



COMUNE DI SILEA

c.a.p. 31057

PROVINCIA DI TREVISO

codice Fiscale 80007710264 – Partita IVA 00481090264

Comitato Mensa Scolastica A.S. 2012/2013 Verbale della 2^a riunione (04/02/13)

A seguito della convocazione comunicata dal Responsabile dell'Area III Servizi alla Persona con nota prot. 1075 del 18/01/13, si è riunito lunedì 04/02/13 alle ore 18,00 presso la Sala del Consiglio del Municipio di Silea il Comitato Mensa Scolastica, costituito, per l'A.S. 2012/2013 dai Signori:

scuola/ente di riferimento	ruolo	nominativo	presenza
PRIMARIA LANZAGO	Docente	Senegaglia Loretta	assente
	Genitore	Bardi Michela	presente
	Genitore	Cecchi Stefania	assente
	Genitore	Marinato Laura	presente
	Genitore	Piasentin Michela	presente
PRIMARIA SILEA	Docente	Retroni Marilena	presente
	Coll. Scol.	Massarotto Marilisa	presente
	Genitore	Danesin Federica	presente
	Genitore	Lazzarini Andrea	presente
	Genitore	Pozzobon Marisa	presente
PRIMARIA S. ELENA	Docente	Crosato Patrizia	presente
	Genitore	Brunello Elisa	assente
	Genitore	Pavan Giorgio	presente
	Genitore	Scomparin Elisa	presente
	Genitore	Scomparin Francesco	presente
INFANZIA LANZAGO	Docente	Simionato Raffaella	presente
	Genitore	Begelle Pietro	presente
	Genitore	Bizzotto Sira	presente
INFANZIA CENDON	Docente	Biscaro Nadia	presente
	Genitore	Furlanetto Erica	presente
GEMEAZ ELIOR S.P.A.	Responsabile di zona	Roveda Nicoletta	presente
	Responsabile Qualità	Nardelotto Laura	presente
QUALIMENTA S.P.	Consulente esterna	Pavan Giorgia	presente
COMUNE DI SILEA	Ass. Istruzione e Cultura	Potente Rosanna	presente
	Segretario verbalizzante	Zaffalon Alessandra	presente
IST. COMPR. ST. SILEA	Dirigente Scolastico	Dai Pra Milena	presente

L'Ass. Potente presiede l'incontro.



COMUNE DI SILEA

c.a.p. 31057

PROVINCIA DI TREVISO

codice Fiscale 80007710264 – Partita IVA 00481090264

L'Ass. Potente informa che:

- nella pagina web del sito istituzionale del Comune di Silea (<http://www.comune.silea.tv.it/it/Comune/Scuola/MensaScolastica.html>) verranno prossimamente pubblicati anche i verbali delle riunioni del Comitato Mensa ed i prospetti riepilogativi dei questionari di gradibilità compilati dagli alunni, dalle famiglie e dagli insegnanti dal 14 al 18 gennaio u.s.;
- il vigente Capitolato Speciale d'Appalto prevede l'introduzione, almeno una volta all'anno, di un menù settimanale a tema finalizzato alla promozione dei prodotti e delle ricette tradizionali tipici del nostro territorio; il prodotto individuato per l'A.S. 2012/2013 è il radicchio trevigiano: il relativo menù settimanale (una pietanza a base di radicchio trevigiano al giorno) verrà introdotto entro la prima metà di marzo e sarà presentato alle famiglie ed agli alunni con una lettera dell'Amministrazione Comunale e con materiale informativo cartaceo predisposto da Gemeaz;
- il vigente Capitolato Speciale d'Appalto prevede la possibilità di avviare iniziative di educazione alimentare per gli alunni; affinché tali iniziative siano realmente efficaci, è tuttavia necessario inserirle in un progetto didattico di educazione alimentare che coinvolga gli alunni per un periodo di tempo prolungato; tali iniziative verranno pertanto prossimamente concordate e coordinate con il Dirigente Scolastico dell'Istituto Comprensivo Statale di Silea;

La **Dr.ssa Nardelotto** riepiloga sinteticamente le informazioni rilevate attraverso i questionari di gradibilità compilati dagli alunni, dalle famiglie e dagli insegnanti dal 14 al 18 gennaio u.s.:

- le colazioni e le merende degli alunni più piccoli risultano essere più sane ed equilibrate (latte, cereali, frutta) rispetto a quelle degli alunni più grandi: con l'età cresce anche il consumo di alimenti preconfezionati (merendine, snacks, patatine, ecc.);
- la pietanza preferita a pranzo è il primo piatto;
- gli alimenti meno graditi sono principalmente: la frutta, la verdura, la minestra, i ragù vegetali, gli gnocchi alla romana, le paste alla boscaiola e alla "mamma rosa";
- la pizza è invece molto gradita;
- gli alimenti che gli alunni mangiano a casa e gradirebbero consumare anche in mensa sono principalmente: patate fritte, wurstel, spaghetti, lasagne con verdure;
- le critiche più frequenti degli alunni sono state: tempi troppo limitati per il consumo del pasto, l'impossibilità di avere il bis del primo e del secondo piatto, la recente inversione della somministrazione del primo e del secondo piatto, la rumorosità dei refettori, a S. Elena alcuni alunni hanno segnalato un cattivo odore nel refettorio;
- gli alunni della scuola media (nr. 19) sono stati i più critici;
- molti alunni hanno evidenziato la valenza di incontro e comunità della mensa.

L'Ass. Potente chiede un riscontro in merito alla recente introduzione, a titolo sperimentale finalizzata alla riduzione del cibo scartato e ad un maggiore consumo della frutta e della verdura, delle seguenti novità:



COMUNE DI SILEA

c.a.p. 31057

PROVINCIA DI TREVISO

codice Fiscale 80007710264 – Partita IVA 00481090264

- 1) fornitura, da parte delle famiglie, di contenitori impermeabili attraverso i gli alunni possono portare a casa il pane e la frutta loro spettanti ma non consumati a scuola;
il comitato riferisce:
 - presso le scuole dell'infanzia la frutta continua a venire somministrata il pomeriggio dalle insegnanti come merenda che ne favoriscono quindi il consumo;
 - presso la scuola primaria di S. Elena la frutta ed il pane avanzati dal pranzo continuano ad essere messi a disposizione degli alunni durante l'intervallo delle 15: gli alunni tendono tuttavia a preferire il pane alla frutta che spesso viene buttata via dopo pochi morsi (soprattutto le mele e le pere);
 - in relazione alla segnalazione suddetta, un'insegnante di Silea riferisce che la somministrazione di mele e pere tagliate a spicchi (con un tagliamela) anziché intere ne favorisce il loro consumo; la stessa insegnante sostiene che, contrariamente a quanto riferito in passato, la frutta avanzata messa precedentemente a disposizione degli alunni in apposite terrine veniva da loro abbondantemente consumata;

l'Ass. Potente rileva pertanto l'opportunità di continuare a dare la possibilità agli alunni di portare a casa il pane e la frutta non consumati a pranzo o a merenda;
- 2) la limitazione della concessione del bis ai soli contorni;
il comitato concorda nel confermare tale limitazione chiedendo tuttavia di porre attenzione nell'abbinamento primo-secondo piatto al fine di evitare che entrambi siano costituiti da alimenti notoriamente poco graditi ai bambini;
l'Ass. Potente ne prende atto;
- 3) la somministrazione anticipata del secondo con i contorni rispetto al primo piatto;
il comitato non solo non ha riscontrato un aumento del consumo delle verdure (la Sig.ra Roveda ha invece rilevato un minor scarto della carne) ma un generale malcontento da parte degli alunni che, come da loro espresso direttamente anche nei questionari di gradibilità, preferiscono consumare per primo il primo piatto;
la Dr.ssa Pavan suggerisce di continuare la sperimentazione al fine di appurare che il risultato non sia stato finora condizionato da un impatto negativo dovuto al repentino cambiamento di abitudini;
il comitato concorda nel ritenere che la propensione al consumo delle verdure dipenda primariamente dalle abitudini alimentari delle famiglie e che pertanto la somministrazione anticipata del secondo con i contorni possa risultare controproducente anche in relazione al consumo delle altre pietanze;
l'Ass. Potente prende quindi atto della volontà del comitato di ripristinare la somministrazione del primo piatto seguito dalle altre pietanze a partire dal prossimo menù (a partire dal 18/02/13);
- 4) tre piatti unici nell'arco di cinque settimane;
il comitato concorda nel mantenere i piatti unici nel menù ad eccezione della pizza con prosciutto in quanto è stato rilevato che gli alunni preferiscono la pizza margherita con il prosciutto eventualmente a parte;
l'Ass. Potente ne prende atto.

I membri del comitato espongono inoltre le seguenti domande e osservazioni:



COMUNE DI SILEA

c.a.p. 31057

PROVINCIA DI TREVISO

codice Fiscale 80007710264 – Partita IVA 00481090264

- a) un membro riferisce che i bambini chiedono di poter mangiare più pizza, le porzioni sembrano troppo ridotte; un altro membro ritiene invece che per gli alunni delle classi prime e seconde delle scuole primarie la quantità di pizza servita sia eccessiva;
- b) il Dirigente Scolastico riferisce che l'indicazione nei menù dei prodotti biologici utilizzati ha favorito una migliore percezione del servizio; riferisce inoltre che l'halibut ha un odore piuttosto sgradevole che persiste anche a distanza di giorni;
- c) nell'ultima settimana del menù vigente la carne rossa è presente ben due volte: si chiede di limitarla sostituendo l'hamburger (già molto presente) con una pietanza a base di carni bianche;
- d) i finocchi cotti risultano costantemente sgraditi e vengono quindi regolarmente buttati via;
- e) la pizza viene consegnata in teglie impilate una sull'altra: la pizza contenuta nella teglia che sta alla base della pila risulta piuttosto umida e molliccia e quindi poco appetibile;
- f) presso la scuola primaria di Silea recentemente non è stato consegnato il secondo piatto per un'alunna celiaca;
- g) presso la scuola primaria di Silea a volte la verdura non basta per i bis;
- h) è stata rilevata la diffusione, tra le famiglie degli utenti, di informazioni e notizie erronee e infondate relative al servizio mensa scolastica; si chiede di rendere maggiormente nota l'esistenza e l'attività del Comitato Mensa Scolastica;

alle quali la **Sig.ra Roveda (NR)** e la **Dr.ssa Nardelotto (LN)** della ditta Gemeaz Elier S.p.A., la **Dr.ssa Pavan (GP)** e l'**Assessore Potente (RP)** hanno così risposto:

- a) GP: le grammature delle pietanze servite sono stabilite dalle linee guida regionali e nazionali (sulla base del loro apporto calorico e nutrizionale) e l'A.S.L. verifica la conformità dei menù alle stesse: non è quindi possibile aumentarle o ridurle discrezionalmente;
- b) GP/NR: il pesce, alimento tendenzialmente poco gradito ai bambini, viene periodicamente variato nel menù sulla base delle indicazioni del comitato: si provvederà pertanto a sostituire l'halibut con altre tipologie di pesce;
- c) GP/NR: si conferma la sostituzione, nell'ultima settimana del menù, dell'hamburger con un arrosto di tacchino; l'hamburger di tacchino, proposto da un membro, risulterebbe troppo stopposo e quindi poco gradevole;
- d) GP/NR: si conferma la sostituzione dei finocchi cotti con altre tipologie di verdure cotte;
- e) GP: nel corso del sopralluogo del 31 gennaio u.s. non è stata riscontrata alcuna differenza nella consistenza della pizza presente nelle varie teglie impilate;
- f) *un altro membro del comitato, presente nel refettorio al momento del disguido, riferisce che il personale Gemeaz ha rilevato tempestivamente tale mancanza provvedendo a far pervenire in tempo utile il piatto mancante; l'alunna ha pertanto consumato il pasto completo;*
- g) GP/NR: tale affermazione appare inverosimile rispetto a quanto invece regolarmente riscontrato (la verdura è l'alimento che viene sempre avanzato in maggiori quantità);
- h) RP: l'esistenza del Comitato Mensa Scolastica e l'invito ad aderirvi vengono sempre evidenziati negli avvisi annualmente distribuiti alle famiglie in relazione alle modalità di erogazione del servizio di mensa scolastica; si prende comunque atto di tale segnalazione: nella lettera di presentazione del menù a tema alle famiglie verrà ulteriormente sottolineato



COMUNE DI SILEA

c.a.p. 31057

PROVINCIA DI TREVISO

codice Fiscale 80007710264 – Partita IVA 00481090264

il ruolo del Comitato Mensa Scolastica (un altro membro suggerisce di pubblicizzare in tale occasione anche la pagina web relativa al servizio di mensa scolastica presente nel sito istituzionale del Comune di Silea);

Il Dirigente Scolastico riferisce che il progetto ministeriale “Frutta nelle scuole”, al quale l’Istituto Comprensivo Statale di Silea ha formalmente aderito, non è finora stato avviato.

Non avendo nessun altro chiesto la parola, l’Ass. Potente dichiara chiusa la riunione alle ore 19.45 e anticipa che la prossima riunione si terrà verso la fine del mese di marzo preceduta dalla visita al nuovo centro di cottura guidata dalla Sig.ra Roveda e dalla Dr.ssa Pavan.

Il Presidente (Rosanna Potente)

Il Segretario (Alessandra Zaffalon)