



COMUNE DI SILEA

c.a.p. 31057

PROVINCIA DI TREVISO

codice Fiscale 80007710264 . Partita IVA 00481090264

Comitato Mensa Scolastica A.S. 2018/2019

Verbale della 1^a riunione (29/11/18 h. 17 c/o sala consiliare del Municipio di Silea)

Presenti:

scuola	ruolo	nominativo	presenza/assenza
INFANZIA LANZAGO	Docente	MODUGNO MARIA ANNA	PRESENTE
	Genitori	CAMATA ANNA	PRESENTE
		CURELLA ANNA CLAUDIA	PRESENTE
		MESTRINER MICHELA	PRESENTE
		TAFFARELLO MONICA	PRESENTE
INFANZIA CENDON	Docente	BISCARO NADIA	PRESENTE
	Genitori	ARMELLIN SARA	PRESENTE
PRIMARIA LANZAGO	Docente	SENEGAGLIA LORETTA	PRESENTE
	Genitori	BERALDO ISABELLA	Assente
		DE MATTEIS CINZIA	PRESENTE
		FALCETTA INES	PRESENTE
PRIMARIA SILEA	Docente	GOLFETTO LUISA	Assente
	Genitori	BARCA LICIA	PRESENTE
		CONTINETTO ALFEA	PRESENTE
		PAVAN MANUELA	PRESENTE
		ZANON PATRICK MANUEL	PRESENTE
PRIMARIA S. ELENA	Docente	CARNIO ELEONORA	PRESENTE
	Genitori	LORENZON PAMELA	PRESENTE
		OCCHIALI ANNA	PRESENTE
		SARAN STEFANIA	PRESENTE
		TOFFOLETTO ELISABETTA	PRESENTE
ULSS 2	Dietista	DALLA PRIA SIMONA	PRESENTE
EURORISTORAZIONE	Responsabile di zona	CARRARO ALBERTO	PRESENTE
COMUNE DI SILEA	Ass. Istruzione e Cultura	TREVISIN ANGELA	PRESENTE
	Uff. Servizi Persona	ZAFFALON ALESSANDRA	PRESENTE
IST. COMPR. SILEA	Dirigente Scolastico	DAI PRA MILENA	Assente
	Presidente del Consiglio d'Istituto	PALMA LUCA	Assente

La **Dr.ssa Dalla Pria**, dietista del Servizio Igiene Alimenti, informa che i menù scolastici sono preventivamente sottoposti dalla ditta concessionaria del servizio all'avvallo dell'ULSS 2 che, tenendo conto delle apposite linee guida regionali (recentemente aggiornate con DGR 1189 del 01/08/17), ne analizza la composizione quotidiana e mensile nonché i ricettari di ogni singola pietanza e, se necessario, le schede tecniche delle materie prime. La validazione dei menù scolastici da parte dell'ULSS non è obbligatoria ma a discrezione dei Comuni ed è finalizzata a garantire la somministrazione di pasti bilanciati, sia da un punto di vista calorico che nutrizionale, in relazione all'età degli utenti.

Le caratteristiche delle materie prime utilizzate (e le modalità di erogazione del servizio) vengono fissate dettagliatamente dal Comune nel capitolato speciale d'appalto (visionabile nel sito web comunale).

Il recente aggiornamento delle linee guida regionali ha introdotto un'ulteriore differenziazione delle grammature tra gli alunni delle scuole primarie (ora suddivisi in due fasce di età e non più un'unica fascia) che verrà recepito nella prossima gara di appalto (2019).

In un servizio di ristorazione collettivo non sono recepitibili le specifiche esigenze dei singoli e lo spreco è normalmente superiore alla ristorazione domestica.



COMUNE DI SILEA

c.a.p. 31057

PROVINCIA DI TREVISO

codice Fiscale 80007710264 . Partita IVA 00481090264

Le ditte erogatrici del servizio di ristorazione scolastica forniscono normalmente il 10% in più del quantitativo di cibo necessario.

Per quanto riguarda il condimento delle, Euroristorazione, come da linee guida regionali, condisce la verdura con circa 5 grammi di olio d'oliva a bambino e poco sale.

Geneticamente i bambini (e gli esseri umani in generale) sono predisposti a preferire i cibi più calorici rispetto ad altri: inoltre, se sono abituati a consumare cibi grassi, zuccherati e/o salati, difficilmente apprezzeranno la mensa scolastica.

È altrettanto importante che i bambini vengano sollecitati a consumare la colazione e uno spuntino di ridotto apporto calorico (preferibilmente vegetale) per consentire loro di arrivare all'ora di pranzo con un appetito adeguato.

I membri del Comitato Mensa sono i portavoce degli insegnanti e dei genitori degli alunni che usufruiscono del servizio e sono pertanto autorizzati e invitati ad effettuare sopralluoghi presso i refettori scolastici nelle modalità indicate nell'apposito vademecum. Le schede di rilevazione attestanti tali sopralluoghi dovranno essere consegnate tempestivamente al Comune di Silea che le condividerà con la ditta concessionaria e, nel caso vengano rilevate delle irregolarità sostanziali, anche con l'ULSS 2.

Nel corso dei sopralluoghi si prega di tener presente che:

- l'utilizzo di guanti da parte del personale addetto alla distribuzione è raccomandato solo in caso di abrasioni o ferite alle mani e non è una garanzia di igiene (lo è il frequente ed accurato lavaggio delle mani);
- i pasti freddi (es. verdura fresca) sono per legge freddi da frigo mentre i pasti caldi devono avere una temperatura superiore a 60°;
- è normale che le pietanze vengano percepite un po' sciate e scondite in quanto le linee guida regionali limitano l'uso di sale e condimenti;
- la pasta in bianco viene scoraggiata al fine di favorire nei bambini l'approccio alla verdura anche come condimento;
- verdura, legumi, uova e pesce, pur essendo alimenti particolarmente nutrienti, sono notoriamente poco apprezzati dai bambini;
- il cibo avanzato nelle teglie è difficilmente recuperabile (a causa dei costi per poter mantenerlo riutilizzabile da terzi) e quello avanzato nei piatti non lo è in ogni caso: il principale strumento per limitare lo spreco è abituare anche in casa i bambini a mangiare in modo sano e somministrare loro adeguate (non ipercaloriche) colazione e merenda.

Nel prossimo mese di gennaio verrà reso noto il calendario degli incontri di formazione per i membri dei comitati mensa, promossi dall'ULSS 2.

I membri del comitato espongono le seguenti segnalazioni:

- a) gli alunni della scuola dell'infanzia di Lanzago non amano la besciamella (nel pasticcio e nelle verdure gratinate);
- b) da dove provengono le derrate alimentari?
- c) si richiedono maggiori agevolazioni economiche per le famiglie che hanno più figli che utilizzano la mensa;
- d) a volte la frutta è brutta;

alle quali è stato così riscontrato:

- a) data la sporadicità della presenza dei piatti unici (inseriti per ricordare che alcune pietanze, dato il loro apporto calorico, costituiscono un pasto completo e non un semplice primo piatto) e che la besciamella viene invece gradita dagli alunni delle altre scuole, al momento il menù rimane invariato;
- b) tutte le derrate alimentari sono tracciate (il Dr. Carraro ha elencato velocemente i principali fornitori): Euroristorazione è a disposizione del comitato per fornire ogni informazione in merito;
- c) le agevolazioni vengono concesse sulla base dell'indicatore ISEE che considera anche il numero dei componenti del nucleo familiare;
- d) la frutta biologica tende a non essere sempre regolare nell'aspetto;



COMUNE DI SILEA

c.a.p. 31057

PROVINCIA DI TREVISO

codice Fiscale 80007710264 . Partita IVA 00481090264

L'Ass. Trevisin conclude l'incontro alle ore 18.30 (non avendo nessun altro chiesto la parola) e propone di fissare la prossima riunione nel mese di marzo rendendosi comunque disponibile ad anticiparla nel caso il comitato ne esprima l'esigenza.

Il Presidente (Angela Trevisin)

Il Segretario verbalizzante (Alessandra Zaffalon)