affaritaliani.it
Il primo quotidiano digitale, dal 1996

ROMA Giovedì, 21 marzo 2019 - 13:52:00

Mense Roma, donne delle pulizie al posto delle cuoche. L'allarme di UIL Lazio

Le mense scolastiche di Roma nel caos, UIL Lazio lancia l'allarme: “Addette alle pulizie al posto delle cuoche e 500 lavoratori a rischio”

Le mense scolastiche di Roma nel caos più totale: donne delle pulizie ai fornelli al posto delle cuoche. La confederazione sindacale UIL Lazio lancia l'allarme: “500 lavoratori a rischio licenziamento”.

Cuoche e addette alle pulizie insieme dietro i fornelli delle mense delle scuole romane. Non è un nuovo slogan o una trovata pubblicitaria ma quello che sta accadendo realmente all’interno delle cucine dove si preparano ogni giorno 444 mila pasti per i bambini delle scuole dell’infanzia e delle scuole elementari della Capitale. In attesa del nuovo bando e in mancanza di personale, il Comune ha pensato di far svolgere mansioni da cuoca alle dipendenti della Multiservizi, confidando probabilmente nella capacità femminile di preparare un pasto.

La denuncia è della UIL del Lazio che, insieme alla UilTucs, sta monitorando il sistema mense della Capitale. Già qualche anno fa, il sindacato di via Cavour aveva posto l’attenzione su anomalie e irregolarità che avevano caratterizzato alcune ditte vincitrici del bando e sulla carenza di controlli periodici. Adesso la situazione sembra ulteriormente degenerata. E non solo in rapporto a quanto segnalato dai NAS il mese scorso, ma anche in merito alla mancanza di personale, alla continua proroga del vecchio bando e a ripetute lungaggini in quello nuovo che, forse, vedrà la luce il prossimo mese di giugno.

Nel frattempo, **grammature ridotte nei piatti dei bimbi, scarsa igiene nei locali adibiti alla refezione, nuove dietiste assunte per i controlli e invece dislocate negli uffici per le pratiche amministrative, addette alle pulizie che sostituiscono le cuoche mancanti**. Tra l'altro con identico orario lavorativo ma retribuzione notevolmente inferiore.

"Da tempo il sindacato ha chiesto un riconoscimento ufficiale per queste lavoratrici - spiegano dalla UilTucs - chiedendo anche parità retributiva, così come stiamo seguendo attraverso la nostra categoria l'iter del nuovo bando che, purtroppo, non preannuncia grandi cambiamenti, come invece era stato dichiarato all'inizio. Ancora una volta sembra si stia seguendo la tesi del massimo ribasso che non ha prodotto grandi risultati finora. Anzi. E inoltre i previsti controlli non avvengono così periodicamente come dovrebbe essere". Le stesse dietiste infatti raccontano di trascorrere la maggior parte del tempo negli uffici, piuttosto che nelle scuole.

Così ci si affida al buon senso delle lavoratrici delle mense che cercano di ripartire in parti uguali quantitativi di cibo spesso inferiori al bisogno o creano menù alternativi in mancanza dei forni funzionanti. Variazioni che comunque devono essere tempestivamente comunicate al municipio, raccontano. Alcune sottovoce riferiscono che qualche volta è stato chiesto loro di indicare un numero di alunni inferiore a quello effettivamente presente a scuola, forse "perché così anche il numero delle operatrici deve essere inferiore", ipotizzano. "Però poi il problema è far sì che il cibo sia sufficiente per tutti".

Il capitolato prevede una specifica grammatura nelle porzioni, dettagliate norme igieniche, controllo dei cibi e dei luoghi. Ma se sulle date di scadenza pare ci sia fortunatamente un atteggiamento rigoroso da parte di tutti, così non è per l'igiene dei locali. I NAS hanno più volte riscontrato la presenza di topi all'interno delle mense scolastiche e molti degli strumenti utilizzati lasciano parecchio a desiderare, sia per la vetustà del materiale, sia per la manutenzione. Le addette alle cucine sono tutte concordi nel raccontare di dover attendere diversi giorni per vedere riparato o sostituito un forno, un bollitore, un altro qualsiasi utensile, indispensabile per continuare a lavorare in cucina. A ciò si aggiunge il rischio, più volte segnalato dalla Uil al dipartimento servizi educativi durante gli incontri, della **possibile perdita di lavoro per 500 addetti**. Si tratta di 180 cuoche della multiservizi e di 300 lavoratrici delle autogestite che confluiranno nel mega appalto.

"Un campo quello delle mense scolastiche dove da anni non si riesce a fare chiarezza - commenta il segretario generale della UIL del Lazio, Alberto Civica - si tratta di un bando tra i più rilevanti a livello europeo eppure tra i più problematici per la Capitale. Dopo il grande successo dei primi anni 2000 in cui le mense divennero un modello da imitare per molti Paesi europei, la qualità è andata sempre più scemando, spesso a causa di bandi al ribasso che sono andati a discapito della qualità. Dei cibi, ma anche del lavoro. **Molti addetti guadagnano 500-600 euro al mese e sono spesso costretti a turni più lunghi per carenza di personale**. Le dietiste anche di nuova assunzione vengono trattenute negli uffici a sostituire il personale amministrativo mancante e i controlli affidati al buon senso comune che non sempre però riesce a colmare le tante lacune strutturale e igieniche che continuano a persistere nelle cucine delle nostre scuole. Non vorremmo che ancora una volta a rimetterci fossero i più deboli. I bambini in primis e i lavoratori e le lavoratrici che, nonostante i sacrifici, rischiano di non veder rinnovato il proprio contratto"