

Comitato Mensa Scolastica A.S. 2020/2021
Verbale della 1^ riunione (15/04/2021)

A seguito della convocazione comunicata dall'Assessore all'Istruzione con nota prot. 8142 del 12.04.2021, si è riunito giovedì 15 aprile 2021 ore 17.10 attraverso la piattaforma di videoconferenza Google Meet, composto dai seguenti componenti, nominati per l'A.S. 2020/2021:

scuola/ente riferimento	di	ruolo	nominativo	presenza
Scuola primaria Roncade		Genitori	Penzo Clara, Denisz Sylwia, Basso Elisabetta, Moretto Matteo, Pasini Francesca	Presente Presente Assente Presente Assente
		Docente	Moret Giovanna	Assente
Scuola Primaria di Biancade		Genitori	Zanatta Martina Magoga Rita Carniel Lara Fornier Silvia Borsato Sonia	Assente Presente Assente Presente Presente
		Docente	Rizzi Francesca	Assente
Scuola Primaria di San Cipriano		Genitori	Zanchi Roberta De Vido Michela Battaglia Mariangela	Presente Presente Presente
		Docente	Bergamo Susi	Presente
Scuola Primaria di Musestre		Genitori	Dainese Umberto Scarpa Massimo Rizzetto Linda Stevanato Erika Levi Morenos Gaia	Assente Presente Presente Assente Assente
		Docente	Goi Anna	Assente
Scuola dell'Infanzia di San Cipriano		Genitori	Pagotto Melody Pasqualotto Cristina Bassetto Elena De Marchi Jenny	Assente Presente Presente Presente
		Docente	Granzotto Alessandra	Presente
Scuola dell'Infanzia di Musestre		Genitori	Gorghetto Veronica Teston Francesca Andreetta Marica	Assente Presente Presente
		Docente	Fregonese Lorena	Presente

Comune di Roncade	Assessore all'Istruzione	Viviane Moro	Presente
	Responsabile Settore	Sampaoli Claudia	Assente
	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.

Ass. Moro: introduce la riunione e lascia subito la parola alla Sig.ra Franceschet.

Franceschet: nonostante la pandemia Covid 19, non si sono verificate modifiche di particolare rilevanza nel servizio mensa. Sono stati, però, introdotti dei turni per l'accesso al servizio degli alunni e semplificati alcuni piatti per garantire una maggiore velocità nell'erogazione dei pasti. Alla scuola dell'Infanzia non ci sono state particolari modifiche. I menù rispecchiano le richieste avanzate nei comitati mensa precedenti.

Non ci sono da segnalare particolari cambiamenti rispetto agli anni precedenti.

Dott.ssa Conti: durante le visite effettuate le mense si sono sempre dimostrate in ordine. La situazione si è un po' complicata ovviamente a causa del COVID. Le sanificazioni vengono regolarmente svolte e vengono aperte le finestre al termine di ogni turno. Roncade ha una buona organizzazione. I menù rispecchiano la dieta mediterranea. È stato anche implementato il consumo sostenibile attraverso la riduzione dell'utilizzo di plastica per gli involucri.

Trattazione 2° punto dell'O.D.G: valutazione andamento servizio di ristorazione scolastica a.s 2020/2021

Interviene l'insegnante Laura Biscaro al posto della collega Giovanna Moret per la Primaria di Roncade: per effetto dell'organizzazione in 2 grandi turni, si generano talvolta dei piccoli assembramenti solo nella fase dello svuotamento dei vassoi. Non è sempre facile arrivare in orario e quindi i pasti sono tendenzialmente freddi. Si segnala la mancanza di 5/6 posti per far sedere le insegnanti.

Interviene l'insegnante Susi Bergamo per la primaria di San Cipriano: viene servito molto affettato e il pesce è sempre lo stesso. Le scelte dei menù a volte sono ridotte e le quantità inadeguate. L'organizzazione è adeguata e le inservienti sono molto collaborative. 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.

Interviene l'insegnante Daniela Agnoletto che sostituisce Anna Goi per la primaria di Musestre: la qualità degli alimenti sembra molto base e gli ingredienti utilizzati sono molto elementari. Viene servito molto affettato. Ciò che proprio risulta carente è il pesce: troppa impanatura e pochissimo pesce. La sigillatura dei piatti dei menù speciali è molto dura e difficile da aprire. Se fosse possibile variare maggiormente le scelte di menù sarebbe meglio. Le dosi del secondo sono molto scarse.

Interviene l'insegnante Alessandra Granzotto per l'Infanzia di San Cipriano: con la cuoca interna si mangia bene. Non ci sono problematiche particolari. La pasta con il pesto di

rucola e quella con l'origano non sono molto gradite. Neanche la fantasia di legumi piace. Il resto i bambini lo gradiscono.

Interviene l'insegnante Fregonese Lorena per l'infanzia Musestre: in generale va bene. Il piatto che proprio non piace è il soufflé di ceci e fantasia di legumi.

L'ass. Moro, a questo punto, lascia la parola agli interventi dei genitori per eventuali osservazioni.

Sylwia Denisz scuola primaria di Roncade: i pasti freddi sono un problema. I primi di pasta, inoltre, sono molto duri, risultano poco cotti e troppo abbondante l'olio di condimento. Chiede di poter riavviare il servizio di assaggio dei pasti da parte dei genitori.

Michela De Vido per la scuola Primaria di San Cipriano: la fantasia di ceci e il soufflé sono poco graditi e restano nei piatti. Si genera molto scarto con questi piatti. Troppo olio nei primi piatti. Troppo aceto nella verdura. Il pane risulta duro e i bambini preferirebbero pane al latte.

Rizzetto Linda per la scuola primaria di Musestre: la temperatura delle pietanze è il problema principale. I bambini mangiano con più fatica i piatti freddi.

Silvia Forner per la scuola primaria di Biancade: il problema più rilevante è la temperatura dei primi. I pasti vengono serviti freddi. Meglio formaggio piuttosto che carne fredda. Chiede di poter andare a mangiare in mensa con i bambini per tastare con mano la qualità del cibo servito. La pasta con pesto di rucola non piace. Il radicchio servito risulta troppo duro o amaro. Meglio un'insalata normale.

Matteo Moretto per la scuola primaria di Roncade: i pasti freddi sono il problema principale. I primi, inoltre, risultano poco cotti e troppo abbondante l'olio di condimento.

Pasqualotto Cristina per la scuola dell'infanzia di San Cipriano: il menù senza glutine risulta molto diverso dagli altri normali. Si chiede se possa essere rivisto per renderlo più attraente.

Sonia Borsato per la scuola primaria di Biancade: i pasti freddi sono il problema principale. Propone una giornata di assaggio come gli altri genitori.

L'ass. Moro fa il punto su quanto emerso. Prima dell'emergenza Covid era possibile per i genitori andare ad assaggiare le pietanze servite. A seguito dell'emergenza, questa opportunità è stata momentaneamente sospesa. La decisione è stata presa di concerto con l'Istituto Comprensivo di Roncade al fine di limitare il più possibile gli accessi ai locali della mensa. Al termine dell'emergenza, l'assaggio dei genitori verrà nuovamente riavviato. Il doppio turno risulta molto impegnativo sia per la ditta, sia per gli insegnanti che per il Comune. *L'ass. Moro* ricorda che il Comune di Roncade ha compiuto uno sforzo, anche dal punto di vista economico, per continuare a garantire il servizio mensa come negli anni passati, tenuto conto che in altri comuni lo stesso è stato sospeso.

Le principali criticità emerse sono:

- I primi piatti risultano freddi, poco cotti e con olio troppo abbondante;
- Vengono serviti troppi affettati e formaggi;
- Il pesce è troppo impanato;
- Il pane risulta troppo duro;
- La frutta risulta di scarsa qualità;
- La quantità dei secondi è troppo esigua;

Risponde il Responsabile della Qualità della ditta Ottavian: per quanto riguarda i pasti freddi probabilmente incide anche il fatto che i bambini spesso tendono ad allungare i tempi di consumazione del pasto e quindi il piatto si raffredda. Sensibilizzerà le operatrici ad accelerare i tempi di sporzionamento.

I menù sono avvallati dall'USSL e dalla Regione quindi vengono rispettate le grammature indicate. I fabbisogni calorici sono rispettati.

La frutta è di prima qualità e viene fornita da coltivatori locali. Può capitare che qualche frutto possa essere più crudo.

Per quanto riguarda il pane, la durezza forse dipende da una cottura accentuata. In ogni caso, si prendono in carico le segnalazioni presentate.

Dott.ssa Conti prende la parola: il primo probabilmente diventa freddo a causa del vassoio in plastica che disperde il calore. I vassoi d'acciaio tengono molto di più la temperatura. Con i piatti la temperatura si riesce a mantenere meglio.

Il pane è basico: non ha grassi e viene prodotto con farina 0. È una tipologia di pane a cui non siamo abituati, con ingredienti molto elementari e per questo si secca facilmente.

Per quanto riguarda l'eccesso di olio nei primi piatti, bisogna capire se è un problema di sapore o di quantità. Se si eccede nella quantità si sente molto.

Per quanto riguarda la pasta troppo cruda, magari si può parlare con le addette alla mensa allungando i tempi di cottura. La dott.ssa Conti ricorda che il pasto in bianco va dato se il bambino sta male. Troppo spesso viene scelto quando il bambino non gradisce il menù. Bisogna ricordarsi che l'aspetto educativo è importante. Bisogna sforzarsi di far mangiare tutto ai propri figli.

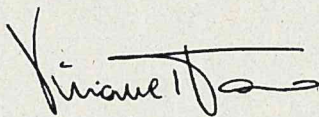
Per le porzioni ridotte: le grammature sono quelle previste. Siamo abituati a vedere porzioni troppo abbondanti. Fantasia di legumi e piatti con legumi vanno messi. Magari è possibile trovare un piatto alternativo di legumi da presentare ai bambini.

Per quanto riguarda i piatti difficili da aprire è normale. La linguetta non va strappata, va usato il coltello. Per quanto riguarda il radicchio, secondo la Dott.ssa era dolce. Si tratta di un prodotto bio e a km zero, ricco di nutrienti per i bambini.

La Dott.ssa Conti chiede che le eventuali segnalazioni sulle problematiche relative al cibo servito in mensa vengano inviate, durante il corso dell'anno, all'Uff. Istruzione del Comune in maniera che le stese le possano essere rigirate in breve tempo.

La riunione si chiude alle ore **19.00**

Il Presidente: Viviane Moro



Il Segretario: Alessandro Zanatta

