

**Comitato Mensa Scolastica A.S. 2023/2024**  
**Verbale della 1^riunione (28/02/2024)**

A seguito della convocazione comunicata dall'Assessore all'Istruzione con nota prot. 2700 del 05.02.2024, si è riunito mercoledì 28 febbraio 2024 ore 17.15 presso l'Aula Magna della Scuola Secondaria di I grado di Roncade il Comitato Mensa composto dai seguenti componenti, nominati per l'A.S. 2023/2024:

<b>scuola/ente di riferimento</b>	<b>ruolo</b>	<b>nominativo</b>	<b>presente</b>	<b>assente</b>
SCUOLA PRIMARIA RONCADE	Genitori	Pelliccione Antonella		X
		Nefzi Nahed		X
De Marchi Jenny		X		
Pasini Francesca		X		
Penzo Clara		X		
	Docente	Marcon Consuelo	X	
SCUOLA PRIMARIA DI BIANCADE	Genitori	Scapin Silvia	X	
		Zanatta Martina	X	
Pozzobon Elena			X	
Borsato Sonia			X	
		Docente	Biasin Marta	X
SCUOLA PRIMARIA DI SAN CIPRIANO	Genitori	Pieraccini Samanta	X	
		Bassetto Elena	X	
Agnoletto Chiara			X	
	Docente	Mula Elena	X	
SCUOLA PRIMARIA DI MUESTRE	Genitori	Chisso Pamela	X	
		Bonato Eleonora		X
Carbone Roberta			X	
	Docente	Goi Anna	X	
SCUOLA DELL'INFANZIA DI SAN CIPRIANO	Genitori	Barbui Elisa	X	
		Baldo Alessia	X	
Sarto Valentina		X		
Agnoletto Chiara			X	
	Docente	Granzotto Alessandra	X	
SCUOLA DELL'INFANZIA DI MUESTRE	Genitori	Mazzonatto Giulia	X	
		Cester Valentina		X
Rizza Elena		X		
	Docente	Fregonese Lorena	X	
COMUNE DI RONCADE	Assessore all'Istruzione	Viviane Moro	X	
	Responsabile Settore	Sampaoli Claudia		X
	Segretario Verbalizzante	Zanette Monica	X	

Partecipano alla riunione:

- Per la ditta Ottavian, erogatrice del servizio di refezione scolastica:  
*Elisa Cenedese*: Responsabile unità esterne;  
*dott.ssa Silvia Garezzo*: dietista;  
*dott. Marco Creazzo*: Responsabile Qualità e Sicurezza alimentare;
- *prof.ssa Elisabetta Arzenton*, Vicaria Istituto Comprensivo di Roncade
- *dott. Luigi Tonellato*, Responsabile Controllo del Servizio di Ristorazione Scolastica
- *Santolin Giulia*: uditore tirocinante:

### **Ordine del giorno:**

“VALUTAZIONE ANDAMENTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A.S.2023/2024”

L'assessore Moro introduce l'incontro ricordando il ruolo svolto dal Comitato e ribadendo che la mensa scolastica è anch'essa un momento educativo, per questo si è avviato in questi anni un percorso di collaborazione e condivisione con i soggetti coinvolti (scuola, ditta erogatrice del servizio, genitori e Comune).

Stiamo ancora oggi scontando alcune difficoltà derivanti dal periodo del Covid in termini di riorganizzazione e aumento dei costi. Da parte dell'Amministrazione comunale c'è lo sforzo di non aggravare i costi delle tariffe a carico delle famiglie.

Prima del Covid, a seguito delle sollecitazioni emerse nell'ambito del Comitato Mensa, sono stati avviati in collaborazione con la ditta appaltatrice del servizio di ristorazione scolastica progetti di educazione alimentare che si ritiene utile riproporre (es. Chi ben comincia...inizia dalla prima colazione; progetto cuore, vegetariani per un giorno, ortaggiamoci, menù arcobaleno, cestino a tema).

In riferimento al punto all'ordine del giorno vengono ascoltati i referenti e i genitori dei vari plessi.

#### Infanzia San Cipriano:

La referente riferisce che la cucina è apprezzata e che ci sono buoni rapporti con il personale (cuoca e vice cuoca). I bambini vengono sollecitati a consumare prima la verdura e, su stimolazione, hanno cominciato ad assaggiare altre pietanze in alternativa alla pasta in bianco.

Il dott. Tonellato sottolinea la positività del “servizio camerieri”, ruolo svolto dagli alunni che contribuisce a renderli più coinvolti. Conferma il rapporto di familiarità instauratosi tra il personale della cucina e i bambini che si ritrova anche nella scuola dell'infanzia di Musestre.

#### Infanzia di Musestre:

La referente conferma quanto già sottolineato dalla collega dell'Infanzia di San Cipriano sul servizio erogato. Le pietanze sono quasi tutte gradite ad eccezione della fantasia di legumi e della farinata di ceci, aspetto questo confermato anche dal dott.Tonellato.

Quest'ultimo sottolinea che il gradimento delle pietanze non è uniforme in tutti i plessi e, tranne per alcuni aspetti comuni (es. legumi), quello che vale per una scuola non vale per un'altra. Osserva che a volte alcuni cibi non sono graditi perché i bambini non conoscono l'alimento, la sua storia o non rientra nelle loro abitudini alimentari. Bisognerebbe quindi

prima capire il motivo per cui un determinato alimento non piace per poi intervenire cercando ad es. di spiegarne le caratteristiche.

#### Primaria di Roncade

La referente conferma che anche a Roncade la fantasia di legumi non è un piatto apprezzato. Ci sono inoltre alcuni bambini che mangiano poco a causa della lentezza.

Per quanto riguarda le verdure, alcune mamme rilevano che sono poco condite. Il dott. Tonellato sottolinea che dipende molto dalle abitudini in quanto a suo parere sono condite al punto giusto. In ogni caso la ditta Ottavian riferisce che in mensa ci sono i condimenti e che, all'occorrenza, è possibile rivolgersi al personale. La ditta di ristorazione cercherà comunque di monitorare come vengono mescolate.

Sempre sul tema verdure la referente della primaria di Roncade riferisce di aver trovato un odore strano nei finocchi (tipo muffa). Episodio questo confermato anche della collega di Biancade. Chiede se possa dipendere dal lavaggio, in quanto la verdura presentava un bell'aspetto. La ditta Ottavian lo esclude in quanto le verdure vengono lavate con acqua e disinfettante (cloro) e il risciacquo avviene con processo standardizzato. Le verdure arrivano fresche e vengono lavorate lo stesso giorno. Si conviene sul fatto che possa dipendere dalla verdura.

La referente chiede se è possibile chiedere il bis di verdure.

La dietista sottolinea che essendo il pasto completo, l'eventuale bis va chiesto alla fine. Le grammature sono standard ma generalmente si abbonda sempre un po' rispetto al numero dei pasti. Spetta poi al personale gestire la quantità del cibo anche in base all'età (i bambini più grandi mangiano di più). Il bis non è conteggiato ma, dato che non ci sono molte richieste per le verdure, si può fare, in ogni caso sempre alla fine.

Il responsabile della sicurezza alimentare della ditta Ottavian ribadisce che il menù è strutturato rispettando un determinato apporto calorico. Il problema della concessione del bis è legato più ad una questione di logistica in quanto avendo il plesso di Roncade un gruppo numeroso di bambini, le richieste di bis sono difficili da gestire se fatte all'inizio del pasto, soprattutto nel passaggio tra il 1° e il 2° turno.

Una mamma della primaria di Biancade lamenta per la classe prima dosi un po' scarse.

La dietologa risponde che questo può dipendere dal fatto che il bambino si focalizza solo su un piatto perché se mangia il pasto completo le dosi sono più che sufficienti.

#### Scuola primaria di Musestre:

La referente conferma che, essendo il plesso piccolo, non ci sono problemi per la concessione del bis di verdure, anche se non tutti le mangiano.

Per quanto riguarda i legumi, vengono apprezzati le minestre ma non il piatto fantasia di legumi.

Si sottolinea il fatto che i bambini faticano a mangiare tutto perché forse a casa sono abituati a mangiare solo un piatto.

Una mamma osserva che le porzioni sono giuste tenuto conto del pasto completo. Le verdure risultano abbastanza condite, mentre la pasta al pomodoro, se integrale, non viene mangiata a causa del colore scuro.

Viene suggerito di togliere dal menù la fantasia di legumi visto che è un piatto che di fatto non viene consumato.

La dietista risponde che il menù deve rispettare determinati parametri e criteri. Al di là delle minestre e zuppe, i legumi dovrebbero essere inseriti come secondo piatto una volta alla settimana. Al momento vengono inseriti due volte al mese ma l'Ulss sta sollecitando di aumentarli. Si cerca di proporli in modalità diverse. La fantasia di legumi era stata pensata e proposta in questa sede con questa finalità. Si cerca di non abbinare i legumi ad

un piatto critico però non possono essere eliminati dal menù perché hanno una valenza nutrizionale importante e l'obiettivo è quello di proporre più proteine vegetali. Anche questo tentativo rientra nell'aspetto educativo della mensa.

Altro piatto non particolarmente gradito risulta il cous- cous.

La ditta sottolinea che i menù sono scaricabili e suggerisce di farlo entrare anche a casa per facilitarne l'approccio e l'appetibilità.

#### Scuola primaria di Biancade:

La referente conferma la criticità sul piatto dei legumi e del cous cous. Sottolinea che nel plesso non viene concesso il bis ma riferirà della possibilità di darlo alla fine.

A volte il primo piatto risulta poco condito.

Si fa presente che la lonza come piatto freddo da proporre nel periodo invernale non è ottimale. La dietista spiega che deve essere intesa come alternativa al prosciutto non come carne (tipo porchetta).

Si segnala che gli insegnanti ricevono solo un pezzo di pizza anziché un pezzo e mezzo come previsto. Lo stesso dicasi per la primaria di San Cipriano. La dietista conferma che agli insegnati spetta un pezzo e mezzo di pizza rilevando però che in alcuni casi, per esigenze organizzative, potrebbe essere stato consegnato un solo pezzo ma più grande, equivalente alla porzione spettante. La ditta prende nota per verificare. Le scuole d'infanzia invece ricevono regolarmente un pezzo e mezzo.

#### Questione pasta in bianco

L'assessore Moro ricorda che l'anno scorso si era discusso della possibilità di richiedere la pasta in bianco intesa non come pasto in bianco (per motivi di salute). Questa opzione è stata tolta perché era un'esigenza legata al mero gusto. E' stato fatto un lavoro anche con i genitori per stimolare i ragazzi ad assaggiare.

La dietista riferisce che la pasta in bianco viene comunque proposta come piatto seppur con minore frequenza.

#### Questione frutta e spreco alimentare

Gli insegnanti osservano che alcuni bambini non mangiano la frutta a fine pasto e quindi si chiede se è possibile portarla a casa o raccoglierla e tenerla in classe per la merenda.

Per la ditta questo non dovrebbe essere consentito per questioni di sicurezza alimentare perché il tragitto parte dallo stabilimento e si conclude a tavola e perché ci sono alimenti più sensibili difficili da gestire (es. banane, kiwi...).

Il dott. Tonellato sottolinea l'importanza di evitare lo spreco alimentare e concorda sul fatto di poter consumare la frutta come merenda piuttosto di buttarla, fermo restando che la responsabilità della ditta finisce con la consegna a tavola.

Ottavian conviene con il dott. Tonellato ma declina ogni responsabilità per la sicurezza alimentare.

Alcuni genitori confermano che in alcuni plessi questo viene già fatto sia con la frutta che con il pane. Il dott. Tonellato suggerisce che sarebbe meglio concordare le modalità in maniera uniforme. Nelle scuole d'infanzia il discorso è diverso perché la merenda viene preparata e porzionata dal personale.

#### Primaria di San Cipriano

Si fa presente che i crostini di pane sono particolarmente duri e che c'è molto scarto nella verdura. Essendo le verdure crude mescolate tra loro a volte i bambini le scartano per questo. Lo stesso dicasi per il cous -cous in quanto abbinato alle verdure.

La ditta suggerisce di sensibilizzare a casa a mangiare più verdura.

Il dott. Tonellato osserva come sia difficile gestire i gusti che, come detto all'inizio, variano da plesso a plesso. Nelle nuove gare d'appalto gestite dalla SUA (Stazione Unica Appaltante) si sta considerando di introdurre solo un tipo di contorno (crudo o cotto) come si sta già facendo nelle altre province. Treviso è rimasta una delle poche province, se non l'unica, a prevedere il doppio contorno e questo porterà delle criticità.

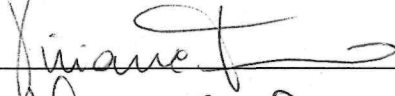
Ritornando al tema dei legumi su cui sono state rilevate più criticità, il dott. Tonellato ricorda che la loro introduzione nel menù è imposta da linee guida regionali e nazionali (Ministero della Salute). Da qui l'importanza di riattivare percorsi di educazione alimentare.

Si evidenzia infine che nel caso di dieta speciale (es. celiachia) vengono usate solo determinate farine e non altre in alternativa. La dietista spiega che si tratta di una scelta per rispondere alle esigenze non solo di celiachia ma anche ad altre forme di intolleranza.

L'Ass. Moro conclude rilevando un feedback positivo sul servizio.  
Ringrazia insegnanti, la ditta e i genitori che sono sempre molto collaborativi.

La riunione si chiude alle ore 18:20

Il Presidente: Viviane Moro



Il Segretario: Monica Zanette

