

VERBALE ASSEMBLEA CITTADINA COMMISSIONI MENSA 25 MARZO 2009
ai sensi delle Linee guida della Regione Lombardia
sulla refezione scolastica, pag. 58 - Modalità di funzionamento

Inizio h. 20.20

Termine h. 22.50

Presenti 92 persone rappresentanti 70 scuole; hanno inoltre dato la loro adesione all'incontro senza potervi partecipare altre 36 persone rappresentanti 25 scuole; in totale, hanno aderito all'iniziativa circa 95 scuole (49 materne, 40 elementari e 6 medie).

Rosanna Campeggi (istituto comprensivo Roberto Franceschi): esprime un sentito ringraziamento alla preside dell'istituto che ha concesso gli spazi per la riunione.

Espone una riflessione prendendo spunto da una lettera di un genitore (Emanuele Breviglieri della scuola Bonetti di via Tajani) apparsa sul Corriere della Sera rubrica Dalla parte del Cittadino del 21/3/09 (http://archiviostorico.corriere.it/2009/marzo/21/VOLONTARIO_DELLE_MENSE_DELUSO_TRA_co_7_090321027.shtml) e relativa risposta a cura del Presidente Carruba di Milano Ristorazione (d'ora in avanti indicata con MiRi) (Corriere della sera del 24/3/09 Cronaca di Milano pag.7).

Sensazione di griglia di risposte ripetute da anni in una visione stereotipata, che afferma e nega nello stesso tempo, nei confronti dei singoli rappresentanti di Commissioni Mensa (d'ora in avanti indicate con CM), per cui:

- le segnalazioni delle CM non sono mai costruttive,
- le criticità segnalate dalle CM sono sempre generiche, superficiali e soggettive,
- alle indagini e statistiche di MiRi non si ha accesso diretto per apprendimenti qualitativi e quantitativi,
- coloro che si lamentano sono pochi e facinorosi!
- in contemporanea MiRi parla di ascolto, ma l'ascolto prevede di mettersi sullo stesso livello e di porsi in relazione occorre essere convocati per essere ascoltati quando si prendono delle decisioni.

Per questo l'assemblea delle CM desidera essere ancora propositiva per il 2009 con delle mozioni da presentare a Comune e MiRi per esplicitare posizioni condivise dal gruppo, per cercare di fare salto di qualità con l'obiettivo di risolvere le problematiche a monte, con chi ha il potere decisionale, per superare il muro di gomma che MiRi da 10 anni ci offre.

Antonio Tuzzi (istituto comprensivo Buzzati): ripercorre velocemente la nascita del group "Milano Commissioni Mensa" su yahoo nel marzo 2006 (milano_commissioni_mensa@yahoogroups.com) quale esigenza di confronto delle CM di fronte alla comune risposta di MiRi "...ma questo problema l'avete solo voi..". Ebbene, abbiamo scoperto che molti problemi erano comuni e su questi dobbiamo trovare una sintesi che trasformi la protesta in proposta.

Stefania Magni (scuola Moscati): espone un quadro delle criticità collettive delineate negli ultimi 10 anni.

C'è mancanza di comunicazione fra MiRi, ogni CM ed il gruppo delle CM. Le segnalazioni vengono ignorate, non ci vengono fornite risposte se non evasive, non ci hanno ancora dato un capitolato chiesto più volte da 2 anni.

Dobbiamo fare in modo di evitare che i ns. soldi finiscano in opuscoli e pubblicità che proliferano sempre più ma nei piatti dei bambini, visti gli aumenti in corso.

MiRi punta al risparmio, sfruttando il turnover e la poca informazione dei genitori nelle scuole.

Noi genitori delle CM rappresentiamo al massimo l'1% dei genitori, così le CM sono sfruttate da MiRi, diamo una parvenza di controllo sui pasti.

Criticità:

- frutta a merenda: MiRi afferma che non ci sono i soldi, ma fa costosi opuscoli e tra poco arriveranno anche le macchine distributrici di frutta in leasing (MiRi ci guadagnerà nell'installarle) (si veda articoli su www.politicheagricole.gov.it/InEvidenza/20090317_Frutta_scuole.htm e su www.agricolturaitalianaonline.gov.it/contenuti/agricoltura/filiere_vegetali/ortofrutta/90_milioni_di_euro_dall_ue_per_portare_la_frutta_nelle_scuole).
- diete: la qualità è molto bassa, ce ne sono 24 tipi, anche se in realtà nelle cucine poi le accorpano;
- scodellamento: qualità del servizio si riduce proporzionalmente alla riduzione del numero delle scodellatrici ed alla qualità della loro formazione;
- consegna pasti: MiRi riduce i furgoni per cui aumentano i tempi di consegna e quindi il tempo che intercorre tra la preparazione ed il consumo a tavola;
- fornitura: manca la volontà di favorire forniture di verdura e frutta fresca a chilometri zero, vari alimenti provengono dall'estero;
- diminuzione quantitativa di: secondi e pane;
- comunicazione da parte di MiRi: carente in vari aspetti (non risposta a richieste come ad es. capitolato; frequente cambio menù senza informazioni);
- le rette aumentano e i soldi dove finiscono?
- controllo acqua: l'ultima indagine sul controllo delle condotte interne dell'acqua potabile risale al 2007 e solo sulle scuole con oltre 300 alunni (auspicabile un monitoraggio annuale selezionando di volta in volta un gruppo di scuole).

Martino Santoliquido (scuola infanzia Clericetti):

- corsi di MiRi per le CM: dal sito MiRi è possibile estrarre una copia delle slides proiettate durante i corsi 2009 che sono terminati il 26 marzo; per renderli più efficaci, in termini di partecipazione, sarebbe opportuno evitare di proporre sempre e solo il corso base, poiché molti genitori partecipano alla CM anche per 5-10 anni. Sarebbe auspicabile distinguere corsi per le "new entry" e corsi di livello avanzato; per un confronto viene suggerito di visionare i programmi dei corsi attivati in altre città d'Italia (Torino www.scuolasicurezzaalimentare.it, Pavia www.asl.pavia.it, Bergamo www.bergamoservizipubblici.it).
- manuale HACCP: è uno strumento di conoscenza, non disponibile sul sito di MiRi, ma solo presso la sede di Via Quaranta o il centro cucina come Manuale di Autocontrollo (HACCP). Indica il "chi fa cosa", anche per il servizio di somministrazione del pranzo (una copia dovrebbe essere a disposizione in ogni singola scuola).
- visite ispettive: è possibile visitare il magazzino centrale di MiRi ubicato presso l'aeroporto di Linate e il panificio interno che produce pane e pizza, a Peschiera Borromeo (inviando una mail di richiesta all'indirizzo parliamoci@milanoristorazione.it al fine di fissare l'appuntamento); si segnala che, ad oggi, tale opportunità non è stata mai messa in evidenza sulle newsletters;
- non conformità gravi: in occasione di gravi criticità, supportate anche dalla compilazione dal modulo delle "non conformità" presente in ogni scuola, viene segnalata l'opportunità di contattare direttamente il responsabile dell'Ufficio Controllo Refezione scolastica del comune di Milano (indirizzo:

alberto.pasqualetti@comune.milano.it.) che riporta a livello gerarchico al nuovo Direttore del Settore Minori e Giovani – Via Porpora, 10 (indirizzo: pietro.mercadante@comune.milano.it);

- 26 gennaio 2009: le CM (ai sensi dell'art. 15 comma j del Contratto di servizio) hanno consegnato a MiRi una presentazione con un pacchetto di proposte; per ottenere una copia del documento, che è pubblico, occorre:
 - a) digitare www.partecipami.it (la rete civica del comune di Milano)
 - b) selezionare il riquadro “forum permanente sulla città”
 - c) selezionare il link “REFEZIONE SCOLASTICA”
 - d) estrarre il documento in formato .pdf

Antonio Tuzzi presenta le 3 mozioni che vengono approvate all'unanimità con alcune piccole modifiche.

Mozione 1: richiedere fermamente e tassativamente l'attivazione di un organismo di controllo che abbia competenza specifica e sia "terzo" rispetto all'amministrazione comunale ed a MiRi (es. Progetto universitario, Ospedale, CNR, Associazione Consumatori...) oppure un tecnologo alimentare per il Comitato Scientifico di MiRi indicato dalle CM. Avere un rientro da quest'organo da ogni segnalazione di criticità

Mozione 2: definizione di soglie certe nell'erogazione del servizio come:

1. arrotondamento in eccesso del numero di addette nel rapporto 1 a 50 per pasto erogato
2. termometro e bilancia in tutte le scuole
3. copia del contratto di servizio con i relativi allegati in tutte le scuole (compreso il capitolato d'appalto)
4. maggiore varietà per le diete sanitarie

Mozione 3: richiesta di favorire la fornitura di materie prime prodotte da aziende BIO e/o da produttori di zona (km 0), riducendo il numero dei prodotti surgelati a favore di quelli freschi:

- frutta BIO, almeno 3 volte a settimana
- verdura fresca, almeno 2 volte a settimana
- frutta a merenda di metà mattina per le scuole che lo richiedono porzionata e pelata

A questo punto viene data la parola ai partecipanti che si sono prenotati per parlare, ognuno ha 3 minuti a disposizione. Si apre un ricco dibattito dove emergono tutte le criticità delineate in precedenza, tutti ribadiscono la mancanza di trasparenza e comunicazione tra le parti, la scarsa qualità ed attenzione alle diete, la mancanza di frutta a merenda, l'abbassamento del livello di servizio di scodellamento.

Sabina Uberti Boni (materna Sanzio): MiRi afferma che è impossibile dare alimenti BIO ma lei ha parlato per telefono con membro dell'AIAB che le ha detto che per certi alimenti è vero che è difficile fornirli BIO, però è soprattutto un problema di scelta e di strategie aziendali. Fino a due anni fa (ovvero prima che venisse nominato Carruba presidente di MiRi) c'erano stati contatti fra MiRi e AIAB lombardo. Sabina è disponibile per lavorare sull'introduzione di alimenti BIO nel menù o almeno di filiera corta.

Maddalena Nicosia (scuola Orzagni): problema pangasio (pesce proveniente da fiume Mekong, vietnamita e molto inquinato, si veda sul web servizio di “Report” su RAI3 di qualche mese fa): MiRi dichiara che non somministra pangasio. Sul menù è indicato solo “pesce” ma non che tipo è: sarebbe importante che anche sul menù ci fosse scritto che tipo di pesce viene dato (rintracciabilità è obbligatoria per legge).

Enrico Lunardi (scuola Nolli Acquati di v.le Romagna): ha visitato il centro di Linate di MiRi che fa una buona impressione. Non c'è pangasio ma merluzzo. Frutta BIO c'è, ma solo per scuola d'infanzia. C'è grana padano invece di parmigiano reggiano (padano costa meno; ne consumano 2 tonnellate/mese). Carne: ci sono disciplinari rigidi ma aggirabili; non viene importata carne in pezzi da nessun paese europeo, importano solo animali vivi dalla Francia che dopo 1,5 anni vengono macellati. Prosciutto cotto servito da MiRi costa 6 euro al Kg: qualità scadente! MiRi sta riducendo il numero di scodellatici ed il loro orario di lavoro.

Gianna Giorgia (materna Stoppani): sua figlia è celiaca, la dieta è poco variata (gnocchi e lasagne per celiaci costano per cui non vengono dati). Chi fa controlli sulla correttezza della somministrazione delle diete? Qual è il ruolo delle maestre? Qual è il sistema per prevenire errori? Sono coinvolti bambini piccoli, che mangiano quello che gli viene dato, bisogna essere sicuri che non ci siano errori nella somministrazione delle diete. Problema di un eccesso di privacy, ovvero il nome del bambino non può essere messo in bacheca con scritto che alimenti non può consumare. Si può bypassare la privacy per questioni più importanti come la salute del bambino?

Natalia Ricciarelli (elementare Gattamelata): diete sono penalizzate, in particolare quella vegetariana è solo per nutrirsi. Nella loro mensa è stato trovato un reperto che però è stato perso (a questo punto intervengono altri genitori che dicono che ciò è successo anche nelle loro scuole!). Richiede di chiarire bene il ruolo delle CM, anche perché la CM ha rapporti con gli altri genitori e rischia di diventare un filtro dei problemi di MiRi.

Patrizia Rovelli (materna Barzilai): problema alimenti surgelati o freschi? Preferisce il fresco purché non sia di troppi giorni prima. Quale tipo è meglio? Appoggia molto la mozione 3 (alimenti BIO, freschi e Km 0).

Filomena Jacobelli (scuola Ciresola via Brianza): nella sua scuola fanno il doppio turno per mangiare: elementari mangiano alle 12.30 e medie alle 13.40; inoltre, le scodellatrici sono poche (5 o 6), bambini mangiano spesso in ritardo e alimenti sono freddi. Chiede variazione della tipologia di frutta servita, soprattutto adesso che arriva l'estate. Un giorno la pizza era letteralmente cruda, una classe non ha potuto mangiare (un'altra mamma dice che nella sua scuola la pizza è spesso cruda). In più sono carenti di detersivi, sacchi della spazzatura, posate (bambini delle elementari devono mangiare in fretta perché le posate devono essere lavate per quelli delle medie). Lei ha proposto le usa e getta ma MiRi afferma che sono costose.

Emanuele Breviglieri: (scuola Bonetti di via Tajani): quando parla con MiRi si sente dire che è lui che non capisce. MiRi fa muro di gomma. Molti genitori condividono.

Melania Tonali (scuola Arcadia): ha figlia con dieta no latte no uova; le è stato detto che membri delle CM non possono assaggiare le diete. Lei può assaggiare perché è la mamma. Le insalate della dieta sono perennemente scondite.

Arturo Pinotti (materna Pastrengo): provocazione: propone di sciogliere le CM tanto non servono a nulla! Dovremmo prendercela col Comune che è il nostro riferimento, è il Comune che dovrebbe metterci in grado di funzionare come CM. I corsi dovrebbero essere autogestiti da noi e finanziati dalla Provincia. Dovremmo appoggiare le scodellatici ed essere contro le esternalizzazioni. I docenti espongono problemi a CM e pensano che questo serva a qualcosa. No ad alimenti surgelati/congelati: dobbiamo chiedere che diano

prodotti freschi perché i bambini non vanno solo nutriti ma dobbiamo fare educazione alimentare. MiRi non sbuccia le patate, arrivano in cucina già pulite; lasagne e polpette sono surgelate (e in cucina vengono solo scaldate). Diete sono scadenti. Strutture scolastiche non sono a norma.

Patrizia Stammazzi (scuola via Anemoni): MiRi gioca sul fatto che apparteniamo a scuole diverse. Propone di fare raccolta dati evidenziando le criticità, le non conformità che vengono rilevate nelle varie scuole e segnalate a MiRi, anche perché MiRi è certificata ISO per cui a quel punto dovrebbe intervenire per risolvere la non conformità.

Carlotta Gallinoni (materna Barzilai): durante un sopralluogo ha trovato carne di vitello immangiabile: hamburger era molto grasso (il problema è che era morbido per cui i bambini lo hanno accettato volentieri!).

Antonella Loconsolo - invitata come membro "storico" di CM: occorre chiedere a MiRi quali caratteristiche deve avere un hamburger nel loro capitolato. Generalmente se è di buona qualità un hamburger ha meno del 5% di grasso. Nel caso di una chiara e visibile difformità di un prodotto (es: emana cattivo odore; ha un gusto così sgradevole da far sospettare che sia andato a male; ci sono nel piatto corpi estranei; il cibo è visibilmente crudo o bruciato) si può chiederne l'analisi con il metodo della CAMPIONATURA. Si deve chiedere al responsabile del refettorio di sigillare e firmare la porzione sul punto di sigillatura, poi questa deve essere conservata in frigorifero per essere disponibile all'ispezione da parte dell'Ufficio di controllo del Comune di Milano, che dovete naturalmente allertare. Inviare fax e LETTERA RACCOMANDATA all'ufficio di controllo e alla MiRi (i due riferimenti presenti sulla scheda di non conformità). Avvertite chiaramente che se il reperto si perderà effettuerete una denuncia all'autorità competente.

Naturalmente è una procedura da usarsi in casi estremi, io lascerei perdere l'insettino, mentre tra quello di cui si è parlato il bullone, il pollo crudo e la pizza sciolta mi sembrano casi degni di questa procedura. Ricordo che in nessun caso i membri della CM possono prelevare campioni di cibo, ma sicuramente possono e devono pretendere analisi e risposte in casi gravi.

NON FATEVI INTIMIDIRE DA CHI DICE CHE QUESTA PROCEDURA NON ESISTE: HO VISTO FARLA CON I MIEI OCCHI. E' sempre meglio mantenere rapporti cordiali, ma AL LIMITE MINACCIATE DI CHIAMARE I CARABINIERI.

Mauro Gobetto (scuola Brocchi): propone mozione per far assumere le scodellatrici da MiRi. La cooperativa Primavera paga 1 ora per scodellatrice ogni 20 bambini. Il modulo di rilevazione che hanno le CM non va bene, non hanno senso le divisioni in % per stabilire se un piatto è stato accettato o no. A Scuola Natura i bimbi dicono di mangiar bene: probabilmente ciò è dovuto alla filiera corta.

Pino Massignan (scuola Baroni): è andato al centro di stoccaggio di Linate. Riporta sorridendo quanto gli è stato raccontato da MiRi: per garantire la freschezza delle zucchine avrebbero costretto il fornitore a lavorare di sabato! Per verificare la freschezza delle carote hanno aperto davanti a lui un sacchetto su un tavolo! Il prosciutto cotto è immangiabile. Sul menù c'è scritto che danno mozzarella, in realtà danno Fontal (lo usano per la pizza).

Vincenzo Bellomo (elementare Bodio): propone di costituire un osservatorio normativo ovvero un gruppo che si occupi della normativa, della giurisprudenza per verificare che le leggi siano effettivamente applicate.

Claudio Albano (scuola infanzia Colletta): è al primo anno di CM. Vorrebbe che gli argomenti più importanti (es pangasio) fossero portati a MiRi da un gruppo che si presenti a nome di tutte le CM.

Nicola De Rienzo (scuola Romagna): piatti di plastica se bruciati in inceneritore producono diossina: chiedere chiarimenti a MiRi su come smaltiscono questi rifiuti.

Stefania Magni risponde

- A Sabina Uberti Boni (materna Sanzio): per il fatto che MiRi subappalta lo scodellamento, il Presidente Carruba ha dichiarato che non possono procurare il fresco perchè in caso di non conformità sarebbe impossibile attribuire la colpa (fornitore o scodellatrice?).
- A Giorgia Gianna, Carlotta Gallinoni e Melania Tonali sul problema delle diete:
 1. ha già parlato 2 volte con le dietiste di MiRi e si potrebbe coinvolgere anche Rossella Valmarana di AIC che si è dimostrata ultimamente interessata al problema.
 2. potrebbe essere un'iniziativa da portare avanti chiedere la rinuncia alla privacy per maggior tutela del bambino in caso di cambio insegnante;
 3. continuare a chiedere eliminazione di accorpamento diete in cucina, differenza tra dieta no lattosio e no proteine del latte (perché aggiungere il grana a chi può sarebbe già un gran miglioramento!);
 4. chiedere dieta assaggio per CM a campione (si richiede il gg. prima e viene preparata la dieta x l'assaggio oppure si assaggia l'avanzo del bimbo);
 5. chiedere condimento insalata dieta;
 6. definire ruolo insegnanti in gestione diete;
 7. chiedere maggior varietà e similitudine a diete normali specie celiachia gelato/ghiacciolo;
 8. chiedere variazione tipologia frutta specie estiva;
 9. ricordarsi che in tutte le scuola c'è una scodellatrice responsabile delle diete.
- A Vincenzo Bellomo e Patrizia Stamazzi: proporre una raccolta di base dati anche tra le CM con indicazioni generali su come muoversi anche x i nuovi in modo da evitare la poca comunicazione tra le CM; promuovere critica comune su nuovo modulo.
- A Pino Massignan: portare avanti campagna su combustione piatti plastica.
- Impegno comunque ad ogni scuola di sensibilizzare tutti i genitori sulla reale situazione tramite comunicati ai rappresentanti di classe, CdC, bacheca, media.

Martino Santoliquido (scuola infanzia Clericetti) risponde:

- sul contratto di servizio c'è scritto che per alcuni prodotti MiRi si sarebbe impegnata a darli bio a partire dal 2000
- MiRi usa zucchine che arrivano dal Belgio; invece dovrebbe mettersi d'accordo con Coldiretti per darle di provenienza lombarda (o almeno italiana)
- corsi di formazione dovremmo gestirli noi
- a Maddalena Nicosia e ad Arturo Pinotti: osservando il contratto di servizio dell'anno 2000 è possibile rilevare l'impegno a sostituire alcuni prodotti di produzione convenzionale con quelli bio; si evidenzia per i due prodotti citati a titolo esemplificativo, riso e pomodoro, non risulta alcun cambiamento dopo 9 anni; MiRi effettua gli approvvigionamenti degli ortaggi surgelati (zucchine, carote, ecc) dalla ditta Horafrost (Belgio) ancorché gli stessi siano prodotti in Francia; si auspica un coinvolgimento della Coldiretti per acquistare prodotti di origine italiana e non solo per firmare protocolli di intesa per la creazione di centri studi (Expofoodlab – 16 12 2008)

- sulla newsletter di MiRi di gennaio 2009 è stato pubblicato l'elenco delle materie prime (ma occorrono delle verifiche presso il centro cucina per conoscere di volta in volta la data di scadenza dei prodotti)
- nella newsletter di MiRi di gennaio 2009 non è stata colta l'opportunità di spiegare la fornitura del merluzzo dal Sud Africa a cura della SEA HARVEST che fornisce anche grandi marche.

Antonio Tuzzi propone di nominare rappresentanti delle CM con valenza annuale; nominati:

1. Emanuele Breveglieri (scuola Bonetti di via Tajani)
2. Rosanna Campeggi (istituto comprensivo Roberto Franceschi)
3. Nicola De Rienzo (scuola Romagna)
4. Antonella Lo Consolo (membro "storico" di CM)
5. Enrico Lunardi (scuola Nolli Acquati di v.le Romagna)
6. Stefania Magni (scuola Moscati)
7. Cristina Ogliari (scuola primaria Pascoli)
8. Tiziana Parmigiani (scuola primaria rinnovata Pizzigoni)
9. Alessandra Pieri (scuola primaria Marie Curie via Guicciardi)
10. Simona Ranon (scuola infanzia Porpora)
11. Lorenzo Sala (scuola media Rinascita A. Livi)
12. Massimo Sanguini (scuola primaria Nolli Acquati)
13. Martino Santoliquido (scuola infanzia Clericetti)
14. Silvia Scarabelli (scuola primaria via Palermo)
15. Antonio Tuzzi (istituto comprensivo Buzzati)

Aggiunge su richiesta dei presenti un quarto punto alle mozioni.

Mozione 4: L'assemblea esprime la propria solidarietà alle scodellatrici, alla luce degli eventi incresciosi accaduti in occasione del loro ultimo sciopero.

Inoltre, indica come prioritaria l'assunzione diretta delle scodellatrici nell'organico della società Milano Ristorazione.

Per il problema ingente delle rette, che non si poteva trattare in questa serata perchè troppo ampio si formerà uno gruppo di persone altamente qualificate che si farà portavoce per chiedere spiegazioni e trovare una risoluzione all'aumento delle rette.

La verbalizzante Alessandra Pieri, coadiuvata da Rosanna Campeggi, Antonella Loconsolo, Stefania Magni, Martino Santoliquido, Antonio Tuzzi.