



COMUNE DI SILEA

c.a.p. 31057

PROVINCIA DI TREVISO

codice Fiscale 80007710264 – Partita IVA 00481090264

Comitato Mensa Scolastica A.S. 2013/2014 Verbale della 2^ riunione (19/12/13)

A seguito della convocazione comunicata dal Responsabile dell'Area III Servizi alla Persona con nota prot. 19656 del 29/11/13, si è riunito giovedì 19/12/13 alle ore 18,00 presso la Sala del Consiglio del Municipio di Silea il Comitato Mensa Scolastica, composto dai seguenti componenti, nominati per l'A.S. 2013/2014 dal Dirigente Scolastico con nota ns. prot. 18883 del 18/11/13:

scuola/ente di riferimento	ruolo	nominativo	presenza
PRIMARIA LANZAGO	Docente	Senegaglia Loretta	Assente
	Genitore	CECCATO ALESSANDRA	Assente
	Genitore	CECCHETTO SONIA	Assente
	Genitore	CHINELLATO IVANA	PRESENTE
	Genitore	LOSCHI PAOLA	PRESENTE
	Genitore	NUZZO PIERPAOLO	PRESENTE
PRIMARIA SILEA	Docente	Gervasi Giuliana	PRESENTE
	Coll. Scol.	MASSAROTTO MARILISA	PRESENTE
	Genitore	DANESIN FEDERICA	Assente
	Genitore	LAZZARINI ANDREA	Assente
	Genitore	POZZEBON MARISA	Assente
PRIMARIA S. ELENA	Docente	Garozzo Giovanna	Assente
	Genitore	BRUNELLO ELISA	PRESENTE
	Genitore	PAVAN GIORGIO	Assente
	Genitore	SCOMPARIN ELISA	Assente
	Genitore	SCOMPARIN FRANCESCO	PRESENTE
INFANZIA LANZAGO	Docente	Cottone Cinzia	PRESENTE
	Genitore	BIZZOTTO SIRA	PRESENTE
	Genitore	CECCHETTO SONIA	Assente
	Genitore	PIOVESAN ARIANNA	PRESENTE
INFANZIA CENDON	Docente	Biscaro Nadia	PRESENTE
	Genitore	FURLANETTO ERICA	Assente
GEMEAZ ELIOR S.P.A.	Responsabile di zona	ROVEDA NICOLETTA	PRESENTE
	Dietista	LONGO MAILA	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. SILEA	Dirigente Scolastico	DAI PRA MILENA	Assente

L'Ass. Potente presiede l'incontro.

L'Ass. Potente presenta ai membri/genitori (nominati successivamente alla riunione del 24/10/13) la Responsabile di Zona e la dietista 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.



COMUNE DI SILEA

c.a.p. 31057

PROVINCIA DI TREVISO

codice Fiscale 80007710264 – Partita IVA 00481090264

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.

Verifica inoltre la coerenza del servizio erogato con il capitolato speciale d'appalto ovvero il documento (parte integrante del contratto d'appalto) attraverso il quale il Comune di Silea ha fissato le modalità di esecuzione e gli standard qualitativi degli alimenti.

Ricorda che il menù viene inoltre validato dall'ULSS 9 dopo averne accertato la gradibilità ed il rispetto dei requisiti igienico/sanitari e merceologici/quantitativi.

L'Ass. Potente:

- 1) come stabilito nel corso della riunione del 24/10/13, chiede ai membri/insegnanti del comitato se è stato individuato il gruppo di alunni che visiteranno il centro di cottura;
le insegnanti suggeriscono di chiedere al Dirigente Scolastico di formare tale gruppo su proposta e indicazioni delle singole insegnanti;
- 2) chiede un riscontro in merito all'esito del menù a tema (previsto dal capitolato speciale d'appalto e concordato con il comitato nel corso della riunione del 21/03/13) somministrato dal 28/10/13 al 29/10/13;
*la Dr.ssa Pavan ricorda che, rispetto al menù a tema somministrato nel corso dell'A.S. 2012/2013 ("radicchio trevigiano"), per l'A.S. 2013/2014 gli alimenti a tema ("autunnali") sono stati distribuiti nell'arco di cinque settimane al fine di non stravolgere le abitudini alimentari dei bambini; nonostante tale precauzione, nemmeno l'ultimo menù a tema è risultato particolarmente gradito nonostante le pietanze risultassero gustose all'assaggio da parte degli adulti: l'approccio ai cibi "nuovi" matura infatti con l'età;
le insegnanti ed i genitori confermano le osservazioni della Dr.ssa Pavan;
la Sig.ra Roveda sostiene che più i bambini sono piccoli meno elaborati devono essere le pietanze per essere da loro gradite;*
- 3) ricorda che, anche nel corso dell'A.S. 2013/2014, verranno organizzati incontri di educazione al consumo della frutta e della verdura a favore degli alunni; tali incontri saranno tenuti dalla dietista di Gemeaz in collaborazione e coordinazione con le insegnanti dell'Istituto Comprensivo Statale di Silea;
- 4) ricorda, inoltre, che anche nel corso dell'A.S. 2013/2014, verranno somministrati agli alunni, alle famiglie e agli insegnanti questionari finalizzati alla rilevazione della qualità del servizio di mensa scolastica e delle abitudini alimentari prevalenti (che, come rilevato dallo stesso comitato mensa, incidono più di ogni altro fattore sulla gradibilità delle pietanze somministrate in mensa);
- 5) ricorda, infine, che anche nel corso dell'A.S. 2013/2014, i membri del comitato verranno invitati ad una visita del centro di cottura guidata dalla Dr.ssa Pavan e dalla Sig.ra Roveda che si terrà presumibilmente nel mese di febbraio;

I membri del comitato espongono inoltre le seguenti domande e osservazioni:



COMUNE DI SILEA

c.a.p. 31057

PROVINCIA DI TREVISO

codice Fiscale 80007710264 – Partita IVA 00481090264

- a) un'insegnante della scuola dell'infanzia sostiene che i piatti unici disorientano i bambini più piccoli che si aspettano il classico pasto costituito da primo/secondo/contorno; il piatto unico viene considerato, a suo avviso, un primo piatto con l'aspettativa (frustrata) di un secondo;
- b) un'insegnante della scuola dell'infanzia riferisce che, presso il suo plesso, l'introduzione del gioco di attribuire dei premi simbolici (delle stelline ritagliate, nel caso specifico) ai bambini che consumano interamente le varie pietanze servite in mensa, ha favorito notevolmente il loro consumo; a suo avviso, anche alla luce di questa sua esperienza, l'uso di piccole strategie giocose è estremamente efficace al fine di avvicinare i bambini ai cibi meno graditi (seppur genuini e nutrienti) e al cibo in generale;
- c) un'insegnante della scuola dell'infanzia ritiene troppo piccoli gli hamburger di carne soprattutto se confrontati con gli hamburger serviti ai bambini aventi diritto alla dieta speciale;
- d) presso la scuola dell'infanzia di Lanzago non viene anticipato il contorno come concordato nel corso della riunione del 24/10/13;
- e) il pesce lesso non viene apprezzato (in particolare la platessa con i porri, come confermato anche dagli altri membri), si propone di somministrarlo impanato per andare maggiormente incontro al gusto dei bambini;
- f) il pesce è costituito solo da merluzzo e platessa: si caldeggia una maggiore varietà;
- g) il tonno in scatola che arriva in mensa è troppo freddo;
- h) la verdura spesso non è sufficiente per concedere il bis a tutti gli alunni che lo richiedono;
- i) un'insegnante della scuola dell'infanzia ha notato, dall'inizio dell'anno scolastico, un progressivo miglioramento dell'approccio al cibo da parte dei bambini dovuto, a suo avviso, all'ambientamento e al percorso educativo intrapreso;

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

- a) NR: purtroppo i servizi collettivi non riescono mai a soddisfare ogni singola esigenza e preferenza: negli ultimi anni, nel corso delle riunioni del comitato, sono state raccolte segnalazioni opposte che hanno anzi indotto all'introduzione e al successivo rafforzamento della presenza di piatti unici nel menù;
GP: la presenza dei piatti unici è sporadica, la loro introduzione è stata graduale e concordata in sede di comitato mensa;
- b) NR: la grammatura degli hamburger di carne attualmente serviti è addirittura leggermente superiore a quella prevista dalle linee guida nazionali e regionali; gli hamburger vegetali hanno dimensioni superiori in quanto per raggiungere le stesse calorie e proprietà nutritive è necessario aumentarne la grammatura (la carne è più sostanziosa dei vegetali);
- c) NR: purtroppo il refettorio ed il numero degli alunni della scuola dell'infanzia di Lanzago non si sono rivelati adeguati al fine di permettere al personale Gemeaz di anticipare la verdura e somministrare le restanti pietanze entro i tempi previsti; tale sistema di distribuzione rimane pertanto confermato per la sola scuola dell'infanzia di Cendon;
- d) NR: il pesce non viene mai lessato ma sempre impanato e cotto al forno;
- e) NR: il pesce è notoriamente una pietanza sgradita ai bambini: nel corso degli anni sono state sperimentate varie soluzioni alternando tipologie di pesce e di cottura, alla luce delle quali è emerso che il merluzzo e la platessa cotti nel modo più semplice possibile (escludendo quindi anche la pizzaiola) sono le alternative meno sgradite;
il comitato concorda nel variare l'attuale presenza di pesce nel menù sostituendo il cuore di merluzzo previsto nella quarta settimana con l'halibut;



COMUNE DI SILEA

c.a.p. 31057

PROVINCIA DI TREVISO

codice Fiscale 80007710264 – Partita IVA 00481090264

- f) GP: la normativa nazionale e le linee guida regionali impongono una temperatura minima di 60°/65°C per le pietanze calde e una temperatura massima di 10° per le pietanze fredde (come il tonno in scatola);
NR: con riferimento al precedente punto f), anche il tonno in scatola, che normalmente viene proposto nel periodo estivo, è stato recentemente introdotto nel menù invernale a sostituzione di una precedente pietanza a base di pesce risultata sgradita ai bambini;
- g) NR: Gemeaz è tenuta a fornire le varie pietanze in quantitativi che garantiscano ad ogni utente il pasto previsto a menù nelle grammature stabilite nel capitolato speciale d'appalto (sulla base delle linee guida nazionali e regionali); Gemeaz fornisce comunque un quantitativo supplementare che non ha comunque lo scopo di garantire a tutti il bis;
- h) -

Non avendo nessun altro chiesto la parola, l'Ass. Potente dichiara chiusa la riunione alle ore 19.15 e anticipa che la prossima riunione si terrà verso febbraio, subito dopo la visita guidata al centro di cottura.

Il Presidente (Rosanna Potente)

Il Segretario (Alessandra Zaffalon)