



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 4^a riunione (23/05/13)

A seguito della convocazione comunicata dal Responsabile dell'Area III Servizi alla Persona con nota prot. 6869 del 29/04/13, si è riunito giovedì 23/05/13 alle ore 17,00 presso il Centro Tamai di Silea il Comitato Mensa Scolastica A.S. 2012/2013.

A tale riunione è presente la Dr.ssa Simona Dalla Pria, in qualità di dietista dell'U.L.S.S. 9 addetta alla vidimazione dei menù scolastici.

Come richiesto dal Comitato Mensa Scolastica, sono stati invitati anche tutti i rappresentanti di classe dell'Istituto Comprensivo Statale di Silea affinché possano conoscere e riferire i suggerimenti e le indicazioni della Dr.ssa Dalla Pria in relazione alle criticità da esso evidenziate nel corso del vigente anno scolastico.

Si rileva la presenza dei seguenti signori:

scuola	ruolo	nominativo
PRIMARIA LANZAGO	Comitato Mensa/Docente	Senegaglia Loretta
	Comitato Mensa/Genitore e Rappres. Classe 2°A	Bardi Michela
	Comitato Mensa/Genitore	Marinato Laura
	Comitato Mensa/Genitore e Rappres. Classe 2°B	Piasentin Michela
	Rappres. Classe 3°A	Corazzin Vania
	Rappres. Classe 3°B	Vanzo Cristina
PRIMARIA SILEA	Comitato Mensa/Genitore	Danesin Federica
	Comitato Mensa/Genitore	Lazzarini Andrea
	Rappres. Classe 2°A	De Vido Lisa
	Rappres. Classe 2°B	Andreuzza Emanuele
	Rappres. Classe 3°A	Geronazzo Roberta
	Rappres. Classe 5°A	Centis Paola
PRIMARIA S. ELENA	Comitato Mensa/Genitore e Rappres. Classe 2°B	Scomparin Elisa
	Comitato Mensa/Genitore	Scomparin Francesco
	Rappres. Classe 1°A	Doronzo Luigi
INFANZIA LANZAGO	Comitato Mensa/Docente	Simionato Raffaella
INFANZIA CENDON	Comitato Mensa/Docente	Biscaro Nadia
	Rappres. Classe 5°A	Gritti Marta
	Rappres. Classe 5°A	Poloni Cristina
GEMEAZ ELIOR S.P.A.	Responsabile di zona	Roveda Nicoletta
	Dietista	Lucchetta Giulia
QUALIMENTA S.P.	Consulente esterna	Pavan Giorgia
COMUNE DI SILEA	Ass. Istruzione e Cultura	Potente Rosanna
	Segretario verbalizzante	Zaffalon Alessandra
IST. COMPR. SILEA	Dirigente Scolastico	Dai Pra Milena
ULSS 9 - S.I.A.N.	Dietista	Dalla Pria Simona

L'Ass. Potente presiede l'incontro.

L'Ass. Potente presenta al pubblico la Dr.ssa Dalla Pria, informata in merito alle problematiche evidenziate dal Comitato Mensa Scolastica nel corso dell'A.S. 2012/2013 attraverso i verbali dei suoi incontri.



COMUNE DI SILEA

c.a.p. 31057

PROVINCIA DI TREVISO

codice Fiscale 80007710264 – Partita IVA 00481090264

La **Dr.ssa Dalla Pria** illustra le modalità ed i criteri attraverso i quali vengono vagliati i menù scolastici che vengono inoltrati all'U.L.S.S. 9 per la vidimazione.

L'U.L.S.S. 9 valuta i seguenti aspetti dei menù scolastici:

- la frequenza con cui i vari alimenti vengono somministrati (attraverso l'analisi dei menù stagionali); per alcuni è prevista dalle linee guida regionali una determinata cadenza settimanale;
- i valori nutrizionali e la loro distribuzione (attraverso l'analisi delle apposite tabelle fornite dalla dietista della Ditta Appaltatrice); anche al fine di garantire l'armoniosa alternanza delle varie preparazioni del menù, l'equilibrio di tali valori nutrizionali viene valutato considerando un determinato periodo e non un singolo pasto;
- gli ingredienti (attraverso la valutazione delle ricette delle pietanze fornite dalla Ditta Appaltatrice);

L'U.L.S.S. 9 valuta i menù scolastici alla luce delle linee guida predisposte dalla Regione Veneto (recentemente aggiornate) che, a loro volta, recepiscono indicazioni e studi sull'alimentazione svolti, a livello internazionale, da studiosi specializzati in tale settore. Le linee guida della Regione Veneto, in particolare, pongono l'accento sulle qualità nutrizionali dei menù scolastici (anziché sugli aspetti igienico-sanitari).

La Regione Veneto non impone obbligatoriamente la vidimazione dei menù scolastici ma la raccomanda e la sostiene in quanto garantisce la somministrazione del migliore menù possibile da un punto di vista nutrizionale; inoltre, l'azienda ULSS 9 Treviso ha deciso, negli ultimi anni, di non applicare il ticket previsto per la valutazione dei menù, che risulta quindi gratuita.

I Comuni che chiedono la vidimazione dei menù scolastici dimostrano pertanto una particolare attenzione e sensibilità alla salute dei cittadini più piccoli nonché alla loro educazione alimentare.

È infatti durante l'infanzia che si forma il senso del gusto e si creano abitudini alimentari difficilmente modificabili in età adulta (e che avranno un impatto certo sulla salute) ed il servizio di mensa scolastica, in quanto inserito nel contesto didattico delle scuole pubbliche, non può prescindere anche dal considerare l'educazione alimentare degli alunni.

L'ottica di gestione e di impostazione del servizio è pertanto diametralmente opposta a quella della mensa aziendale in quanto, mentre quest'ultima tende ad adattarsi al gusto dei propri utenti (e in primis a considerare l'equivalenza economica dei piatti), la mensa scolastica offre menù che propongono come modello educativo un pasto completo e bilanciato che deve essere sostenuto, sia verbalmente che con l'esempio, dagli insegnanti (e dai genitori). Rispetto a questa finalità educativa (e considerate le molteplici iniziative attuate dall'Amministrazione Comunale al fine di favorire l'appetibilità dei pasti), il problema del cibo avanzato non potrebbe trovare una soluzione nella somministrazione di cibi decisamente poco salutari (wurstel, patatine, fritti e dolci in generale) anche se molto graditi ai bambini e consumati a casa, come emerso dai questionari somministrati agli alunni pochi mesi fa.

C'è da sottolineare inoltre un aspetto particolarmente rilevante e documentato anche dalle indagini epidemiologiche (studio "Okkio alla salute"): i bambini frazionano in modo scorretto l'alimentazione nella prima metà della giornata, ossia non fanno colazione e assumono uno spuntino di metà mattina troppo abbondante (panino con mortadella, pizzette, etc.). I cibi della merenda (se non anche di altri momenti della giornata), inoltre, risultano spesso troppo ricchi di grassi e sale, adattando così il gusto del bambino a preparazioni dal sapore troppo "intenso". È facile quindi intuire come l'appetito che dovrebbe anticipare il pranzo spesso non sia sufficiente a favorire l'assunzione di un pasto preparato in modo semplice con alimenti sani (cereali, verdure, carne magra, pesce, frutta, pane...), organoletticamente buono e strutturato in più portate. In relazione alle perplessità evidenziate dal Comitato nel corso dell'anno scolastico in merito alle grammature delle pietanze somministrate (uguali per gli alunni di tutte le classi delle scuole primarie), le stesse sono state calcolate per fasce d'età e tengono quindi conto delle esigenze maggiori della popolazione considerata (es., nell'ambito della popolazione della fascia degli alunni delle scuole primarie, le esigenze alimentari degli alunni delle quinte classi varranno anche per gli alunni delle prime classi: gli alunni più piccoli tenderanno quindi ad avanzare qualcosa nel piatto).

Trattandosi di un servizio rivolto alla collettività, la mensa scolastica viene organizzata e standardizzata sulla base dei bisogni della popolazione di riferimento (ad es. bambini delle primarie), e non sui bisogni o preferenze di ogni singolo individuo. È quindi inevitabile che il servizio di mensa scolastica non incontri il gradimento e le esigenze di tutti gli utenti a cui è rivolto.



COMUNE DI SILEA

c.a.p. 31057

PROVINCIA DI TREVISO

codice Fiscale 80007710264 – Partita IVA 00481090264

I menù scolastici possono adattarsi alle esigenze specifiche del territorio in cui vengono adottati attraverso i capitolati redatti dai Comuni; con la validazione dei menù le U.L.S.S. mediano poi tra le linee guida regionali, le scelte dei vari Comuni ed i menù elaborati dalle Ditte. Alcune regioni impongono un unico menù per tutte le scuole presenti nel loro territorio.

La ricorrente proposta del Comitato di introdurre più frequentemente la pasta in bianco non può essere avallata in quanto, pur essendo una pietanza salutare, non incentiva l'educazione ad una alimentazione ricca di verdure (sughi della pasta) e quindi all'approccio a sapori molteplici e, a volte, nuovi.

Per quanto riguarda gli abbinamenti delle pietanze (es. la presenza di più di una tipologia di carboidrati nello stesso pasto), diversamente da quanto propagandato dalle varie mode alimentari, negli individui sani l'ingestione di diverse tipologie di alimenti nello stesso pasto non crea alcun problema digestivo purché si tenga conto dell'ammontare calorico e nutrizionale complessivi.

La verdura servita come prima portata è un valido incentivo al suo consumo, tuttavia, per motivi organizzativi, ciò non è possibile nelle mense scolastiche (se non abbinandola al secondo piatto, come già sperimentato).

Affinché gli alunni consumino il pranzo proposto in mensa (riducendo il suo spreco), è invece molto importante favorire il consumo di una colazione adeguata e di una merenda a base di frutta (come già spiegato precedentemente). Studi unanimemente condivisi dalla comunità scientifica dimostrano che colazioni insufficienti e spuntini troppo elaborati e calorici favoriscono malattie quali l'obesità e le malattie croniche non trasmissibili.

La Dr.ssa Lucchetta informa che i laboratori di educazione alla frutta e alla verdura tenuti da lei in aprile presso le scuole hanno suscitato molto interesse e coinvolgimento da parte degli alunni.

Un'insegnante della scuola primaria di Lanzago conferma che, se proposta giocosamente, la frutta a merenda non incontra alcuna resistenza da parte dei bambini, come da lei stessa rilevato nel corso del progetto "un frutto a merenda" attuato nel suo plesso scolastico. L'Ass. Potente conferma che, a partire dall'A.S. 2013/2014, il progetto suddetto verrà esteso dalle attuali due volte alla settimana all'intera settimana.

Il piatto unico (es. polenta e spezzatino) è un'altra buona strategia per favorire il consumo dei pasti e non comporta alcun risparmio né per la Ditta Appaltatrice né per l'Amministrazione Comunale in quanto si tratta della composizione del primo con il secondo piatto.

La legge "del buon samaritano" permette inoltre alle associazioni caritatevoli di recuperare il cibo avanzato (se integro e opportunamente conservato). *Il Banco Alimentare, contattato più volte dal Comune di Silea, non ha tuttavia mai dato un riscontro in merito alle modalità di attivazione di tale recupero.*

Alcune accortezze adottate tra le mura domestiche per incentivare il consumo di determinati alimenti dai propri figli non sono ovviamente replicabili nelle mense scolastiche per motivi organizzativi legati al maggior numero di "commensali" (logiche del centro cottura vs logiche della cucina casalinga).

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

- a) la pasta in bianco (più gradita dai bambini) non è più salutare della mamma rosa (meno gradita dai bambini e più elaborata)?
- b) oggi il pasto era composto da polenta, pane, carne e fragole: troppi carboidrati?
- c) sarebbe meglio collocare la frutta e il pane dopo aver servito il secondo per evitare che gli alunni si sazino degli stessi prima che gli vengano servite le pietanze al tavolo (che non vengono quindi consumate);
- d) si propone di somministrare la verdura prima del piatto unico;

alle quali la **Dr.ssa Dalla Pria (DP)**, la **Sig.ra Roveda (NR)** e l'**Assessore Potente (RP)** hanno così risposto:

- a) DP: la pasta in bianco non favorisce lo sviluppo della varietà del gusto affinché il bambino si abitui ad una dieta variata; il consumo abituale della pasta in bianco ostacola l'approccio positivo dei bambini ai sapori della frutta e della verdura; l'obiettivo principale della mensa scolastica è che il bambino "mangi



COMUNE DI SILEA

c.a.p. 31057

PROVINCIA DI TREVISO

codice Fiscale 80007710264 – Partita IVA 00481090264

bene” non che “mangi tutto”; nella ricetta della pasta “mamma rosa” per le mense scolastiche la panna è comunque sostituita con la ricotta;

- b) DP: è ammissibile la presenza di più tipologie di carboidrati nello stesso pasto purché il loro ammontare calorico sia adeguato (e le relative quantità proporzionali quindi allo stesso); se non si considerano le quantità degli alimenti serviti nello stesso pasto ed il contesto temporale in cui si inseriscono (es. un pasto leggermente più calorico potrebbe essere seguito da un pasto leggermente meno calorico), le considerazioni sulla quantità/composizione dei pasti potrebbero rivelarsi infondate; *un’insegnante sostiene inoltre l’importanza della quotidiana presenza del pane per compensare eventuali totali disappetenzze nei confronti di tutte le portate servite;*
- c) NR: è possibile solo nelle mense più piccole (come viene comunemente fatto), non in quelle più grandi per motivi logistici ed organizzativi;
- d) NR/RP: ok.

Il Dirigente Scolastico informa che, a partire dall’A.S. 2013/2014, non sono previsti rientri pomeridiani per gli alunni delle medie.

La Dr.ssa Dalla Pria lascia l’assemblea alle ore 18.20.

Non avendo nessun altro chiesto la parola, l’Ass. Potente dichiara chiusa la riunione alle ore 18.45.

Il Presidente (Rosanna Potente)

Il Segretario (Alessandra Zaffalon)