



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 1^ riunione (15/12/16 h. 17 c/o sala consiliare del Municipio di Silea)

Presenti:

scuola	ruolo	nominativo	presenza
PRIMARIA LANZAGO	Docente	SENEGAGLIA LORETTA	PRESENTE
	Genitori	CHINELLATO IVANA	PRESENTE
		FALCETTA AGNESE	PRESENTE
		FERRANTE SILVIA	ASSENTE
PRIMARIA SILEA	Docente	RETRONI MARILENA	PRESENTE
	Genitori	GERONAZZO ROBERTA	PRESENTE
		PLATAROTI LUCIA	ASSENTE
		PIOVESAN ARIANNA	ASSENTE
		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.	ASSENTE
		TORRESAN DARIA	PRESENTE
INFANZIA CENDON	Docente	BISCARO NADIA	PRESENTE
	Genitore	SABBADIN ROBERTA	ASSENTE
EURORISTORAZIONE	Responsabile di zona	CARRARO ALBERTO	PRESENTE
ULSS 9 - IGIENE ALIMENTI	Direttore	GIRLANDO GIUSEPPINA	PRESENTE
	Dietista	DALLA PRIA SIMONA	PRESENTE
	Controllo servizio	MAZZON DANILO	PRESENTE
COMUNE DI SILEA	Ass. Istruzione e Cultura	POTENTE ROSANNA	PRESENTE
	Uff. Servizi Persona	ZAFFALON ALESSANDRA	PRESENTE
IST. COMPR. SILEA	Dirigente Scolastico	DAI PRAØ MILENA	ASSENTE
	Presidente del Consiglio d'Istituto	GOTTARDO GIANPAOLO	PRESENTE

Sono presenti anche le Sigg.re Saran Stefania e Covacich Anna in qualità di uditrici.

Dopo le presentazioni, l'Ass. Potente informa il comitato che il Comune di Silea:

- ha aderito al protocollo d'intesa "Una scuola per una salute globale centrata sulle competenze" proposto dal Dipartimento Prevenzione dell'ULSS 9 a tutte le scuole e a tutti i Comuni della Marca al fine di costituire una rete per la promozione della salute nella scuola che verrà perseguita attraverso l'attivazione di progetti coordinati e condivisi;
- ha sottoscritto l'Accordo con l'azienda ULSS 9 per attività di audit presso i servizi di refezione del Comune di Silea e di promozione della corretta alimentazione per gli A.S. 2016/2017, 2017/2018 e



COMUNE DI SILEA

c.a.p. 31057

PROVINCIA DI TREVISO

codice Fiscale 80007710264 . Partita IVA 00481090264

2018/2019ö che include la formazione dei membri del comitato mensa affinché il loro apporto possa essere sempre più efficace ai fini del monitoraggio e del miglioramento del servizio;

- dà quindi la parola ai referenti del Servizio Igiene Alimenti dell'ULSS 9 affinché possano fornire ai membri del comitato le indicazioni suddette.

La **Dr.ssa Girlando**, direttore del Servizio Igiene Alimenti, conferma che, come previsto dal suddetto accordo, l'ULSS 9 si è impegnata a svolgere per il Comune di Silea, attraverso sopralluoghi presso il centro di cottura ed i refettori scolastici, il controllo del servizio di refezione scolastica ed a segnalare tempestivamente allo stesso le eventuali difformità riscontrate rispetto agli standard qualitativi richiesti dal Comune attraverso il capitolato speciale d'appalto.

Tale accordo prevede, inoltre, che l'ULSS 9 promuova e coordini i progetti di educazione alimentare offerti dalla scuola, dalla ditta concessionaria del servizio e dalla stessa ULSS 9.

Dà quindi la parola alla **Dr.ssa Dalla Pria**, dietista, e al **Dr. Mazzon**, tecnico della prevenzione, coinvolti in tale collaborazione, affinché possano fornire al comitato le informazioni basilari relative al servizio di refezione scolastica e le indicazioni per svolgere efficacemente il loro ruolo.

La **Dr.ssa Dalla Pria**, dietista del Servizio Igiene Alimenti, ricorda che i menù scolastici sono preventivamente sottoposti dalla ditta concessionaria del servizio all'avvallo dell'ULSS 9 che 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 nella pagina web <http://www.comune.silea.tv.it/it/Comune/Scuola/MensaScolastica.html>).

Il compito dei membri del comitato consiste essenzialmente nell'assaggio delle pietanze nei refettori scolastici che deve avvenire nelle modalità indicate nell'apposito vademecum. In particolare, la **Dr.ssa Dalla Pria** raccomanda di porre attenzione alla temperatura, alla quantità, alla sapidità ed allo scarto, tenendo conto che:

- generalmente vi è un consumo eccessivo di sale (dannoso per la salute) e quindi le pietanze potrebbero risultare sciate anche se il quantitativo di sale in esse presente è corretto;
- per un servizio di ristorazione collettiva la quantità di cibo scartato è allarmante se supera il 50% del quantitativo servito; in tal caso è opportuno richiedere la sostituzione dell'alimento scartato.

Affinché possano essere correttamente e tempestivamente recepite, le segnalazioni devono avvenire attraverso i canali di comunicazione indicati nel vademecum. Ad eccezione dei casi di emergenza (punto 4 del vademecum), le segnalazioni del comitato devono pervenire al Comune attraverso l'invio allo stesso dell'apposito modulo di rilevazione dei dati raccolti durante i sopralluoghi. Tali schede verranno condivise con la ditta concessionaria e, nel caso vengano rilevate delle irregolarità sostanziali, anche con l'ULSS 9.

Il **Dr. Mazzon**, coordinatore del Servizio Igiene Alimenti, informa che, come previsto dall'accordo sottoscritto dal Comune di Silea con l'ULSS 9, effettuerà audit, ovvero controlli mirati al miglioramento del servizio (a differenza dei controlli fiscali, anch'essi svolti dall'ULSS 9 che mirano a rilevare e a sanzionare le irregolarità), sia presso il centro di cottura di Silea di Euroristorazione (almeno due volte all'anno) sia presso i refettori scolastici (almeno una volta all'anno presso ciascuno) nel corso dei quali verificherà:

- la temperatura dei cibi (da quando le pietanze escono dal centro di cottura al loro impiattamento);
- l'applicazione del sistema di autocontrollo HACCP (Hazard-Analysis and Critical Control Points, si tratta di un protocollo, ovvero un insieme di procedure, volto a prevenire le possibili contaminazioni degli alimenti) da parte di Euroristorazione;

Il **Dr. Mazzon**, per conto di altri enti pubblici, da anni ispeziona l'operato di Euroristorazione che è finora sempre risultato conforme agli standard richiesti. L'unico appunto che le viene talvolta rivolto dagli utenti riguarda la



COMUNE DI SILEA

c.a.p. 31057

PROVINCIA DI TREVISO

codice Fiscale 80007710264 . Partita IVA 00481090264

maturazione (difficile da controllare per grossi quantitativi) e l'aspetto (che, essendo biologica, appare a volte irregolare) della frutta. *I membri concordano che la frutta a volte è poco appetibile anche presso le scuole di Silea per i suddetti motivi. Su apposita richiesta, viene precisato che la frutta viene lavata con acqua e sanificanti alimentari totalmente innocui.*

Il **Dr. Carraro** precisa che:

- Euroristorazione sottopone ogni 15 giorni gli alimenti ad analisi batteriologiche sia presso il centro di cottura che nei refettori scolastici;
- le ditte di ristorazione scolastica sono sottoposte a continui controlli sia da parte dell'ULSS che dei NAS che, se riscontrano irregolarità, applicano pesanti sanzioni amministrative e penali;
- il centro di cottura può essere visionato da ciascun membro del comitato mensa previo preavviso telefonico allo 0422/362277;
- nei giorni di sciopero del personale scolastico, dal momento che fino al mattino del giorno stesso non è prevedibile il numero di pasti da predisporre, viene somministrato un menù semplificato al fine di limitare sprechi di cibo;
- nonostante i ripetuti solleciti da parte del Comune e dell'Istituto Comprensivo di Silea, molte famiglie non hanno provveduto all'iscrizione dei propri figli alle attività scolastiche integrative pomeridiane (tempo integrato) e/o al servizio sul portale Pastel entro i termini stabiliti comportando, fino a metà ottobre, un disagio per tutti gli utenti (es. i pasti prenotati erano inferiori al numero effettivo di alunni presenti in mensa per i quali le porzioni sono risultate ridotte); *l'Ass. Potente informa il comitato che, a seguito di tali dissidii, dall'A.S. 2017/2018 non verranno accettate iscrizioni fuori termine sia al tempo integrato che al servizio di mensa scolastica;*
- il vigente appalto pone a totale carico della ditta appaltatrice i mancati incassi dovuti alle insolvenze degli utenti: Euroristorazione ha pertanto incaricato una ditta di recupero crediti che interverrà nei confronti delle famiglie debtrici nel caso i tentativi di recupero onorari (es. tramite sms) non siano andati a buon fine (il Comune di Silea ha già previsto, infatti, ampi sconti a favore delle famiglie residenti meno abbienti previa opportuna richiesta in risposta all'avviso pubblico prot. 3139 del 25/02/16). *Su segnalazione di un'insegnante, viene ricordato che i non residenti possono rivolgersi al proprio Comune di residenza nel caso siano economicamente impossibilitati a sostenere da soli la spesa della mensa scolastica.*

I membri del comitato espongono le seguenti osservazioni:

- sugli alimenti: cappuccio amaro, carote crude bagnate, verdura a Lanzago non sufficiente per il bis (dal momento che il bis non viene concesso per le altre pietanze per motivi educativi), formaggio troppo duro, prosciutto non sempre buono, crema di carote troppo liquida e con poco farro, le barrette equo-solidali arrivano talvolta nei refettori in numero insufficiente;
il Dr. Carraro si riserva di verificare precisando fin d'ora che il prosciutto cotto somministrato è di ottima qualità (fornitore: Becher);
- viene richiesta la possibilità per gli utenti di optare per la pasta in bianco;
la Dr.ssa Dalla Pria ribadisce che, vista la finalità educativa del servizio di mensa scolastica, è importante che, almeno nei refettori scolastici, sia data agli alunni l'opportunità di abituare il proprio palato al gusto della verdura il cui consumo è ritenuto universalmente fondamentale per la loro salute attuale e futura;
il Dr. Carraro precisa che, per limitati periodi dovuti a momentanee indisposizioni degli alunni, Euroristorazione fornisce pasti in bianco previo avviso telefonico delle famiglie al centro di cottura di Silea;
- con riferimento alle merende mattutine delle scuole dell'infanzia, l'insegnante di Cendon lamenta la mancanza del tè caldo e l'eccessiva presenza di merende al cioccolato; chiede, inoltre, di sostituire (almeno in parte) il latte e cacao con latte bianco e, unitamente all'insegnante di Lanzago, di somministrare la frutta già sbucciata e tagliata;
il Dr. Carraro evidenzia che il vigente capitolato non prevede né yogurt né bevande calde come merenda (comunque di difficile gestione, come concordato dalla Dr.ssa Dalla Pria); le merende al cioccolato risultano presenti per sole 5 volte al mese (si riserva tuttavia di verificare che vengano adeguatamente



COMUNE DI SILEA

c.a.p. 31057

PROVINCIA DI TREVISO

codice Fiscale 80007710264 . Partita IVA 00481090264

distanziate nel tempo); sconsiglia il latte bianco in quanto normalmente poco gradito dai bambini (soprattutto se freddo); si riserva di verificare la possibilità di far sbucciare e/o tagliare la frutta al proprio personale.

- è stato più volte rilevato presso il refettorio di Silea la presenza di personale inesperto addetto allo scodellamento che ha ritardato la consumazione del pasto da parte degli alunni con conseguente ritardo anche dell'inizio delle lezioni pomeridiane;
il Dr. Carraro si riserva di verificare e di adoperarsi affinché tali situazioni non si ripresentino.
- un'insegnante, sulla base della sua personale esperienza, ritiene molto più efficaci progetti o iniziative di educazione alimentare rivolti direttamente agli alunni piuttosto che alle famiglie;
l'Ass. Potente anticipa che, nell'ambito dell'accordo con l'ULSS 9 e grazie alla collaborazione con Euroristorazione e con l'Istituto Comprensivo di Silea, sono già state pianificate diverse iniziative rivolte direttamente agli alunni (es. merenda sana, Silea mangia bene, visite guidate al centro di cottura, menù arcobaleno, menù interculturali, giornate a tema, ecc.) di prossima attivazione.

L'Ass. Potente anticipa che nel prossimo mese di gennaio verrà somministrato alle famiglie degli alunni un questionario finalizzato alla rilevazione delle abitudini e degli stili alimentari.

L'Ass. Potente conclude l'incontro alle ore 19.30 (non avendo nessun altro chiesto la parola).

Il Presidente (Rosanna Potente)

Il Segretario verbalizzante (Alessandra Zaffalon)