelle dietetiche.

La Commissione rimanda a un prossimo incontro la verifica del servizio, alla luce delle migliori richieste.

Alle ore 17,30 si conclude l'incontro – verbalizzante Sig.ra Franca Nigro.

Firma Capo Servizio Dott.ssa Fernanda Prenna



Firma Capo Ufficio Sig.ra Maria Carmela Di Bello



Firma Segretario Verbalizzante Sig.ra Franca Nigro

