

Comitato Mensa Scolastica A.S. 2019/2020
Verbale della 1[^] riunione (09/12/2019)

A seguito della convocazione comunicata dall'Assessore all'Istruzione con nota prot. 27711 del 29.11.2019, si è riunito lunedì 09 dicembre 2019 ore 17.15 presso l'Aula Magna della Scuola Secondaria di I grado di Roncade, composto dai seguenti componenti, nominati per l'A.S. 2019/2020:

scuola/ente di riferimento	di ruolo	nominativo	presenza
Scuola primaria Roncade	Genitori	Penzo Clara, Denisz Sylwia, Basso Elisabetta, Moretto Matteo, Crocetti Laura	Presente Assente Presente Presente Presente
	Docente	Moret Giovanna	Presente
Scuola Primaria di Biancade	Genitori	Zanatta Martina Magoga Rita Nizza Corrada Former Silvia Lonardelli Vincenza	Presente Presente Presente Assente Assente
	Docente	Meliota Daniela	Presente
Scuola Primaria di San Cipriano	Genitori	Da Mar Paola De Vido Michela Battaglia Mariangela Barbui Elisa Toffolo Massimo	Presente Presente Assente Assente Assente
	Docente	Bergamo Susi	Presente
Scuola Primaria di Musestre	Genitori	Perissinotto Lara Scarpa Massimo Rizzetto Linda Stevanato Erika Levi Morenos Gaia	Assente Presente Presente Assente Assente
	Docente	Pitacco Raffaella	Presente
Scuola dell'Infanzia di San Cipriano	Genitori	Vecchiato Giorgia Florian Roberta Morandin Enrica Bianco Maria	Assente Assente Presente Assente
	Docente	Granzotto Alessandra	Presente
Scuola dell'Infanzia di Musestre	Genitori	Bortoletti Sara Teston Francesca	Assente Assente

		Beffa Clara	Presente
	Docente	Varone Assunta	Presente
Comune di Roncade	Assessore all'Istruzione	Viviane Moro	Presente
	Responsabile Settore	Sampaoli Claudia	Presente
	Segretario Verbalizzante	Zanatta Alessandro	Presente

Partecipano alla riunione, la Dott.ssa *Gabriella Conti* in qualità di biologo nutrizionista, *Stefania Franceschet*, legale rappresentante della Ditta Ottavian, *Francesca Colombo ed Elisa Cenedese*, personale della Ditta Ottavian.

Ass. Moro: introduce la riunione fornendo alcuni chiarimenti sul funzionamento del Comitato e sull'importanza che rivestono le riunioni dello stesso. Non ci sono da segnalare particolari cambiamenti rispetto agli anni precedenti. Passa la parola al responsabile del Settore Servizi alla persona perché possa dare alcune delucidazioni sul nuovo disciplinare.

Dott.ssa Sampaoli Claudia: il Disciplinare del Comitato Mensa è stato aggiornato alle Linee Guida regionali sulla buona alimentazione. Il Comitato mensa ha una funzione di raccordo tra Amministrazione Comunale e servizio mensa, con funzioni di controllo collaborativo sul rispetto del menù.

Appello dei presenti e degli assenti alla riunione.

Trattazione 2° punto dell'O.D.G.: valutazione andamento servizio di ristorazione scolastica a.s 2019/2020

Insegnante Pitacco: segnala che l'abbinamento pasta e fagioli di primo e hamburger e purea di patate di secondo risulta un po' pesante per i ragazzi. Non sono in discussione le quantità ma l'abbinamento stesso dei due piatti. Si chiede la possibilità di affiancare il purea di patate con della verdura cruda.

Primaria San Cipriano: si fa presente che la fantasia di legumi e le polpette di ceci e legumi non vengono mangiate volentieri dai bambini, comportando un grosso spreco di cibo.

Risposta nutrizionista Dott.ssa Conti: i menù devono avere almeno due volte al mese legumi per essere vidimati. È già stato tolto il soufflé di legumi. I legumi sono un buon sostituto della carne. Apportano fibre fondamentali per la crescita.

Il problema di fondo è la scarsa educazione alimentare anche nelle famiglie. Con un lavoro anche con le famiglie probabilmente si stimolerebbe la curiosità nei bambini. Inoltre i bambini vanno abituati con piatti semplici. Va incentivato il consumo di verdure e di legumi. I bambini spesso mangiano "con gli occhi". Vanno gradatamente abituati anche a piatti diversi.

Scuola dell'Infanzia San Cipriano, Alessandra Granzotto: le vellutate vengono mangiate volentieri. Critiche le polpette di ceci. Orzotto ha una buona risposta. Si richiede di provare a fare delle polpette di ceci in umido.

Proposta di un genitore primaria Roncade: poter inserire nel menu il topinanbur.

Risposta nutrizionista Conti: risulta difficile l'inserimento di questo alimento, forse il colore e il sapore sono troppo particolari. È un alimento a forte fermentazione.

Scuola dell'Infanzia san Cipriano: si riferisce che alcuni genitori hanno lamentato una eccessiva gommosità della pizza e che la verdura cotta risulta immangiabile.

Risposta nutrizionista Conti: è importante che i genitori assaggino i pasti. Però spesso i bambini dicono ciò che i genitori vogliono sentirsi dire. La mensa è un servizio pensato per tutti e non per una singola famiglia.

Lamentele ulteriori: nella pasta al pomodoro i bambini trovano dei pezzettini che scartano.

Risposta Franceschet Francesca: sono pezzettini di verdura all'interno del sugo vegetale.

Lamentele ulteriori: quando nel menù è previsto il primo alla boscaiola con i funghi e il pesce si registrano molti pasti in bianco.

Risposta nutrizionista Conti: è molto strano, di solito i bastoncini di pesce risultano graditi ai bambini. Bisogna cercare di abituare i bambini a mangiare anche cose diverse, soprattutto che non siano in bianco. Il pasto in bianco da picchi glicemici che con il corso degli anni potrebbero portare al diabete.

Proposta: inserire in menu il pane integrale, anche solo una volta all'anno.

Risposta Ass.re Moro: rischia di diventare un onere eccessivo per la ristorazione Ottavian.

Trattazione del punto 3 dell'O.D.G: presentazione dei risultati progetto monitoraggio sprechi alimentari a.s 2018/2019.

Francesca Colombo, ditta Ottavian: report dell'attività svolta nelle primarie di Musestre e san Cipriano. È stata svolta un'attività di pesatura e di analisi del prodotto scartato dai bambini a fine pasto. È emerso che:

- 18% di scarto dell'intero menù:
- Maggior scarto: i contorni 58% del 18%. I secondi il 22%. I primi piatti vengono invece mangiati volentieri.
- Pasti più critici: pasta e fagioli.
- Pasti più apprezzati: pizza, pasticcio, pasta.
- I secondi vengono scartati molto di più dei primi soprattutto lonza di maiale e formaggi duri.
- I secondi più apprezzati sono: polpette, svizzere e bastoncini di merluzzo.

Trattazione del punto 4 dell'O.D.G: avvio progettualità dell'Amministrazione Comunale per la promozione di una sana alimentazione.

Nutrizionista Conti: a piccoli passi si potrebbe pensare, con l'aiuto delle famiglie, di portare avanti un progetto sulla sana alimentazione. Ed inoltre abbinarlo al movimento. Recenti statistiche rilevano che la popolazione italiana si muove molto poco. Questo produce forti rischi di obesità e sovrappeso. Si potrebbe anche pensare all'inserimento all'interno del menu 2 volte al mese del piatto unico. Si tratta di progettualità da portare avanti con la disponibilità e il consenso delle famiglie.

La riunione si chiude alle ore 18.40

Il Presidente: Viviane Moro

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Viviane Moro", written over a horizontal line.

Il Segretario: Alessandro Zanatta

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Alessandro Zanatta", written over a horizontal line.