



COMUNE DI LARI  
(Provincia di Pisa)  
**Assessorato alla Pubblica Istruzione**

Prot. n. ....

Lari, 6 Ottobre 2006

Ai genitori e agli alunni della Scuola dell'Infanzia  
Della Scuola Primaria e Secondaria di I° grado

Ai docenti delle scuole

E p.c.

Al Dirigente Scolastico  
Al Presidente del Consiglio di Istituto

LORO SEDI

Oggetto. MENSA SCOLASTICA

L'amarezza con la quale leggo quanto riportato nell'articolo pubblicato sul quotidiano "Il Tirreno" di ieri, rischia di indirizzare il sottoscritto nel tranello di assurde polemiche.

Credo invece che, sia utile fare chiarezza su quanto successo, data la disinformazione diffusasi in questi giorni.

Questi i fatti semplici e concreti:

martedì 3 ottobre, primo giorno di mensa, il furgone che trasportava gli alimenti previsti per i pasti del menù del giorno, ha avuto un incidente, per cui la Ditta D.A., appaltatrice del servizio, ha dovuto reperire urgentemente le pietanze mancanti, purtroppo in quantità non sufficiente.

Il ritardo della consegna ha comportato la contemporaneità dell'arrivo dei pasti nel territorio comunale per entrambi i turni di refezione.

Verificata la quantità insufficiente delle pietanze relativamente alla classe V<sup>^</sup> di Lari il personale dell'U.O. Scuola del Comune ha provveduto ha recapitare d'urgenza alla Scuola medesima schiacciata ripiena per i bambini che ne erano rimasti sprovvisti. L'insufficienza di alcune pietanze è stata causata anche dal fatto che, come purtroppo succede ogni anno, erano presenti alle mense scolastiche diversi alunni NON ISCRITTI al Servizio di refezione, che, essendo ormai a scuola, non era possibile tenere digiuni.

Questi i fatti, verificabili dai documenti in possesso del Comune, consultabili da tutti.

Altra cosa sono le inesattezze, le incongruenze, il clima di allarmismo di quanto riportato nell'articolo di giornale.

L'Amministrazione Comunale sulla qualità della refezione scolastica ha operato in modo concreto e non semplicemente a parole.

Questo il percorso di qualità intrapreso, verificabile da tutti.

Già nell'anno 2002 si è proceduto alla ristrutturazione della cucina di Casciana Alta con un investimento di circa €40.000,00 per consentire di preparare in loco tutti i pasti somministrati ai ragazzi delle nostre Scuole.

Perseguendo parallelamente l'obiettivo di incrementare anche la qualità dei cibi offerti, nell'anno 2003 la fornitura di generi alimentari ha previsto oltre il 90% dei prodotti biologici, oltre che alcuni tipici locali, aumentando il costo del pasto a carico dell'Amministrazione di quasi il 30%.

La variazione dell'orario di funzionamento delle scuole che prevede, da quest'anno, due rientri settimanali per le Scuole Elementari ha indotto il Comune, preventivamente (primavera 2006) a progettare l'ampliamento del Centro Cottura di Casciana Alta in modo tale da renderlo capace di produrre circa 400 pasti giornalieri, secondo la stima del fabbisogno medio dei giorni in cui si verifica la più alta richiesta di servizio (Martedì e Giovedì).

L'intervento, finanziato in buona parte dalla Ditta D.A. ha visto l'Amministrazione Comunale intervenire con oltre €65.000,00.

Poiché la refezione scolastica ha dovuto essere erogata fino alla fine del mese di Giugno (Scuola dell'infanzia) i lavori di ristrutturazione del centro, con eccezionale tempistica, sono iniziati i primi giorni di Luglio 2006.

Ristrutturare il "vecchio" è noto a tutti quanto sia difficile in particolare per l'imprevedibilità di situazioni edilizie non verificabili.

In particolare gli adempimenti imposti dai Vigili del Fuoco di Pisa (nel nuovo centro c'è una consistente capienza di fuochi) hanno comportato lo slittamento dei lavori.

Poiché l'inizio dell'orario di funzionamento definitivo delle scuole (con i rientri pomeridiani) era previsto per il 2 Ottobre, l'Amministrazione Comunale, d'intesa con l'Istituto Comprensivo, ha valutato di non procrastinare l'entrata in vigore del suddetto orario facendo perdere ai ragazzi preziose ore di insegnamento.

L'unica soluzione possibile pertanto, è stata quella di chiedere alla ditta appaltatrice del servizio, di preparare i pasti presso il proprio Centro cottura di Ospedaletto, per le due/tre settimane strettamente necessarie ad ultimare la cucina di Casciana Alta.

I genitori degli alunni sono stati opportunamente informati sia della situazione temporanea del servizio di refezione sia del menù provvisorio già in data 28 Settembre 2006 (lettera Prot. n. 017103).

Due ultime precisazioni sono necessarie per chiarezza.

Il menù distribuito Martedì 3 Ottobre prevedeva pizza, prosciutto cotto, insalata e frutta, pietanze da servire fredde quindi era assolutamente assurdo pretendere il doppio viaggio garantito per le pietanze calde.

Nell'anno scolastico 2005/2006 la refezione scolastica nelle Scuole Elementari era prevista per una sola volta alla settimana. Pertanto i blocchetti buoni-pasto acquistabili erano da 10. Essendo raddoppiati i giorni di refezione sono stati consegnati agli sportelli delle Poste in maggior parte blocchi da 25 buoni e in maniera residuale blocchi da 10, i quali, tempestivamente e in maggior numero, sono stati forniti già Martedì mattina.

Credo che, infine, sia necessaria una riflessione:

stiamo lavorando tutti, i genitori per primi, per il benessere dei ragazzi della comunità larigiana.

Non ritengo strumenti utili a tal fine le mamme detective o chi per loro che arbitrariamente, senza legittimazione a farlo, ispezionano i mezzi di trasporto dei pasti (ci sono le ASL per i controlli), si introducono nei locali scolastici, aggrediscono verbalmente nelle piazze e nelle scuole chi quotidianamente lavora con coscienza per garantire il miglior servizio possibile.

Ritengo invece che sia utile il confronto costruttivo, lo scambio di idee nelle sedi opportune, la correttezza dell'informazione e dei rapporti.

Le porte del Palazzo Comunale sono sempre aperte per chi entra con tali intenzioni. Le scenate di piazza solitamente le fanno coloro che non hanno argomenti.

Proseguiremo sulla strada intrapresa per i nostri ragazzi insieme alla stragrande maggioranza dei loro genitori.

Concludo con una nota costruttiva: la prossima comunicazione ai genitori del sottoscritto, sarà l'invito alla cerimonia della imminente inaugurazione del Centro Cottura di Casciana Alta.

L'ASSESSORE ALLA PUBBLICA ISTRUZIONE

- Marzio Caroti-