



COMUNE DI SILEA

c.a.p. 31057

PROVINCIA DI TREVISO

codice Fiscale 80007710264 . Partita IVA 00481090264

Comitato Mensa Scolastica A.S. 2015/2016) Verbale della 1^ riunione (15/10/15)

Presenti:

scuola	ruolo	nominativo	presenza
PRIMARIA LANZAGO	Docente	Senegaglia Loretta	PRESENTE
	Genitore	CHINELLATO IVANA	PRESENTE
PRIMARIA SILEA	Docente	Retroni Marilena	PRESENTE
	Genitore	DANESIN FEDERICA	PRESENTE
	Genitore	ZORZI RAFFAELLA	PRESENTE
PRIMARIA S. ELENA	Docente	Dalla Grana Giovanna	PRESENTE
	Genitore	SCOMPARIN ELISA	Assente
INFANZIA LANZAGO	Docente	Marino Paola	PRESENTE
	Genitore	PIOVESAN ARIANNA	PRESENTE
	Genitore	TORRESAN DARIA	PRESENTE
INFANZIA CENDON	Docente	Biscaro Nadia	PRESENTE
	Genitori	MASSAROTTO SABRINA	Assente
EURORISTORAZIONE	Responsabile di zona	PAGNOSSIN CLAUDIA	PRESENTE
I.C.Q.	Consulente esterno	FANTAUZZI MARCO	PRESENTE
COMUNE DI SILEA	Ass. Istruzione e Cultura	POTENTE ROSANNA	PRESENTE
	Segretario verbalizzante	ZAFFALON ALESSANDRA	PRESENTE
IST. COMPR. SILEA	Dirigente Scolastico	DAI PRA MILENA	PRESENTE
	Presidente del Consiglio d'Istituto	GOTTARDO GIANPAOLO	PRESENTE

L'Assessore Potente presenta la Dr.ssa Claudia Pagnossin ed il Dr. Marco Fantauzzi quali referenti delle ditte alle quali è stato affidato l'incarico di svolgere, fino al 30/09/15, il servizio di mensa scolastica presso le scuole dell'Istituto Comprensivo di Silea (Euroristorazione S.r.l.) ed il servizio di controllo della qualità della stessa (Laboratorio di Analisi Chimiche e Microbiologiche I.C.Q. S.r.l.).

La Dr.ssa Pagnossin, referente di Euroristorazione S.r.l.:

- Informa che il centro di cottura presso cui vengono preparati i pasti per il Comune di Silea è ubicato a Silea in Via Treviso n. 38 (nei pressi del supermercato Prix). Si tratta di un'ex autorimessa affittata da Euroristorazione ormai da più di dieci anni. I locali di stoccaggio delle materie prime non sono particolarmente capienti ma questo limite garantisce, d'altro canto, un frequente rifornimento.
- Invita i membri del Comitato a visitare il centro di cottura in orario mattutino al fine di poterne osservare l'operatività. L'Assessore Potente precisa che è ormai consuetudine da anni organizzare due visite annuali al centro di cottura, una per i membri del Comitato, una per gli alunni delle classi quarte delle scuole primarie (nell'A.S. 2015/2016: classe 4^a della scuola primaria di S. Elena).
- Ritiene che ad una nuova ditta di ristorazione necessiti almeno un anno scolastico per poter calibrare il servizio di mensa scolastica alle specifiche realtà di un Comune ma, come precisato dall'Assessore Potente, i Comuni afferenti alla Stazione Unica Appaltante del Comune di Treviso hanno dovuto recepire l'indicazione della stessa di effettuare la gara nel 2015 solo per un anno scolastico.
- In relazione al menù, informa: 1) di aver aumentato leggermente la quantità di spezzatino quando presentato come piatto unico (con la polenta) in quanto il pasto potrebbe altrimenti apparire visivamente troppo esiguo (lo spezzatino



COMUNE DI SILEA

c.a.p. 31057

PROVINCIA DI TREVISO

codice Fiscale 80007710264 . Partita IVA 00481090264

- tende infatti a ridursi in sugo durante la cottura); 2) di aver rilevato lo scarso gradimento del pasticcio presso la scuola di S. Elena (l'insegnante Dalla Grana ritiene trattarsi di un episodio sporadico, non rilevato storicamente).
- In relazione alle diete speciali per motivi religiosi e di salute, sollecita la massima collaborazione da parte del personale scolastico e informa che: 1) Euroristorazione, per motivi di sicurezza, consegna i pasti destinati agli aventi diritto alle diete speciali indipendentemente dalla loro presenza o assenza a scuola (per questo motivo è stato richiesto l'elenco degli alunni completo di giorni di rientro pomeridiani); 2) per allergie che hanno provocato shock anafilattici (in tal caso i genitori lasciano a scuola i farmaci necessari nel caso si ripresentino) è opportuno che gli alunni pranzino un po' in disparte e sotto la diretta visione di un insegnante per evitare contaminazioni da altri piatti 3) sono stati tolti i kiwi dalle mense scolastiche del Comune di Silea per scongiurare il rischio di shock anafilattico in due alunni che presentano forti allergie agli stessi 4) la dietista di Euroristorazione può essere contattata telefonicamente allo 0422/362277 (dopo le ore 10.30) direttamente dai genitori degli alunni aventi diritto ai menù speciali per qualsiasi informazione o chiarimento.
 - Raccomanda la massima puntualità nei refettori soprattutto nel caso di turnazioni e di anticipazione delle verdure rispetto alle altre portate (richiesta per gli alunni della scuola dell'infanzia di Lanzago)

Il Dirigente Scolastico:

- Auspica, come da indicazioni dell'ULSS 9 e dello stesso Comitato, il potenziamento della presenza dei piatti unici nel menù, anche per motivi logici e organizzativi legati all'attività didattica.
- Dichiaro che l'inizio del servizio dal punto di vista della Scuola è stato estremamente negativo poiché la rigidità riscontrata nel personale addetto allo scodellamento nei confronti degli insegnanti di sostegno e delle attività integrative pomeridiane costituisce un grave problema per il regolare svolgimento dell'attività scolastica e provoca generalizzate tensioni.
Come da accordi con l'Amministrazione Comunale, agli insegnanti di sostegno e del tempo integrato viene infatti permesso di consumare gli alimenti non consumati dagli alunni (ai quali è concesso il bis solo per le verdure, come stabilito dal Comitato). Tuttavia, nel presente mese di ottobre, a tali insegnanti (a cui non è consentito consumare in mensa cibo portato da casa nei refettori) viene servito il pranzo solo dopo che gli alunni hanno consumato l'intero pasto ovvero proprio quando si intensifica la loro attività di sorveglianza. In particolare, tale limitazione mette a disagio un'alunna disabile del plesso di S. Elena che si ritrova a pranzare sola (in quanto l'insegnante di sostegno non può, per il suddetto motivo, pranzare contemporaneamente a lei).
Propone di servire ai suddetti insegnanti il primo piatto subito dopo che agli alunni è stato scodellato il primo piatto, il secondo piatto subito dopo che agli alunni è stato scodellato il secondo piatto (le verdure rimangono a disposizione degli alunni per il bis). La Dr.ssa Pagnossin accoglie favorevolmente la proposta e invita il personale scolastico a contattarla tempestivamente al telefono non appena si dovessero verificare disguidi simili o di altra natura (ad esempio nel caso le pietanze servite non risultino de tutto idonee al consumo).
- Chiede che la suddetta alunna disabile possa essere servita cinque minuti prima degli altri alunni. La Dr.ssa Pagnossin risponde positivamente.
- Chiede se è possibile accogliere la richiesta di un pranzo vegetariano per un'insegnante. La Dr.ssa Pagnossin risponde positivamente purché l'insegnante ne faccia opportuna richiesta al Comune di Silea.
- Informa che i membri del Comitato per l'A.S. 2015/2016 verranno nominati in occasione delle elezioni degli organi collegiali che avverranno il 27 e 28 ottobre p.v.

Il Dr. Fantauzzi, referente del Laboratorio di Analisi Chimiche e Microbiologiche I.C.Q. S.r.l. riferisce in aver eseguito in mattinata sopralluoghi presso il centro di cottura (di cui ha avuto un'ottima impressione sia per quanto riguarda la produzione dei pasti che per l'allocazione delle materie prime) e presso i refettori scolastici (dove non ha riscontrato alcuna anomalia in relazione al trasporto ed alla temperatura dei pasti e l'adeguatezza delle procedure di lavaggio e di disinfestazione).

L'Assessore Potente conclude l'incontro alle ore 19.20 (non avendo nessun altro chiesto la parola) anticipando che la prossima riunione si terrà verso la fine di novembre e rendendosi disponibile ad accogliere in tali occasioni anche la presenza di altri genitori in veste di uditori.

Il Presidente (Rosanna Potente)

Il Segretario verbalizzante (Alessandra Zaffalon)