



# COMUNE DI SILEA

c.a.p. 31057

PROVINCIA DI TREVISO

codice Fiscale 80007710264 – Partita IVA 00481090264

## Comitato Mensa Scolastica A.S. 2019/2020

### Verbale della 1<sup>a</sup> riunione (05/12/19 h. 17 c/o sala consiliare del Municipio di Silea)

Presenti:

scuola	ruolo	nominativo	presenza/assenza
INFANZIA LANZAGO	Docente	MODUGNO MARIA ANNA	PRESENTE
	Genitori	CADAMURO SILVIA	ASSENTE
		GARBIN SARA	PRESENTE
		SARTORELLO SARA	ASSENTE
		TAFFARELLO MONICA	PRESENTE
INFANZIA CENDON	Docente	BISCARO NADIA	PRESENTE
	Genitori	MARTIN MIRIAM	PRESENTE
		PAVANETTO ELENA	PRESENTE
		ZANIN MICHELA	PRESENTE
		ZANOCCO SARA	ASSENTE
PRIMARIA LANZAGO	Docente	SENEGAGLIA LORETTA	PRESENTE
	Genitori	ALLERA SARA	PRESENTE
		BERALDO ISABELLA	ASSENTE
		FALCETTA INES	ASSENTE
		PERILLO ELISA	PRESENTE
PRIMARIA SILEA	Docente	GOLFETTO LUISA	ASSENTE
	Genitori	BARCA LICIA	PRESENTE
		CONTINETTO ALFEA	ASSENTE
		PAVAN MANUELA	PRESENTE
		ORTOLAN MATTEO	PRESENTE
PRIMARIA S. ELENA	Docente	CARNIO ELEONORA	PRESENTE
	Genitori	DE VIDI LORENA	PRESENTE
		OCCHIALI ANNA	PRESENTE
		SARAN STEFANIA	PRESENTE
			ASSENTE
ULSS 2	Dietista	DALLA PRIA SIMONA	PRESENTE
EURORISTORAZIONE	Responsabile di zona	CARRARO ALBERTO	PRESENTE
COMUNE DI SILEA	Ass. Istruzione e Cultura	TREVISIN ANGELA	PRESENTE
	Uff. Servizi Persona	DILIBERTI MARCO	PRESENTE
IST. COMPR. SILEA	Dirigente Scolastico	DAVANZO MARIA PIA	ASSENTE
	Presidente del Consiglio d'Istituto	PALMA LUCA	ASSENTE

L'Assessore Trevisin apre l'incontro spiegando che i membri del Comitato Mensa sono i "portavoce" degli insegnanti e dei genitori degli alunni che usufruiscono del servizio e sono pertanto autorizzati e invitati ad effettuare sopralluoghi presso i refettori scolastici nelle modalità indicate nell'apposito vademecum. Le schede di rilevazione attestanti tali sopralluoghi dovranno essere consegnate tempestivamente al Comune di Silea che le condividerà con la ditta concessionaria e, nel caso vengano rilevate delle irregolarità sostanziali, anche con l'ULSS 2. Viene inoltre ribadita la possibilità di effettuare un sopralluogo anche presso il centro di cottura della ditta concessionaria, previo accordo.

La Dr.ssa Dalla Pria, dietista del Servizio Igiene Alimenti, informa che, solitamente nel mese di agosto, i menù scolastici vengono preventivamente sottoposti dalla ditta concessionaria del servizio all'avvallo dell'ULSS 2 che,



# COMUNE DI SILEA

c.a.p. 31057

PROVINCIA DI TREVISO

codice Fiscale 80007710264 – Partita IVA 00481090264

tenendo conto delle apposite linee guida regionali, ne analizza la composizione quotidiana e mensile nonché i ricettari di ogni singola pietanza e, se necessario, le schede tecniche delle materie prime. Ai menu vengono allegati sia la lista degli ingredienti che i ricettari dei vari pasti. La vidimazione dei menù scolastici da parte dell'ULSS non è obbligatoria ma resta 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 (consultabile nel sito web comunale).

In un servizio di ristorazione collettivo non sono recepibili le specifiche esigenze dei singoli e lo spreco è mediamente superiore alla ristorazione domestica.

Le ditte erogatrici del servizio di ristorazione scolastica forniscono normalmente il 10% in più del quantitativo di cibo necessario.

È altrettanto importante che i bambini vengano sollecitati a consumare la colazione e uno spuntino di ridotto apporto calorico (preferibilmente vegetale) per consentire loro di arrivare all'ora di pranzo con un appetito adeguato.

**I membri del comitato** espongono le seguenti segnalazioni:

- a) Viene segnalata una criticità relativa all'apprezzamento del piatto unico, che spesso viene lasciato da parte dai bambini, che quindi mangiano poco;
- b) Viene richiesto come viene definita dalle addette al servizio la porzione per ciascun bambino;
- c) Viene segnalato l'utilizzo della mascherina da parte delle addette al servizio, che talvolta non viene ben tollerato dai bambini;
- d) Per alcune pietanze le preparazioni risultano troppo elaborate (es. cavolfiore gratinato)
- e) Viene segnalato in alcune giornate e in concomitanza con certi piatti a menu una massiccia richiesta di pasti in bianco;
- f) Il mercoledì presso la mensa della scuola di Lanzago, essendo presenti tutte le classi, il personale appare insufficiente per il servizio

alle quali è stato così riscontrato:

- a) Viene fatto presente che, sia pur non obbligatorio, il piatto unico è raccomandato e che nel nostro menu è presente due volte al mese, e spesso prevede una mezza porzione di secondo piatto;
- b) Le addette sono formate alla somministrazione del pasto, utilizzando anche mestoli specifici per cui la grammatura è ben definita;
- c) Si tratta di un presidio di prevenzione e non è quindi possibile non utilizzarla;
- d) la ricetta rispetta quanto previsto dalle linee guida regionali;
- e) verranno valutate modalità per la limitazione delle prenotazioni dei pasti in bianco;
- f) Euroristorazione comunica che integrerà la presenza del personale di supporto il mercoledì;

L'Ass. Trevisin conclude l'incontro alle ore 18.15 (non avendo nessun altro chiesto la parola).

Il Presidente (F.to Angela Trevisin)

Il Responsabile Area 3 – Servizi alla Persona (F.to Marco Diliberti)