

COMMISSIONE MENSA (Scuole Infanzia, Primarie, Secondarie di I° grado)

Verbale della riunione del 08 novembre 2023 ore 18:30

Presenti:

- Sindaco: Laura Sandruvi
- Assessore: Lorenzo Gennari
- Tecnologo Alimentare nominato dal Comune di Pagnacco: Piero Lagomarsino
- Rappresentanti genitori: Elide Hrvatin; Eva Pantanali
- Ditta Serenissima: Costantini Alessandro (Responsabile della ditta), Francesca Bertoni (Cuoca), dott.ssa Costelli Veronica (Biologa nutrizionista della ditta)
- Uff. Servizi scolastici: Roberta Feruglio
- Istituto Comprensivo: Marco Bertoldi (Collaboratore del Dirigente)
- Scuola Secondaria: Professoressa Vetrugno Francesca
- Scuola Primaria: Maestra Romeo Angela
- Scuola dell'Infanzia: Maestra Antonella Minisini
- Presidente del Consiglio d'Istituto: Federico Nardone. Per la prima parte della riunione è presente tramite collegamento telefonico.

Prende la parola l'Assessore Gennari Lorenzo esponendo la situazione del servizio di ristorazione scolastica nelle scuole presenti nel Comune manifestando preoccupazione per i malumori emersi relativamente al servizio e segnalati dalle rappresentanti dei genitori della Commissione Mensa.

Il dott. Piero Lagomarsino esprime alcune osservazioni di carattere generale sulla funzione della Commissione mensa e sulle modalità di compilazione dei verbali utilizzati per i sopralluoghi effettuati presso le mense scolastiche e la spiegazione delle voci che lo compongono. Alcuni punti:

- Le grammature della ristorazione scolastica sono definite dalle Linee Guida della Ristorazione Scolastica del Friuli Venezia Giulia;
- Copia del menù deve essere sempre presente nel refettorio e reso accessibile alla collettività;
- Gli ingredienti utilizzati nella formulazione delle pietanze sono inseriti nei menù con individuazione, ai sensi del Reg. UE 1169/2011 degli allergeni (attualmente individuati da un carattere in grassetto);
- L'azienda Sanitaria e le indicazioni di Settore scoraggiano l'abitudine del bis ad eccezione eventualmente della sola frutta e la verdura;
- Nella ristorazione veicolata i pasti giungono ai terminali di distribuzione o "freddi" (minore di 10,0°C) o "Caldi" (maggiore di 65,0°C) per ragioni di carattere igienico;
- L'attività della Commissione si deve limitare alla sola osservazione delle procedure e dell'andamento del servizio, quali si manifestano durante la distribuzione ed il consumo dei pasti.
- non deve essere richiesto il gradimento del cibo agli utenti.

Il Sindaco ribadisce l'importanza della collaborazione tra Amministrazione e genitori nella gestione del servizio per evitare il diffondersi di informazioni allarmanti che poco aiutano a migliorare il servizio.

Le rappresentati dei genitori espongono le criticità riscontrate in seguito ai sopralluoghi effettuati nelle varie scuole del Comune:

- Anche se la qualità del cibo è in generale buona viene sottolineato che i piatti proposti non sono appetitosi e particolarmente gustosi.
- Un intero menù composto da soli piatti freddi, un menù troppo "light" (sopralluogo del 28.09.2023);
- La gestione dei bambini/ ragazzi durante la mensa non è adeguata. Gli ambienti risultano rumorosi e in particolare nella scuola secondaria di primo grado alcuni operatori della ditta incaricati della sorveglianza ignorano i comportamenti non adeguati.
- Sempre nella scuola secondaria di primo grado sottolineano che i tempi per consumare il pasto sono troppo brevi
- Lamentano anche poca cortesia da parte del personale della ditta di ristorazione e degli operatori incaricati alla sorveglianza mensa.

- Viene chiesto l'elaborazione di un menù per più settimane in modo che si possa verificare la variabilità dei piatti proposti
- che il contorno (la verdura fresca) risulta non condita con olio extra vergine
- il primo piatto (la pasta) presso la scuola primaria viene servito sempre con un'abbondante quantità di formaggio grattugiato non gradito da tutti i bambini.
- Chiedono di separare la verdura di contorno con il secondo proposto
- Non tutte le susine erano di qualità
- Il formaggio proposto durante la mensa nella scuola primaria non è stato apprezzato dai bambini anche se di buona qualità perché servito in un unico pezzo per loro poco "gestibile". Si suggerisce di tagliarlo in più pezzi e di prestare attenzione, in generale, al fine di migliorare i piatti che non vengono accettati
- Locali e attrezzature pulite
- In sintesi, chiedono attenzione all'accettazione dei piatti per valutare eventuali migliorie da apportare riducendo anche gli sprechi, un servizio di sorveglianza e di assistenza adeguato sia nell'accompagnamento dei bambini durante i pasti sia nella relazione con gli stessi, maggior attenzione alla frutta - affinché sia fresca.

A tali osservazioni il dott. Lagomarsino risponde:

- In base ai sopralluoghi effettuati non è stata riscontrata alcuna difformità nella temperatura del cibo tenendo conto le linee guida dell'Azienda Sanitaria.
- Considerato che il gradimento di uno specifico alimento è soggettivo, in una comunità numerosa è difficile incontrare sempre il gusto di tutti. Specifica che cosa si intende per piatto accettato e rifiutato:
Accettato servito e consumato, anche parzialmente, dai 3/4 dei bambini
Accettato in parte servito e consumato, anche parzialmente, da 1/2 a 3/4 dei bambini
Rifiutato in parte servito e consumato, anche parzialmente, da 1/4 a 1/2 dei bambini
Rifiutato servito e consumato, anche parzialmente, da meno di 1/4 dei bambini
- Al fine di migliorare l'appetibilità del menù è importante che la ditta di ristorazione effettui una valutazione degli scarti quindi dei piatti non consumati ma comunque dopo averli proposti alcune volte.
- Concorda nell'elaborare il menù per più settimane
- Esprime l'opportunità, da parte delle rappresentanti dei genitori della Commissione mensa, di effettuare più sopralluoghi per avere un quadro realistico del servizio.
- Specifica che la mensa è un momento di condivisione e di socializzazione e che ha un ruolo educativo importante anche nel promuovere l'autonomia nella consumazione dei pasti.
- Propone un progetto di educazione alimentare che coinvolga i genitori

La ditta di ristorazione risponde:

- Accoglie la richiesta del menù per più settimane
- Nella giornata del 28/09/2023 il menù in vigore era ancora quello estivo
- Proporrà il formaggio in porzioni più ridotte.
- Viene sempre utilizzato olio extra vergine.
- Provvederemo a chiedere alle educatrici della ditta e alle maestre di servire il formaggio grattugiato a richiesta
- Avvisa che a volte la frutta presenta delle imperfezioni e che comunque in futuro presenteranno una maggiore attenzione.
- Raccomandano sempre al personale di mantenere quel comportamento educato e positivo con i piccoli utenti ed adulti,

- Provvederanno a raccomandare alle addette di tenere meglio separato nel piatto la verdura (che condiamo con poco sale come da Linee Guida) dalla pietanza offerta, non potendo pensare di servire la stessa in piatto separato per ragioni oggettive di tempo e stoviglie a disposizione.
- Rispettiamo sempre le grammature previste dal CSA-Linee Guida del FVG per tutte le pietanze previste a menù
- Confermano di prestare attenzione agli scarti per capire se i piatti sono graditi o meno fermo restando che devono attenersi alle indicazioni dell'Azienda Sanitaria

Bertoldi, specifica che l'organizzazione dei tempi della mensa nella scuola secondaria è dovuta alla nuova articolazione dell'orario scolastico e si è cercata una soluzione per soddisfare tutte le necessità espresse dalle varie parti anche dal Responsabile della Sicurezza del Comune e dell'istituto Comprensivo.

La Professoressa Vetrugno (scuola secondaria di primo grado) chiede che i ragazzi possano recarsi ai servizi nella mezz'ora non dedicata al pasto. La richiesta verrà valutata con le referenti della ditta che gestisce la sorveglianza, Europromos.

La maestra Antonella Minisini non rileva alcuna criticità al servizio di ristorazione presso la scuola dell'infanzia e anzi ritiene che sia più che soddisfacente.

Tutte le osservazioni relative ai servizi gestiti dalla ditta Europromos verranno riportate alle referenti della ditta in quanto non sono presenti all'incontro.

Alle 20: 35 la riunione termina. L'Assessore Gennari ringrazia e tutti i presenti convengono sulla necessità di organizzare un altro incontro nel mese di gennaio 2024 per tenere monitorata la gestione del servizio.

Enrica Vattini
Antonella Minisini

Alessandro Gennari
U. Vetrugno
Costa
Patrizia
Patrizia
Patrizia
Patrizia
Patrizia
Patrizia

