



# COMUNE DI SILEA

c.a.p. 31057

PROVINCIA DI TREVISO

codice Fiscale 80007710264 – Partita IVA 00481090264

## Comitato Mensa Scolastica A.S. 2012/2013 Verbale della 1<sup>a</sup> riunione (12/11/12)

A seguito della convocazione comunicata dal Responsabile dell'Area III Servizi alla Persona con nota prot. 17874 del 31/10/12, si è riunito lunedì 12/11/12 alle ore 18,00 presso la Sala del Consiglio del Municipio di Silea il Comitato Mensa Scolastica, costituito, per l'A.S. 2012/2013 dai Signori:

scuola/ente di riferimento	ruolo	nominativo	presenza
PRIMARIA LANZAGO	Docente	Senegaglia Loretta	presente
	Genitore	Bardi Michela	presente
	Genitore	Cecchi Stefania	presente
	Genitore	Marinato Laura	presente
	Genitore	Piasentin Michela	presente
PRIMARIA SILEA	Docente	Retroni Marilena	presente
	Coll. Scol.	Massarotto Marilisa	presente
	Genitore	Danesin Federica	presente
	Genitore	Lazzarini Andrea	assente
	Genitore	Pozzobon Marisa	presente
PRIMARIA S. ELENA	Docente	Crosato Patrizia	presente
	Genitore	Brunello Elisa	presente
	Genitore	Pavan Giorgio	presente
	Genitore	Scomparin Elisa	presente
	Genitore	Scomparin Francesco	presente
INFANZIA LANZAGO	Docente	Simionato Raffaella	presente
	Genitore	Begelle Pietro	presente
	Genitore	Bizzotto Sira	presente
INFANZIA CENDON	Docente	Biscaro Nadia	presente
	Genitore	Fregonese Erica	assente
GEMEAZ ELIOR S.P.A.	Responsabile di zona	Roveda Nicoletta	presente
	Capo Area Nord Est	Fasano Alberto	presente
QUALIMENTA S.P.	Consulente esterna	Pavan Giorgia	presente
COMUNE DI SILEA	Ass. Istruzione e Cultura	Potente Rosanna	presente
	Segretario verbalizzante	Zaffalon Alessandra	presente
IST. COMPR. ST. SILEA	Dirigente Scolastica	Dai Pra Milena	presente

È inoltre presente la Sig.ra Francesca Cesaro, membro del Comitato Mensa Scolastica per l'A.S. 2011/2012 (con nota prot. 17688 del 29/10/12 sono stati invitati i membri nominati per l'A.S. 2011/2012 in quanto a tale data non erano stati ancora nominati i nuovi per l'A.S. 2012/2013).

1

Comunicazione ai sensi dell'art. 4 della legge 07/08/90 n. 241

AREA III SERVIZI ALLA PERSONA

Responsabile del Procedimento: Marco Diliberti, Tel. 0422/365711, Fax. 0422/460483, e-mail: servizipersona@comune.silea.tv.it

Responsabile dell'Istruttoria: Alessandra Zaffalon, Tel. 0422/365711, Fax. 0422/460483, e-mail: servizipersona@comune.silea.tv.it



# COMUNE DI SILEA

c.a.p. 31057

PROVINCIA DI TREVISO

codice Fiscale 80007710264 – Partita IVA 00481090264

L'Ass. Potente presiede l'incontro.

L'Ass. Potente presenta ai nuovi membri la Responsabile di Zona ed il Capo Area di Gemeaz Elior S.p.A. (ditta alla quale è stato appaltato il servizio di refezione scolastica) e la consulente incaricata dal Comune di Silea a supervisionare la qualità complessiva delle nostre mense scolastiche.

La **Dr.ssa Pavan** precisa che la sua attività di controllo della qualità del servizio si realizza attraverso dei sopralluoghi senza preavviso presso il centro di cottura (una volta al mese) e le mense scolastiche (due volte al mese) nel corso dei quali verifica principalmente la qualità organolettica e merceologica degli alimenti e il rispetto della grammatura, il comportamento del personale Gemeaz (rispetto delle buone pratiche di lavorazione e di igiene) l'igiene complessiva, la funzionalità dei locali e degli strumenti utilizzati, la correttezza delle operazioni di trasporto e di distribuzione dei pasti.

L'Ass. Potente informa che:

- a partire dall'A.S. 2012/2013, dalla pagina web del sito istituzionale del Comune di Silea relativa alla mensa scolastica possono essere scaricati il modulo di rilevazione della qualità dei pasti, il Vademecum del Comitato Mensa ed il vigente Capitolato Speciale d'Appalto nel quale sono indicate le prescrizioni tecniche alle quali deve attenersi la ditta appaltatrice nello svolgimento del servizio;
- dal 26/11/12, nel menù cartaceo verranno indicati gli alimenti biologici/D.O.P./I.G.P./filiera corta/equo solidale richiesti dall'Amministrazione Comunale e offerti dalla ditta appaltatrice.

**I membri del Comitato Mensa Scolastica** rappresentanti dei genitori degli utenti del servizio, dei docenti e del personale ausiliario delle scuole espongono le seguenti domande e osservazioni:

- a) per evitare che i bambini scartino la pasta con condimenti a loro non graditi (in particolare, il sugo "all'ortolana"), è possibile dare loro la possibilità di richiederla in bianco?
- b) è possibile introdurre i pasti con il contorno presso la scuola dell'infanzia di Lanzago al fine di favorire il consumo di verdura?
- c) le grammature sono uguali per gli alunni di tutte le classi delle scuole primarie? È stato infatti notato che gli alunni delle classi inferiori hanno difficoltà a finire le porzioni che vengono loro servite;
- d) si ribadisce la necessità di servire alternativamente il primo ed il secondo piatto e di favorire i piatti unici al fine di limitare lo spreco derivante dal cibo non consumato;
- e) non si potrebbe dare agli utenti la possibilità di scegliere o prenotare le pietanze più gradite (come avviene nelle mense aziendali)?
- f) un genitore evidenzia che nella nuova scuola di S. Elena la mensa è caotica e rumorosa; l'Ass. Potente chiede conferma in merito all'esistenza di tre turni d'ingresso in mensa rilevati da Gemeaz presso la medesima scuola;
- g) i membri quando possono svolgere il sopralluogo presso le mense di rispettivo riferimento?



# COMUNE DI SILEA

c.a.p. 31057

PROVINCIA DI TREVISO

codice Fiscale 80007710264 – Partita IVA 00481090264

- h) non risulta che vengano servite agli utenti tutte le tipologie di pesce elencate nel Capitolato Speciale d'Appalto;
- i) è possibile rimborsare i buoni mensa avanzati alla fine dell'anno scolastico?
- j) come mai presso la nuova scuola di S. Elena i pasti vengono serviti su stoviglie di plastica?
- k) l'hamburger è duro;
- l) un'insegnante della scuola dell'infanzia di Cendon ritiene più salutare ed educativo distribuire il frutto/merenda al mattino anziché al pomeriggio evidenziando tuttavia che la sbucciatura impegna molto le insegnanti;
- m) viene chiesto di evitare di servire una merenda a base di pera il venerdì in quanto gli eventuali avanzi potrebbero non risultare più consumabili il lunedì a causa della loro deperibilità;

alle quali la **Sig.ra Roveda (NR)** della ditta Gemeaz Elier S.p.A., la **Dr.ssa Pavan (GP)** e l'**Assessore Potente (RP)** hanno così risposto:

- a) GP: premesso che i menù vengono predisposti sulla base di linee guida regionali e nazionali e convalidati annualmente dall'A.S.L. ed evidenziato che la mensa scolastica, a differenza di altri tipi di ristorazione collettiva, ha una valenza educativa alimentare che include anche l'educazione al gusto e ad un'alimentazione varia, nell'inverno scorso la pasta in bianco è stata introdotta, su espressa richiesta del Comitato Mensa, una volta alla settimana e così mantenuta nel menù predisposto per l'A.S. 2012/2013: l'A.S.L. ha chiesto di sostituirla con una pasta al ragù vegetale per poter procedere alla convalidazione del menù; tuttavia nell'A.S. 2011/2012 il ragù vegetale è stato via via corretto (es. togliendo la melanzana) rendendolo sempre più gradito agli utenti (*un'insegnante conferma che lo scarto di tale pietanza rientra attualmente nella media*);
- b) GP: per motivi organizzativi non è possibile anticipare il solo contorno in quanto le somministrazioni diverrebbero tre (contorno, primo, secondo) anziché due (primo, secondo + contorno); viene proposto, come già avviene presso la scuola dell'infanzia di Cendon, di servire il secondo + contorno seguito dal primo piatto;  
RP: si conviene l'attuazione della suddetta proposta a titolo sperimentale; si attenderà conferma dal Dirigente Scolastico per l'introduzione di tale modalità di erogazione dei pasti anche presso le scuole primarie e secondaria di I° (è stata infatti rilevata la necessità di un confronto con gli insegnanti che vigilano gli alunni durante la mensa);
- c) GP: come stabilito dalle linee guida regionali e nazionali, le grammature sono uguali per tutti gli alunni delle scuole primarie (la differenziazione viene fatta per fasce di età, una delle quali include l'intero ciclo della scuola primaria);
- d) RP informa che l'Amministrazione Comunale sta iniziando a predisporre un progetto di recupero del cibo avanzato presso le mense scolastiche in collaborazione con alcune associazioni locali e con la parrocchia di Silea;  
GP: mentre l'alternanza primo/secondo non può essere accolta in quanto contraria alle linee guida regionali e nazionali, il piatto unico è fortemente sostenuto anche dall'A.S.L.; nell'A.S. 2011/2012 è stato introdotto sperimentalmente una sola volta ogni cinque settimane (lasagna + contorno) in quanto è stato considerato che la presenza di un primo e di un secondo poteva costituire un'alternativa per gli utenti che non gradivano l'uno o l'altro (*un genitore sostiene che, dal momento che i bambini d'oggi mangiano di tutto e di più e*



# COMUNE DI SILEA

c.a.p. 31057

PROVINCIA DI TREVISO

codice Fiscale 80007710264 – Partita IVA 00481090264

*che spesso la merenda mattutina fornita dai genitori è spesso ipercalorica, l'eventuale loro inappetenza a pranzo non costituisce necessariamente un problema);*

RP: si conviene l'introduzione, in via sperimentale, di tre piatti unici nell'arco di cinque settimane costituiti, oltre che dal contorno, da: lasagne, pizza con prosciutto, spezzatino con polenta o purè; l'obiettivo, nel caso l'esito della sperimentazione sia positivo, sarà la presenza di un piatto unico a settimana;

- e) GP: la mensa scolastica, diversamente dalle altre forme di ristorazione collettiva, non costituisce semplicemente un pranzo ma si inserisce nel percorso didattico scolastico con la finalità di educare gli alunni ad una sana e varia alimentazione;

NR: la proposta non è accoglibile neanche da un punto di vista organizzativo: gli approvvigionamenti di materie prime vengono infatti ordinati con settimane di anticipo;

- f) *Un'insegnante della scuola di S. Elena fa notare che il numero di alunni in mensa è ora raddoppiato (alunni dell'ex scuola primaria di Cendon + alunni dell'ex scuola primaria di S. Elena) di conseguenza è aumentato notevolmente il rumore complessivo; trattandosi inoltre di bambini, un po' di chiasso è fisiologico (basti pensare, in un ristorante, alla "rumorosità" di una famiglia con bambini sicuramente superiore allo stesso numero di adulti);*

*la stessa insegnante risponde all'Ass. Potente di non aver rilevato (lei non è tuttavia presente tutti i giorni) più turni di ingresso ma forse una classe di 18 alunni che entra in mensa con qualche minuto di anticipo.*

- g) RP/GP: come indicato nel vademecum, in ogni giornata la durata di ogni visita deve essere limitata ad un massimo di un'ora (a partire dal momento dell'assaggio che deve avvenire prima del consumo dei pasti da parte degli alunni) avendo cura di non interferire nella normale attività lavorativa degli addetti al servizio di produzione e distribuzione e nell'attività didattica dei docenti;

- h) GP: nell'allegato A del Capitolato Speciale d'Appalto sono raggruppati per tipologia merceologica (es. pesce, prodotti da forno, ecc.) gli alimenti che possono essere utilizzati dalla ditta appaltatrice nel corso dell'appalto anche sulla base delle indicazioni fornite dal Comitato Mensa Scolastica;

- i) RP: verrà valutata con la ditta appaltatrice e con i rivenditori di buoni mensa la fattibilità di tale proposta;

- j) RP: l'utilizzo delle stoviglie a perdere presso la nuova scuola di S. Elena è provvisorio in attesa dell'imminente installazione della lavastoviglie;

- k) GP: l'hamburger ha una consistenza un po' secca in quanto di puro manzo (senza grassi o altri ingredienti aggiunti); risulta tuttavia complessivamente gradito agli utenti;

- l) *il dirigente scolastico ricorda che l'attuale disposizione delle merende per gli alunni delle scuole dell'infanzia (preferendo la collocazione della frutta al pomeriggio anziché al mattino) è stata concordata con la ditta appaltatrice e l'Amministrazione Comunale al fine di agevolare il personale scolastico nella loro distribuzione;*

*un'insegnante suggerisce di utilizzare il tagliamela che rende la distribuzione più veloce e la mela più gradita ai bambini che la gradiscono anche con la buccia (NR ricorda che la frutta è biologica nonché accuratamente lavata e sanificata ed evidenziando tuttavia l'opportunità di educare i piccoli a sbucciare autonomamente il proprio frutto);*

- m) GP/NR: ok.



# COMUNE DI SILEA

c.a.p. 31057

PROVINCIA DI TREVISO

codice Fiscale 80007710264 – Partita IVA 00481090264

Non avendo nessun altro chiesto la parola, l'Ass. Potente dichiara chiusa la riunione alle ore 19.45 e anticipa che la prossima riunione si terrà verso l'inizio del mese di febbraio.

Il Presidente (Rosanna Potente)

Il Segretario (Alessandra Zaffalon)