

LA VERIFICA SULLA QUALITA' DELLA REFEZIONE SCOLASTICA: IL RUOLO DEI RAPPRESENTANTI GENITORI IN COMMISSIONE MENSA

A Perché questa relazione

L'art.12 del "Regolamento del servizio di refezione scolastica e della commissione mensa" sintetizza il ruolo della commissione mensa con queste parole:

"La Commissione Mensa costituisce elemento fondamentale nel perseguimento dell'obiettivo di un continuo miglioramento del servizio reso all'utenza. Attraverso essa si intende svolgere un'attività oltre che di controllo del servizio, anche di proposizione, di studio, di educazione alimentare, al fine di perseguire il benessere psicofisico degli utenti nell'ambito del programma più generale della prevenzione delle patologie moderne, responsabilizzando tutti i cittadini a comportamenti di vita e di consumo consoni a tali obiettivi"

Nei successivi articoli poi si descrive come è composta e come funziona. Una parte importante nella commissione è svolta dalle persone che si offrono per svolgere il ruolo di rappresentanti dei genitori, con l'avvallo dei rispettivi Consigli di istituto. Il loro apporto si rivela prezioso, specialmente da parte di chi effettua delle verifiche frequenti, a volte ben superiori a quella mensile che è la minima da regolamento. Grazie ad una regolarità dei controlli e degli assaggi diventa più semplice valutare nel suo complesso il servizio e dare un peso corretto anche alle disfunzioni che possono capitare

In questa relazione vogliamo dare maggiore pubblicità a questo indispensabile compito, non semplice né facile, nel valutare la qualità dei piatti serviti quotidianamente ai nostri figli a scuola: essi infatti

- da un lato devono tenere in debita considerazione che si tratta di menu prodotti giornalmente per oltre duemila porzioni e secondo caratteristiche dietetiche e nutrizionali stabilite da regole e prescrizioni dall'"alto" (Regione Lombardia, ASL) e che occorre rispettare.
- e d'altro lato non possono ignorare che i ragazzi non gradiscono allo stesso modo tutte le portate e sono abituati alle caratteristiche della propria cucina familiare: occorre quindi suggerire al Comune e all'impresa come provare ad andare incontro anche alle tante e svariate abitudini alimentari che i ragazzi portano con sé nel consumare i pasti scolastici.

Proprio per questo i rappresentanti dei genitori affrontano dei momenti formativi all'inizio del proprio mandato e ricevono adeguate spiegazioni sulle finalità del servizio e sui fattori che lo caratterizzano..

Le verifiche effettuate danno luogo alla compilazione di schede di valutazione che si rivelano utili per il lavoro della tecnologa alimentare che il Comune ha nel proprio organico da anni, insieme a comunicazioni verbali o via mail che vengono trasmesse. Da quest'anno proviamo a tradurre i giudizi contenuti nelle schede in alcuni prospetti di confronto che pubblichiamo sul sito comunale.

B Il risultato dei controlli

Dalla fine di settembre a fine marzo sono stati consegnati dai rappresentanti genitori 143 schede provenienti da tutti i vari plessi, così distribuiti:

nelle mense delle scuole dell'infanzia	15 (di cui 7 in Collodi, 8 in Grimm e nessuno in Rodari e Manzoni)
nelle mense delle scuole primarie	105 (di cui: 34 in Fortis, 6 in Corridoni, 27 in Sciviero, 4 in Manzoni , 34 in don Camagni)
Nella mensa di una scuola secondaria	22 in Kennedy

Le schede sono state compilate da 15 rappresentanti genitori in Commissione mensa (presenti in modo differente tra i plessi, a volte una sola figura, a volte anche tre, ad eccezione dei plessi Collodi e Manzoni infanzia per i quali quest'anno non vi è nessun rappresentante dei genitori), che sono intervenuti con diverse frequenze nelle mense; sono stati effettuati sopralluoghi con queste medie:
per rappresentante: 9 (con picchi tra i 20 e 30 su quattro rappresentanti "modello" e per i restanti 12 sotto i 10 sopralluoghi a testa)
per plesso: 16 (in Fortis e Don Camagni 34 e 35, in Kennedy 22 e in Sciviero 27, sotto i 10 negli altri con quasi nulli ai plessi Corridoni e Manzoni primaria)
per mese (ottobre-marzo): 23,83

Alcune considerazioni:

A sia per il primo che secondo piatto, contorno e frutta, il giudizio prevalente su tutti i plessi si colloca nella fascia BUONO,

- per il primo piatto con una percentuale del 56% alla primaria e il più alto all'infanzia con 73%
- per il secondo piatto con la percentuale più bassa all'infanzia con il 66,67% e negli altri plessi con due percentuali molto ravvicinate tra 70,50% e 72%
- per il contorno il buono più alto è alla secondaria con 77,27% e il più basso alla primaria con 49,52%; è quindi la portata che meno gradimento riscuote tra gli alunni di tutti i plessi
- la frutta, valutata per 106 menu, è stata ritenuta ADEGUATA tra il 72,73% (infanzia) e l'85% (secondaria) e come media per il 79,25% (un giudizio alto è presente comunque anche nei menu caratterizzati da alimenti sostitutivi quali gelato, budini, yogurt, dolci freschi e crostatine, etc);
- del tutto positivo anche il giudizio sul pane di farina bianca (ritenuto buono per oltre il 90% ovunque tranne che per la scuola secondaria, dove il gradimento crolla al 54% mentre si presenta con una varia gradazione di giudizi insufficienti o bassi, a seconda dei plessi, per il pane integrale;

B vediamo ora qualche sfumatura sui giudizi all'interno della scuola primaria che per il maggiore numero di alunni/e iscritti/e alla refezione, è certamente il campione più rappresentativo con il suo 75% di schede di valutazione compilate (pari 105 su 142):
il giudizio BUONO è in percentuale maggiore espresso per il secondo piatto, ma il primo piatto riscuote un 92,38% sommando i giudizi di BUONO e DISCRETO
il contorno è la portata con giudizio MEDIOCRE più alto, con 20,95%

Nei prospetti che vengono pubblicati è possibile

1. verificare quanti sopralluoghi e quali punteggi sono stati dati per singolo plesso
2. vedere a confronto tra loro i giudizi sui diversi plessi di ogni ordine di scuola
3. avere uno sguardo d'insieme con il prospetto riepilogativo

Brugherio, 28 aprile 2017

Sezione Istruzione e Integrazione

Mario Baldo - Responsabile area PO

Elena Saglia – Tecnologa alimentare

Tabulazione schede di valutazione mensa a cura di Nicolò Cozzi (Leva Civica di ANCI Lombardia)