



COMUNE DI SILEA

c.a.p. 31057

PROVINCIA DI TREVISO

codice Fiscale 80007710264 . Partita IVA 00481090264

Comitato Mensa Scolastica A.S. 2016/2017

Verbale della 2^a riunione (04/05/17 h. 17 c/o sala consiliare del Municipio di Silea)

Presenti:

scuola	ruolo	nominativo	firma
PRIMARIA LANZAGO	Docente	SENEGAGLIA LORETTA	ASSENTE
	Genitori	CHINELLATO IVANA	PRESENTE
		FALCETTA AGNESE	ASSENTE
		FERRANTE SILVIA	ASSENTE
PRIMARIA SILEA	Docente	RETRONI MARILENA	PRESENTE
	Genitori	GERONAZZO ROBERTA	PRESENTE
		PLATAROTI LUCIA	PRESENTE
		PIOVESAN ARIANNA	PRESENTE
		SPOLVERATO LIA	ASSENTE
PRIMARIA S. ELENA	Docente	CARNIO ELEONORA	PRESENTE
	Genitori	OCCHIALI ANNA	PRESENTE
		LORENZON PAMELA	PRESENTE
INFANZIA LANZAGO	Docente	MODUGNO MARIA ANNA	PRESENTE
	Genitori	PALUMBIERI CHIARA S.	PRESENTE
		TORRESAN DARIA	ASSENTE
INFANZIA CENDON	Docente	BISCARO NADIA	PRESENTE
	Genitori	COVACICH ANNA	ASSENTE
		SARAN STEFANIA	PRESENTE
EURORISTORAZIONE	Responsabile di zona	CARRARO ALBERTO	PRESENTE
ULSS 2 - IGIENE ALIMENTI	Dietista	DALLA PRIA SIMONA	PRESENTE
COMUNE DI SILEA	Ass. Istruzione e Cultura	POTENTE ROSANNA	PRESENTE
	Uff. Servizi Persona	ZAFFALON ALESSANDRA	PRESENTE
IST. COMPR. SILEA	Dirigente Scolastico	DAI PRA MILENA	ASSENTE
	Presidente del Consiglio d'Istituto	GOTTARDO GIANPAOLO	ASSENTE

L'Ass. Potente informa il comitato che il Comune di Silea:

- ha sostenuto il progetto "Merenda sana" promosso dal Dipartimento di Prevenzione dell'ULSS 2 e attuato grazie alla collaborazione di alcuni panifici che hanno aderito all'iniziativa mettendo a disposizione, presso



COMUNE DI SILEA

c.a.p. 31057

PROVINCIA DI TREVISO

codice Fiscale 80007710264 . Partita IVA 00481090264

le loro rivendite, degli appetitosi panini, caratterizzati da un corretto apporto calorico e prodotti con ingredienti sani e genuini, ad un prezzo agevolato di € 0,30 al pezzo;

- ha somministrato il questionario di rilevazione delle abitudini alimentari predisposto dal Dipartimento di Prevenzione dell'ULSS 2 agli alunni delle scuole statali dell'infanzia e primarie il cui esito verrà reso noto a breve attraverso il sito istituzionale del Comune di Silea;
- ha promosso, in collaborazione con il Dipartimento di Prevenzione dell'ULSS 2, l'iniziativa "Silea Mangia Bene" che prevede, da febbraio 2017 a gennaio 2018 (escluso il mese di agosto), la distribuzione mensile nelle classi delle scuole statali dell'infanzia e primarie di pieghevoli informativi su un frutto e una verdura di stagione;
- ha introdotto, in collaborazione con la ditta Euroristorazione S.r.l., il menù "Arcobaleno", vigente dal 22 a 26 maggio p.v., particolarmente ricco di frutta e verdura di stagione;
- entro il mese provvederà alla rilevazione della qualità percepita del servizio di mensa scolastica attraverso la somministrazione di opportuni questionari cartacei che verranno somministrati dalla ditta Euroristorazione S.r.l.

L'Ass. Potente chiede quindi ai referenti di ciascun plesso scolastico di esprimere le loro osservazioni in merito al servizio di refezione scolastica.

Scuole dell'infanzia di Lanzago e di Cendon

Merende mattutine:

- le maestre sono soddisfatte della recente introduzione del tè caldo, molto gradito ai bambini;
- per Lanzago si evidenzia una certa monotonia nella frutta somministrata, solo banane (troppo spesso non abbastanza mature) e mele (che i bambini hanno difficoltà a consumare a causa della loro peculiare conformazione e consistenza);
- per Cendon vengono richiesti anche yogurt, latte e fette biscottate.

Per Cendon si riscontra che le pietanze, su richiesta delle maestre, vengono somministrate in più porzioni ridotte al fine di favorirne il consumo.

La Dr.ssa Dalla Pria raccomanda:

- il controllo delle porzioni del latte, se fornito in multi porzione (in quanto deve essere considerato un alimento e non una bevanda);
- l'evitamento delle bibite (es. tè in bottiglia o solubile) in quanto alimenti associati all'aumento del rischio di obesità e malattie croniche, in particolare nell'infanzia;
- la concessione di "bisò" solo ed esclusivamente per le verdure.

Il Dr. Carraro:

- informa che in questa stagione la frutta di stagione è limitata alle mele e alle banane (le arance sono state tolte dalle merende, come da richiesta delle maestre, a causa della loro difficile gestione in classe);
- sconsiglia le fette biscottate in quanto rientrano nella categoria di cibo confezionato e quindi meno di qualità rispetto al cibo fresco (es. frutta) ma si rende disponibile ad introdurle se il comitato lo ritiene opportuno;
- si impegna a fornire, a partire dall'A.S. 2017/2018, il latte e lo yogurt previa condivisione di un protocollo di gestione e somministrazione di tali alimenti, vista la loro particolare deperibilità.

Scuola primaria di Lanzago

- Troppe volte il pesce presente nel menù viene sostituito con tonno in scatola (spesso troppo salato).
- Nel menù di aprile a volte (es. dal 24 al 28) presenti troppe pietanze proteiche (carne e formaggio).



COMUNE DI SILEA

c.a.p. 31057

PROVINCIA DI TREVISO

codice Fiscale 80007710264 . Partita IVA 00481090264

- Si suggerisce l'introduzione di pasta con salmone.

La Dr.ssa Dalla Pria precisa che:

- la stesura dei menù scolastici prevede la presenza di pesce almeno una volta alla settimana e di tonno in scatola non più di una volta al mese;
- la presenza di mercurio si riscontra di solito nel tonno (ma non nelle specie utilizzate per il tonno in scatola), nello spada e nello squalo (es. verdesca, vitello di mare, í);
- il tonno in scatola viene accolto nei menù scolastici in quanto contiene solo tonno, olio e sale;
- il pesce è di norma poco gradito ai bambini e va pertanto proposto variandone spesso la tipologia;
- in generale, è preferibile prediligere il consumo di pesce azzurro e di pesce oleoso (es. salmone), visto il loro notevole apporto nutritivo, e variare spesso la tipologia al fine di limitare l'assunzione di sostanze inquinanti potenzialmente in esso presenti;
- gli hamburger somministrati in mensa vengono prodotti direttamente da Euroristorazione utilizzando carne e pesce freschi;
- il salmone affumicato è un pesce crudo e quindi non può essere inserito nei menù scolastici;
- il fabbisogno di alimenti proteici (in particolare per i bambini) è decisamente minore rispetto a quanto comunemente si pensa (la quantità sufficiente di una porzione di carne corrisponde approssimativamente al palmo della propria mano);
- la presenza di salmone (o altro alimento proteico) nel sugo dei primi piatti ridurrà o azzererà inevitabilmente la grammatura del secondo; *il comitato concorda pertanto di non introdurre tale variazione.*

Il Dr. Carraro:

- precisa che il tonno in scatola viene inserito ulteriormente nei menù scolastici in caso di sciopero degli insegnanti (menu semplificato al fine di limitare lo spreco di cibo inutilmente prodotto) e nel caso vi siano problemi di approvvigionamento di altro pesce previsto a menù;
- si impegna a limitare al minimo, in futuro, le suddette sostituzioni e l'eccessiva concentrazione di alimenti proteici nei menù scolastici.

Scuola primaria di Silea

- Si riscontrano troppe variazioni al menù ufficiale.
- I primi piatti risultano pressoché in bianco a causa della scarsissima quantità di sugo (anche vegetale).
- I cetrioli sono tagliati in fette troppo sottili (e quindi risultano acquosi).
- Le mele biologiche non sono apprezzate a causa della loro peculiare conformazione e consistenza (*vedi precedente annotazione del Dr. Carraro*).

Il Dr. Carraro si impegna:

- a limitare il più possibile, in futuro, le variazioni ai menù ufficiali;
- ad aumentare la quantità di sughi vegetali nei primi piatti (i sughi proteici non possono invece superare le grammature fissate dalle linee guida nazionali);
- a somministrare i cetrioli tagliati in fette più grosse.

Scuola primaria di S. Elena

- Le mele biologiche sono gradite;
- Il tofu (per menu vegetariani e vegani) viene regolarmente lasciato sul piatto a causa del suo scarso sapore.

Il Dr. Carraro precisa che il tofu viene introdotto su specifica indicazione delle famiglie che hanno richiesto diete vegetariane o vegane per i propri figli.



COMUNE DI SILEA

c.a.p. 31057

PROVINCIA DI TREVISO

codice Fiscale 80007710264 . Partita IVA 00481090264

Altro

- Il Dr. Carraro informa che l'introduzione del sistema elettronico di prenotazione dei pasti ha ridotto la quantità di cibo prodotto in eccesso.
- Le caratteristiche del servizio di refezione scolastica erogato dal Comune di Silea (es. le grammature) sono descritte dettagliatamente nel capitolato scaricabile dal sito web del Comune.
- La Dr.ssa Dalla Pria informa che, conseguentemente alla prossima introduzione delle nuove linee guida scolastiche regionali, dall'A.S. 2017/2018 dovranno essere evitate nei menù scolastici le carni processate (es. salamella di tacchino) e le pietanze panate (es. bastoncini e crocchette di pesce se prefritti).
- La Dr.ssa Dalla Pria ricorda che gli esseri umani, e i bambini in particolare, sono geneticamente predisposti a prediligere i cibi più calorici (per la sopravvivenza) ed è pertanto importante persistere nell'educazione alimentare degli alunni (promuovendo il consumo di una dieta protettiva, ricca di verdura, frutta, legumi, alimenti integrali, ecc.) tenendo conto che nel nostro frangente storico non vi è carestia di cibo ma, anzi, una sua eccessiva disponibilità.

L'Ass. Potente conclude l'incontro alle ore 18.30 (non avendo nessun altro chiesto la parola).

Il Presidente (Rosanna Potente)

Il Segretario verbalizzante (Alessandra Zaffalon)