



COMUNE DI SILEA

c.a.p. 31057

PROVINCIA DI TREVISO

codice Fiscale 80007710264 . Partita IVA 00481090264

Comitato Mensa Scolastica A.S. 2017/2018

Verbale della 1^a riunione (12/10/17 h. 17 c/o sala consiliare del Municipio di Silea)

Presenti:

scuola	ruolo	nominativo	firma
PRIMARIA LANZAGO	Docente	SENEGAGLIA LORETTA	ASSENTE
	Genitori	CHINELLATO IVANA	ASSENTE
		FALCETTA AGNESE	PRESENTE
		FERRANTE SILVIA	ASSENTE
PRIMARIA SILEA	Docente	RETRONI MARILENA sostituita da DORELLA EMANUELA	PRESENTE
	Genitori	GERONAZZO ROBERTA	PRESENTE
		PLATAROTI LUCIA	PRESENTE
		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	ASSENTE
INFANZIA CENDON	Docente	BISCARO NADIA	PRESENTE
	Genitori	COVACICH ANNA	PRESENTE
		SARAN STEFANIA	PRESENTE
EURORISTORAZIONE	Responsabile di zona	CARRARO ALBERTO	PRESENTE
ULSS 2 - IGIENE ALIMENTI	Direttore	GIRLANDO GIUSEPPINA	PRESENTE
	Coordinatore	MAZZON DANILO	PRESENTE
	Dietista	DALLA PRIA SIMONA	PRESENTE
COMUNE DI SILEA	Ass. Istruzione e Cultura	TREVISIN ANGELA	PRESENTE
	Uff. Servizi Persona	ZAFFALON ALESSANDRA	PRESENTE
IST. COMPR. SILEA	Dirigente Scolastico	DAI PRA MILENA	ASSENTE
	Presidente del Consiglio d'Istituto	GOTTARDO GIANPAOLO	ASSENTE



COMUNE DI SILEA

c.a.p. 31057

PROVINCIA DI TREVISO

codice Fiscale 80007710264 . Partita IVA 00481090264

La **Dr.ssa Dalla Pria** ricorda che in agosto la Regione Veneto ha aggiornato le linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale della ristorazione scolastica sulla base delle quali (e del capitolato speciale d'appalto del servizio) sono stati rielaborati i menù vigenti per l'A.S. 2017/2018.

Rispetto alla versione precedente, le nuove linee di indirizzo hanno approfondito le modalità di gestione delle diete speciali per allergie e intolleranze, recepito la legge Gadda sugli sprechi alimentari, lasciando abbastanza inalterata la sezione strettamente riferita agli aspetti nutrizionali.

I membri del comitato espongono le seguenti segnalazioni:

- a) il vigente menù prevede come primo piatto pietanze a base di riso tutti i martedì (e, spesso, di pasta il lunedì): si propone di riorganizzare l'alternanza di cereali affinché i pasti degli alunni (che si avvalgono della mensa negli stessi giorni settimanali) siano più vari;
- b) la pizza margherita è ritenuta più sana e più gradita rispetto ad altre tipologie (es. olive e mais);
- c) viene chiesto l'inserimento nel menù di pasta in bianco (almeno una o due volte al mese);
- d) il pesce ha spesso una consistenza acquosa;
- e) nei risotti la verdura è troppo poca, quasi invisibile (es. risotto alla zucca);
- f) viene chiesta una maggiore alternanza nell'inserimento delle minestre nel menù per le scuole dell'infanzia;
- g) viene chiesta una maggiore varietà di merende per le scuole dell'infanzia;
- h) viene chiesta la possibilità per i bambini di richiedere il bis della pietanza preferita quando non ne gradiscono (e scartano) un'altra; viene inoltre segnalato che le porzioni non sono uguali per tutti ma, tendenzialmente, vengono somministrate più piccole ai primi bambini e più abbondanti agli ultimi;
- i) la carne viene somministrata in porzioni troppo piccole;

alle quali è stato così riscontrato:

- a) Euroristorazione si impegna a riorganizzare l'alternanza dei cereali nel menù affinché siano maggiormente distribuiti nell'arco della settimana;
- b) Euroristorazione sostituirà le attuali varietà di pizza (di cui la Dr.ssa Dalla Pria conferma comunque il corretto e bilanciato apporto nutrizionale) con la tipologia "margherita";
- c) la richiesta non può essere accolta in quanto non concorda con la finalità educativa del servizio di mensa scolastica che ha tra i suoi obiettivi fondamentali l'incentivazione del consumo della verdura e della frutta; la presenza di condimenti a base di vegetali nella pasta è finalizzata ad abituare il palato dei bambini al loro sapore;
- d) il pesce, così come molte altre pietanze, può risultare insipido in quanto le quantità di condimento utilizzato (stabilite dalle linee guida regionali) sono mediamente inferiori rispetto a quelle di uso comune e industriale;
- e) le quantità di verdure nei risotti sono fissate dal capitolato speciale d'appalto del servizio (*al crudo e al netto degli scarti: 40 gr. per le scuole dell'infanzia e 50 gr. per le scuole primarie*);
- f) Euroristorazione acconsente alla richiesta;
- g) tenuto conto delle linee guida regionali aggiornate che prevedono come merenda l'alternanza di frutta e pane, si concorda che il menù settimanale delle merende sia costituito da: pane (una volta), frutta di stagione e adeguatamente variata (tre volte), fette biscottate (una volta);
- h) il bis non viene concesso proprio per incentivare il consumo del pasto completo (per tale motivo non è contemplato nel capitolato speciale d'appalto);
Euroristorazione si impegna a dare indicazioni al personale addetto alla somministrazione affinché le porzioni somministrate siano uniformi tra loro fino ad esaurimento delle pietanze consegnate presso ogni plesso scolastico;
- i) le porzioni di carne rispettano le grammature stabilite dalle linee guida regionali affinché il pasto sia complessivamente equilibrato da un punto di vista calorico e nutrizionale.

La **Dr.ssa Girlando** ribadisce e sostiene il ruolo educativo del servizio di mensa scolastica. Un'alimentazione bilanciata e corretta è da tempo universalmente riconosciuta come uno dei requisiti fondamentali della salute e, di conseguenza, di una buona qualità della vita.



COMUNE DI SILEA

c.a.p. 31057

PROVINCIA DI TREVISO

codice Fiscale 80007710264 . Partita IVA 00481090264

I pasti erogati nell'ambito della ristorazione scolastica sono stati studiati (nella loro composizione, nel reperimento delle materie prime, nella lavorazione e nel trasporto) affinché rispondano ai requisiti di una sana alimentazione stabiliti dalle linee guida regionali.

Per il suddetto motivo è importante insistere affinché gli alimenti erogati nell'ambito del servizio di mensa scolastica vengano considerati dagli alunni e dalle loro famiglie un modello di sana e corretta alimentazione da seguire anche al di fuori dei refettori scolastici.

La **Dr.ssa Dalla Pria** rassicura i presenti ribadendo che:

- ogni alimento inserito nei menù scolastici è stato accuratamente vagliato e inserito in ottemperanza ai requisiti di una sana alimentazione stabiliti dalle linee guida regionali;
- i pasti prodotti in un centro di cottura certificato non solo non sono qualitativamente inferiori a quelli prodotti direttamente all'interno delle scuole, ma sono anzi più sicuri in quanto sono l'esito di un ciclo di lavorazione strettamente e rigorosamente controllato.

Il **Dr. Mazzon**, che sovrintende le ispezioni dei refettori e del centro di cottura dell'ULSS 2 (secondo la vigente convenzione con il Comune di Silea), ribadisce che Euroristorazione ha un'esperienza ormai consolidata nel settore della refezione scolastica (i sopralluoghi effettuati ad oggi hanno sempre avuto un esito più che soddisfacente).

L'Ass. Trevisin ricorda il ruolo fondamentale del comitato mensa nel monitoraggio e nel miglioramento del servizio in quanto le sue osservazioni derivano dall'assaggio diretto dei pasti presso i refettori ed invita pertanto i membri a effettuare il maggior numero di sopralluoghi possibile comunicando l'esito all'ufficio scolastico del Comune attraverso l'apposita scheda di valutazione.

L'Ass. Trevisin conclude l'incontro alle ore 19.10 (non avendo nessun altro chiesto la parola).

Il Presidente (Angela Trevisin)

Il Segretario verbalizzante (Alessandra Zaffalon)