

Verbale Assemblea Cittadina delle Commissioni Mensa 21.2.2016

Milano, Auditorium via Valvassori Peroni 56

Il vice coordinatore della Rappresentanza Cittadina delle Commissioni Mensa di Milano, Roberto Pavesi, apre l'assemblea dando il benvenuto ai partecipanti, presenta i membri della RCCM ed espone l'agenda dei lavori ricordando che l'Assemblea è stata indetta dalla RCCM in carica in forza del Regolamento vigente, con lo scopo di condividere con le CM e con i genitori le linee guida da seguire per il lavoro di feedback con il gestore del servizio di ristorazione collettiva.

Altro importante scopo della giornata è creare relazioni più strette e comunicazioni più regolari fra CM e RCCM al fine di porre le condizioni per un confronto più organizzato e diretto con il gestore del servizio di refezione scolastica.

Si susseguono diversi interventi dal pubblico, che di seguito vengono sintetizzati.

Si rileva l'esigenza di migliorare il flusso di informazioni su tanti temi, a partire dall'odierna assemblea, ricorrendo a tutti i canali a disposizione attualmente (quali le comunicazioni inviate via mail zona per zona ai CM, i volantini, la pagina Facebook della RCCM, il forum delle commissioni mensa milano_commissioni_mensa@yahoogroups.com e il sito Pappa-Mi) e ci si ripropone di rinforzare l'osmosi di dati e notizie anche chiedendo alla sala suggerimenti utili e la collaborazione piena di tutte le CM in questa direzione.

Per quanto riguarda l'attendibilità dei dati forniti dal sito Pappa-Mi: si precisa che le rilevazioni purtroppo non sono complete, riuscendo a coinvolgere solo coloro che volontariamente compilano o postano il loro report di rilevazione in mensa. Per completezza di informazioni, si precisa che Pappa-Mi nasce da un'esigenza privata di un cittadino di monitorare e mettere in relazione i genitori interessati alla verifica del servizio, ma non essendoci nulla di obbligatorio, i dati riportati non possono essere considerati rappresentativi. Andrebbe quindi costruito con le CM uno strumento più certo di acquisizione di dati e di rilevazioni statistiche.

Proseguendo nell'illustrare l'agenda dei lavori, si parlerà di Regolamento, del menu, delle petizioni online e della parte dei servizi appaltati da Milano Ristorazione.

Nel menu attuale ci sono le polpette di pesce, non gradite e oggetto di una petizione lanciata su change.org. Si invitano i genitori presenti a diffondere l'iniziativa con qualsiasi mezzo a disposizione. La RCCM ha lanciato anche un'altra petizione su change.org in tema di abolizione del piatto unico in quanto, se non gradito, lascia i nostri bambini a digiuno, e questo a nostro parere non possiamo permetterlo, né noi né dovrebbe il gestore del servizio e meno che mai il Comune di Milano.

Entrambe le petizioni, rivolte a Milano Ristorazione, all'Amministrazione Comunale, ai candidati sindaci e alla ATS (Agenzia di Tutela della Salute – ex ASL), hanno raggiunto il migliaio di adesioni.

Si passa poi all'illustrazione in assemblea dell'iter di approvazione dei menù: il Comune e Milano Ristorazione convocano la RCCM per la dovuta consultazione sui menù. Quest'ultima, consultate le CM suddivise per zone, estrapola le valutazioni da sottoporre al tavolo di lavoro congiunto, al fine di modificare quelle pietanze considerate sgradite o inadatte o ripetitive a parere dei genitori coinvolti.

Purtroppo i margini di variazione della RCCM – e di conseguenza delle CM – sono fin troppo bassi, in quanto devono incastrarsi con le logiche di approvvigionamento che potrebbero consentire un eventuale cambio di pietanza se proveniente dallo stesso fornitore aggiudicatario della gara d'appalto già esperita.

In ragione di ciò, l'attuale RCCM ha chiesto e ottenuto tavoli di consultazione anticipata rispetto al menù da analizzare, potendosi quindi confrontare sul menù estivo mentre è appena partito il menù invernale.

Il limite di ogni eventuale azione della RCCM – e quindi delle CM a cascata – è che la RCCM ha solo un potere consultivo con parere non vincolante (!).

Inoltre va segnalato che il menù non viene analizzato dall'ATS in tutte le sue pietanze e offerte giornaliere, ma nell'adeguatezza ai LARN nel mese. In questo modo, però, di fatto non c'è una vera analisi della adeguatezza delle singole pietanze da un punto di vista nutrizionale, perché si deve presupporre che tutti i bimbi mangino tutto e per tutto il mese, solo in questo caso estremo l'indice

LARN sarebbe pienamente soddisfatto, cosa questa ben lontana dalla realtà delle nostre mense.

L'attuale RCCM ha chiesto e ottenuto anche un incontro ad hoc con l'ATS, che ha confermato questo iter, senza per questo riuscire a sensibilizzare l'ente su un auspicabile intervento diretto sulle singole offerte pasto.

Le richieste della RCCM per il menu estivo in preparazione rispondono ai gusti dei bambini e alle raccomandazioni per un'alimentazione sana, a base di cereali integrali, legumi, verdura fresca, provenienza biologica, abbassamento dell'indice glicemico, miglioramento della varietà e della qualità; in sintesi, rispetto al menu inizialmente proposto da Milano Ristorazione, la RCCM ha ottenuto l'abolizione delle uova sode in salamoia, della frittata con patate solitamente rifiutata e l'introduzione di un filetto di pesce sui quattro piatti di pesce previsti.

Anche per questo la RCCM ritiene necessaria una modifica al Regolamento in modo che il menu sia definito in accordo con la RCCM prima della stipula dei contratti di fornitura delle materie prime.

Segue poi un intervento circa la necessità di conoscere meglio le dinamiche industriali di Milano Ristorazione per sapere sin dove si può intervenire da subito secondo quello che l'attuale Regolamento permette: la RCCM introduce il tema del Regolamento spiegandone il vizio congenito, dato dalla confusione fra gestore del servizio e committente, essendo il Comune di Milano proprietario di Milano Ristorazione per il 99% del capitale sociale. La RCCM ha già avanzato richiesta affinché gli appalti per la fornitura delle materie prime partissero dopo l'approvazione dei menu, ma essendo il ruolo della RCCM meramente consultivo, tali richieste, come altre, sono rimaste lettera morta.

La proposta, a riguardo, nel documento finale di oggi sarà che l'Assemblea dia mandato alla RCCM per aprire un tavolo col Comune di Milano per la modifica al Regolamento in modo da attribuire alla RCCM un potere contrattuale: essere convocati prima della composizione dei menu e prima dell'esperimento delle gare di appalto per le forniture; altro punto da introdurre è la possibilità per i CM di ispezionare cucine e magazzini senza preavviso, la possibilità di pesare i piatti scodellati, togliere la pregiudiziale di morosità come causa di arruolamento a Commissario Mensa.

Segue un intervento volto a spiegare il ruolo della RCCM in merito ai recenti rifiuti in massa dei menù di Milano Ristorazione da parte di alcune scuole: la

RCCM precisa il suo ruolo di sintesi delle CM e di tramite con le Istituzionali, non essendo un organismo dotato di propria personalità giuridica capace di agire rispetto alle situazioni che si creano di volta in volta, né dotato di un proprio ufficio relazioni con il pubblico. La RCCM resta un gruppo di genitori volontari che si premurano di fare da sintesi delle istanze del territorio.

Segue un intervento circa la debolezza delle comunicazioni RCCM/CM: la RCCM informa di aver ottenuto in ritardo dal Comune di Milano le mailing list dei CM arruolati e che le stesse presentavano moltissimi errori: per questo motivo le comunicazioni probabilmente non arrivano ancora a tutti. Razionalizzando, attualmente l'info point più immediato e aggiornato per le CM sono la pagina FB, i componenti della RCCM suddivisi per zone e il forum delle commissioni mensa: milano_commissioni_mensa@yahoo.com.

Alcuni genitori chiedono il coinvolgimento di pediatri nutrizionisti (soprattutto in tema di diete): la RCCM riferisce che purtroppo al momento è solo la ATS che ha voce in capitolo in tema di valori nutrizionali, nulla vieta però che si faccia portavoce della presente richiesta istituendo altresì, sin da subito, un gruppo di lavoro interno che veda coinvolti i genitori più informati in materia diete, insieme a professionisti a supporto. Infatti vanno monitorati attentamente anche i menù previsti in caso di richiesta di dieta in bianco, che presentano scarsa varietà.

Segue un intervento per ricordare che ciò che ha ottenuto fino ad ora la RCCM è stato frutto di forti battaglie e che ora l'esigenza è di lavorare in modo da essere più incisivi; seguono altri interventi relativi alle risposte ricevute da Milano Ristorazione in occasione dei confronti avuti in diverse occasioni, sempre inefficaci, e sulle esperienze positive nate dalla creazione di una rete fra la RCCM e le CM, gestite zona per zona.

La RCCM approfondisce il tema della modalità di compilazione dei report e della necessità di compilare l'ultima sezione dedicata alle non conformità perché è l'unica parte che Milano Ristorazione considera per valutare l'eventuale gradimento del pasto.

Sul tema elaborazione dei dati, la RCCM informa che spesso i dati riportati da Milano Ristorazione non rispondono a criteri di lettura corretti; la rilettura attraverso la relativizzazione dei dati, in particolare sulle schede di non conformità, rivela realtà diverse e peggiori; la corretta elaborazione dei dati contenuti nei report forniti dai CM che controllano i pasti scodellati sono il punto di partenza per ottenere cibo gradito, maggior varietà di frutta e verdura,

porzioni adeguate, km zero e l'abolizione del piatto unico. Per questo motivo è necessario poter avere una base dati di riscontro, rispetto a quelli forniti da Milano Ristorazione.

Infatti, le non conformità vengono valutate singolarmente nei report semestrali di Milano Ristorazione e Comune di Milano, laddove andrebbero considerate calcolando il numero di pasti somministrati nella scuola in cui è stata segnalata la non conformità. Solo in questo modo, infatti, si può ottenere una corretta valutazione del gradimento, che altrimenti verrebbe travisato, se si continuasse a calcolare unicamente i singoli accessi a mensa.

Percentuali di visite con rilevazioni di NC (escludendo i disservizi) sul totale visite			
	visite totali	visite con rilevazioni di NC	visite con rilevazioni di disservizi
n.	2658	2138	520
%	100	80,4	19,6

(fonte: rielaborazione RCCM su dati Comune Milano dic-apr 2015)

Percentuali di visite con rilevazioni di NC (escludendo i disservizi) sul totale visite			
	visite totali	visite con rilevazioni di NC	visite con rilevazioni di disservizi
n.	1390	1169	221
%	100	84,1	15,9

(fonte: rielaborazione RCCM su dati Comune Milano sett-nov2015)

La platea torna poi sull'argomento diete, manifestando piena insoddisfazione rispetto alla loro composizione e alla difficoltà di ispezionarle: la RCCM è consapevole delle povertà nelle varietà dei menu dietetici e delle difficoltà nel reperimento dei dati sul controllo diete e ribadisce che fino ad oggi nulla che riguardi le diete, dal Regolamento al menu, è stato condiviso con la RCCM.

Alcuni genitori chiedono alla RCCM come fare a darle mandato per il lavoro da compiere sui temi analizzati in assemblea: la RCCM propone la raccolta del consenso sulla mozione finale, di cui si darà lettura in chiusura di giornata.

Interviene il Sig. Mocera, Presidente di Federconsumatori – una delle associazioni di consumatori che devono essere coinvolte nei tavoli qualità – che in tema di controllo di qualità riferisce che nel 2012 una dozzina di Associazioni di Consumatori ha ottenuto che il Comune di Milano destini una quota economica al controllo della qualità dei servizi erogati, cosa che al momento non è ancora stata attuata. Nel frattempo è stata redatta la bozza della Carta della

qualità dei servizi. In particolare, per quanto riguarda il controllo della qualità dei servizi erogati da Milano Ristorazione, nella bozza del documento si legge che il monitoraggio sarebbe eseguito da un ufficio comunale, cioè nulla sarebbe affidato in alcun modo né alle CM né alla RCCM. Al contrario, è oltremodo necessario che le CM e la RCCM siano protagonisti dei monitoraggi dei pasti e protagonisti nel controllo nella Carta della qualità dei servizi. Un altro aspetto che riguarda il monitoraggio afferisce lo spreco del cibo. La bozza della carta verrà pubblicata come strumento di cui impossessarsi per ottenere un ruolo da protagonisti per intervenire sulla qualità dei servizi di ristorazione erogati da Milano Ristorazione.

Segue l'intervento della CGIL sul lavoro in Milano Ristorazione: il punto della qualità dei servizi di Milano Ristorazione non è solo sulla qualità del cibo ma anche sulla qualità dei servizi in appalto: accoglienza, scodellamento e pulizie. Recentemente è stato postato il capitolato d'appalto per la fornitura di questi servizi per i prossimi tre anni, per un valore di oltre 200 milioni. Di norma la gara viene poi suddivisa in lotti e le aziende partecipano con offerte al ribasso; recentemente, proprio perché non c'è controllo, si è scoperto che alcune aziende incaricate presentavano irregolarità quali legami con la camorra o contratti di subappalto non consentiti. Bisogna che ognuno faccia la sua parte anche nel controllare i servizi appaltati da Milano Ristorazione, per avere una pressione costante e adeguata sull'insieme dei servizi erogati.

Quindi un intervento sull'operatività delle CM e sulle risposte di Milano Ristorazione, che rimbalza qualsiasi richiesta, come ad esempio: l'introduzione della merenda nella scuola materna, anche per ovviare alle porzioni recentemente scarse del pasto; lo snellimento della scheda di valutazione dei pasti. La RCCM prende atto della necessità di modificare le schede e risponde che Milano Ristorazione e ATS dovrebbero provvedere ai corsi di formazione sul controllo pasti per i CM, mai realizzati sino ad oggi; nel frattempo le CM faranno rete tra di loro per organizzarsi al meglio possibile.

Segue un intervento relativo alla destinazione dei fondi residui dalla raccolta avvenuta qualche anno fa dalla precedente RCCM per un ricorso al TAR e corrispondenti ad € 6.000, attualmente depositati in un conto privato in attesa di destinazione. L'assemblea decide di postare su FB e su tutti i canali possibili per raggiungere le CM, tre proposte da votare per un utilizzo dei fondi coerente con le intenzioni e gli obiettivi che ci siamo proposti di raggiungere.

Ultimo intervento dedicato alle non conformità nei nidi e nelle scuole dell'infanzia: i primi filtri sono gli educatori e sono state fatte innumerevoli schede di non conformità senza esito.

L'assemblea si chiude alle ore 18 con approvazione da parte dei presenti del seguente documento finale:

L'assemblea indetta dalla Rappresentanza Cittadina delle Commissioni Mensa riunita oggi 21 febbraio 2016 a Milano, presso l'Auditorium di via Valvassori Peroni, raccoglie le istanze avanzate dai genitori presenti; il lavoro da svolgere dopo questo incontro dovrà dirigersi verso la capacità delle Commissioni Mensa di avere un contatto permanente e di organizzare una rete di raccolta dati univoca oltre a realizzare una connessione con i Genitori e i Rappresentanti Cittadini di Zona e ad approfondire i canali come le associazioni di consumatori.

Altresì l'assemblea dà mandato alla Rappresentanza Cittadina di lavorare sui seguenti argomenti aprendo tavoli di lavoro istituzionali sui temi in discussione:

- 1. Maggiore qualità e varietà dei menu;*
- 2. Abolizione delle polpette e del piatto unico;*
- 3. Approfondimento questione diete;*
- 4. Tornare ai piccoli centri cucina a parità di costo;*
- 5. Modifica del Regolamento Comunale delle Commissioni Mensa e della Rappresentanza Cittadina delle Commissioni Mensa.*

Redazione:
Raffaella Crema
RCCM zona 5
tel 3383501884
raffaella.crema@gmail.com