



COMUNE DI SILEA

c.a.p. 31057

PROVINCIA DI TREVISO

codice Fiscale 80007710264 – Partita IVA 00481090264

Comitato Mensa Scolastica A.S. 2021/2022 Verbale della 1^ riunione (15/11/21 h. 18:00 SEDE)

Presenti:

scuola	ruolo	nominativo	presenza/assenza
PRIMARIA "TIEPOLO" LANZAGO	Docente	DALLA LIBERA GIADA	PRESENTE
	Genitori	BUGNO SILVIA	PRESENTE
		CAMPAGNARO LARA	PRESENTE
		TRONCHIN SILVIA	ASSENTE
PRIMARIA "VIVALDI" SILEA	Docente	GOLFETTO LUISA	PRESENTE
	Genitori	MORELLO LAURA	PRESENTE
		PASQUINO IDA	PRESENTE
		MONCALVI ERIKA	PRESENTE
PRIMARIA "CORNARO" S.ELENA	Docente	DALLA GRANA GIOVANNA	ASSENTE
	Genitori	DANIELI GIAMBATTISTA	ASSENTE
		DA DEFINIRE	***
INFANZIA LANZAGO	Docente	MODUGNO MARIA ANNA	PRESENTE
	Genitori	MANGANIELLO GIULIA	ASSENTE
		SCANFERLA ANNA	PRESENTE
		TONINATO STEFANO	PRESENTE
		ZANATTA SILVIA	PRESENTE
INFANZIA CENDON	Docente	BISCARO NADIA	PRESENTE
	Genitori	MARTIN MIRIAM	PRESENTE
		AGNOLETTI ANNA	ASSENTE
EURORISTORAZIONE	Responsabile Qualità	CARRARO ALBERTO	PRESENTE
	Capo Area	FLORIAN VALENTINA	ASSENTE
	Dietista	FATTORI ANNAMARIA	PRESENTE
COMUNE DI SILEA	Ass. Istruzione, Cultura, Pari Opportunità	TREVISIN ANGELA	PRESENTE
	Resp.Uff. Servizi Persona	TOFFOLON SILVIA	PRESENTE
	Ufficio Istruzione	ZOTTAREL RAFFAELLA	PRESENTE
IST. COMPR. SILEA	Dirigente Scolastico	DAVANZO MARIA PIA	ASSENTE
	Presidente del Consiglio d'Istituto	PALMA LUCA	ASSENTE

Il comitato mensa inizia con puntualità alle ore 18.00 dopo i rispettivi controlli previsti dalla normativa anticovid-19.

Introduce l'Ass.re all'Istruzione dott.ssa Angela Trevisin che saluta e presenta i referenti comunali e della Ditta Euroristorazione, concessionaria del servizio. Illustra brevemente che l'appalto in essere trattasi di una concessione a seguito gara ad evidenza pubblica e pertanto con criteri ben definiti con scadenza agosto 2022. Nella mattinata si è tenuto un incontro on line con la Stazione Appaltante della Provincia di Treviso con tutti i comuni coinvolti al fine di illustrare le modalità per l'indizione dell'eventuale nuova gara relativa alla ristorazione scolastica.

Riferisce brevemente la spesa per la compartecipazione a carico dell'Amministrazione Comunale per lo svolgimento del servizio, riferendo che l'Amministrazione ha subito un aumento del costo del pasto ai fini



COMUNE DI SILEA

c.a.p. 31057

PROVINCIA DI TREVISO

codice Fiscale 80007710264 – Partita IVA 00481090264

dell'adeguamento del servizio dovuto alla pandemia in corso. L'amministrazione inoltre sostiene le famiglie con reddito da € 00,00 a € 18.000 secondo tre fasce Isee.

Riferisce inoltre che di recente sono state pubblicate sulla Gazzetta Ufficiale le linee guida sulla ristorazione scolastica osservando come gli aspetti nutrizionali e relativi all'alimentazione stanno influenzando la costruzione degli appalti.

Si ribadisce il concetto di ristorazione collettiva. I menù sono validati dall'Ulss di competenza.

Si ribadisce altresì il ruolo che hanno i membri del comitato mensa quali rappresentanti della comunità scolastica. Gli assaggi sono molto importanti e devono essere svolti celermente e con competenza, inviando la scheda di rilevazione all'ufficio Istruzione del Comune di Silea.

L'Assessore informa che la ristorazione scolastica è vincolata da alcuni elementi quali la grammatura, la quantità di sale/olio, menù, temperatura, ecc...) dettate dalle Linee Guida dell'Aulss.

L'ottica è quella di creare una opinione condivisa con gli altri genitori e che le osservazioni devono essere circostanziate. Se vengono effettuati più assaggi ci sono più elementi da valutare.

Si ribadisce che l'esperienza della somministrazione monodose causa covid è impegnativa.

Si rileva una disorganizzazione iniziale che si è attenuata nel tempo, la scelta della somministrazione delle pietanze in classe o con il monodose è stata accuratamente vagliata dall'amministrazione insieme alla Dirigente Scolastica. La durata limitata del pranzo è stata approvata dal Consiglio di Istituto che prevede la rappresentanza dei genitori.

Prende la parola il Referente della Qualità della Ditta Euroristorazione dott. Alberto Carraro accompagnato dalla dietista dott.ssa Annamaria Fattori. Il servizio è ripartito dopo l'interruzione dello scorso anno dettata dalla rimodulazione dell'orario scolastico. Ribadisce che nel capitolato speciale sono presenti le caratteristiche per costruire il menù. Le pietanze sono composte da primo, secondo, contorno, pane e frutta sia per la scuola primaria che per la scuola dell'infanzia. Le linee Guida presentano le grammature per il pasto e lo stesso non si può modificare con combinazioni di materie prime diverse.

I pasti vengono preparati secondo i criteri Cam, pertanto le materie prime sono previste a Km 0 es: pasta/riso (Sgambaro), latte (Soligo), olio italiano (Levante), riso parboiled che mantiene la cottura, carne bianca Aia Amadori, frutta e verdura fornitore di Vicenza, ecc...

Anche il centro cottura è a km 0 in Via Treviso ed è possibile effettuare un sopralluogo preventivamente concordato.

Il menù è diversificato per l'infanzia e la primaria (8 settimane, 3 stagionalità e non 2 come da capitolato).

Il menù è validato dall'Ulss (anche sulla modalità di preparazione, cottura a vapore per secondi e contorni).

I disallineamenti sono stati adottati per seguire i gusti dei bambini (per esempio diminuiti i legumi ma preparati come sformati di legumi così da renderli più appetibili). Il monoporzione è previsto in plastica e non sono previste soluzioni alternative anche se in contrasto con alcune progettualità portate avanti dalle insegnanti (per esempio il Comune di Castelfranco Veneto somministra 14.000 pasti al giorno pertanto viene prodotta molta plastica).

Si informa che le prime e le seconde mangiano in classe mentre le terze, quarte e quinta in aula (monoporzione).

Il vassoio pluriporzione viene utilizzato per gli alunni della scuola dell'infanzia con l'ausilio dello scaldavivande.

Conclude il dott. Carraro che anche l'aspetto esteriore ha la sua importanza perché prima si mangia con gli occhi e poi con la bocca.

Interviene l'insegnante referente della scuola Primaria di Silea rilevando che alcune classi mangiano in ritardo in quanto le operatrici servono sia al piano terra che il primo piano. Si propone di aumentare il personale. L'insegnante riferisce che molti bambini non erano presenti in elenco, disquisendo sulla motivazione; pare che la problematica si sia risolta. I pasti dovrebbero essere più accattivanti (per esempio sono poco conditi) altrimenti si produce molto spreco di cibo. Aumentare la varietà della frutta (la mela non riescono a mangiarla!), introdurre per esempio lo yogurt.

Si propone di attivare una procedura in caso di disagi.

Interviene l'insegnante referente della scuola dell'Infanzia di Cendon per chiarire la modalità di gestione in caso di bambini assenti. Qualora la famiglia presenti un credito insufficiente riceverà una mail da parte del concessionario.

In caso di quarantena sarà cura del genitore disdire i pasti e gli insegnanti referenti Covid di ciascun plesso avvisare l'Ufficio Istruzione del Comune di Silea (dott.ssa Toffolon Silvia) servizipersona@comune.silea.tv.it e inviare contestualmente mail ad Euroristorazione info@euroristorazione.it.

Interviene l'insegnante di Lanzago che riferisce l'andamento positivo del servizio. Chiede di aumentare di 10 minuti il pranzo e la quantità di verdura. Anche i legumi vengono mangiati.

Si rileva che i bambini mangiano meno verso la quarta e quinta elementare.



COMUNE DI SILEA

c.a.p. 31057

PROVINCIA DI TREVISO

codice Fiscale 80007710264 – Partita IVA 00481090264

Sarà previsto un comitato verso fine gennaio/primi febbraio.

Vengono spiegate le modalità per la rilevazione della qualità della mensa (non serve avvisare l'insegnante di plesso e/o collaboratore scolastico, il pasto va consumato al di fuori dei locali mensa e va esibito il Green Pass). Alternare gli assaggi (classi prime, classe quarte, ecc.).

Le insegnanti referenti si faranno carico di inviare i nominativi dei genitori ai rappresentanti di classe. Il rappresentante non è di plesso ma dei genitori!

Per concludere, l'assessore invita caldamente i genitori a confrontarsi con gli altri genitori in quanto è un servizio rivolto alla collettività.

L'Ass. Trevisin conclude l'incontro alle ore 19.20 (non avendo nessun altro chiesto la parola).

Il Presidente (F.to Angela Trevisin)

Il Responsabile Area 3 – Servizi alla Persona (F.to Silvia Toffolon)