

Il giorno 22 novembre 2023 alle ore 17,30 presso la sala riunioni della Biblioteca comunale, si è riunita la Commissione mensa scolastica del Comune di Tavagnacco, costituita con Deliberazione di Giunta comunale n. 129 del 31.10.2023 ai sensi del vigente Regolamento approvato dal Consiglio Comunale.

Sono presenti:

i rappresentanti dei genitori **Grotto Nadia** (Scuola Infanzia di Adegliacco), **Ciccio Floriana** (Scuola Infanzia di Feletto), **Martinis Elisa** (Scuola Infanzia di Tavagnacco), **De Candido Evita** (Scuola primaria di Adegliacco), **Motta Marco** (Scuola primaria di Feletto Umberto), **Romano Elisa** (Scuola Primaria di Tavagnacco), **Mattiazzi Elisa** (Scuola Secondaria di Feletto);

le rappresentanti dei docenti **Baroglio Lorenza** (Scuole infanzia), **Feruglio Daria** (Scuole primarie);

i rappresentanti della ditta Sodexo Italia S.p.a., appaltatrice del servizio, **Poldi Barbara** e **Gramaglia Adriana**.

Sono presenti inoltre l'Assessore all'Istruzione e politiche per la famiglia **Mauro Giovanna** e il Direttore Tecnico dell'Esecuzione del contratto di appalto, nominato dal Comune di Tavagnacco, **Lagomarsino Piero**.

Verbalizzanti: dott.ssa **Pecile Elena** e **Simiz Giusi** – Servizio Istruzione e scolastico del Comune di Tavagnacco. Sono presenti inoltre, come uditori, le operatrici **Cascino Azzurra** e **Acampora Raffaella** in rappresentanza della Coop. Insieme che gestisce il Tempo Integrato;

Pecile, dopo una breve presentazione di tutti i presenti e di come si svolgerà l'incontro, ricorda come e da quando è possibile recarsi nei refettori da parte dei componenti del Comitato Mensa. Attira quindi l'attenzione sugli articoli 5 e 6 del Regolamento comunale per la costituzione ed il funzionamento della Commissione mensa scolastica, sottolineando che i genitori possono recarsi presso le mense unicamente per gli assaggi e non possono entrare nelle cucine stesse.

Comunica la necessità dell'elezione di un Presidente della Commissione: alla carica si candida unicamente Romano Elisa che viene eletta.

Prende la parola la maestra Feruglio della Scuola primaria di Feletto che per il suo plesso lamenta un elevato spreco di cibo in quanto in alcune giornate il menu presenta cibi sono poco graditi, in particolare in occasione della somministrazione del piatto unico ci sono alcuni bambini che rimangono a digiuno. La frutta viene servita troppo fredda, a volte nemmeno pulita bene. Di giovedì, quando i bambini che frequentano il tempo normale hanno il rientro pomeridiano settimanale, viene servito il piatto con i legumi che notoriamente è poco gradito, chiedono in alternativa che venga somministrata la pizza. Segnala altresì che a volte l'insalata presenta troppo sale. Dal sondaggio con le colleghe degli altri plessi, non è pervenuto nulla per Tavagnacco e Colugna; da Adegliacco tutto bene.

Il dott. Lagomarsino precisa che è necessario segnalare qualora la verdura cotta venga servita fredda, che tale segnalazione era stata fatta presente alla ditta e ora vengono sempre servite calde e che le linee guida della ristorazione scolastica spingono a privilegiare il piatto unico con l'obiettivo di far avere sempre maggiore familiarità con pasti diversi in modo che col tempo vengano accettati.

Emerge quindi il problema del pasticcio di lenticchie che, particolarmente a Feletto, risulta morbido solo al centro mentre sui bordi è duro, quindi non appetibile.

Poldi comunica che non è un problema invertire le giornate del menu e presenta dei grafici, suddivisi per scuola, in cui viene evidenziato lo scarto di cibo in riferimento ad ogni tipologia di alimento. Comunica che, una volta raccolto un numero di dati significativo, si potrà capire cosa variare nei piatti proposti. Ad una prima analisi emerge che nei plessi di Tavagnacco ed Adegliacco ci sono meno scarti. Sono già in programma delle sessioni di formazione ulteriori per il personale riguardanti le tecniche di cottura e porzionamento dei cibi.

Si evidenzia che tutti i bambini delle scuole dell'infanzia non gradiscono cavolfiori e broccoli, si chiede altresì la somministrazione di una maggiore varietà di frutta e possibilmente l'alternanza di frutta e yogurt. Poldi comunica che a breve sarà somministrata la spremuta al posto dello spuntino del mattino.

La maestra Baroglio, in rappresentanza delle scuole dell'infanzia, ribadisce la richiesta già formulata lo scorso anno e cioè di evitare di riproporre gli stessi alimenti due giorni di seguito (es. riso) e, per quanto riguarda il menu invernale, chiede che venga somministrata la minestra due volte alla settimana.

Legge inoltre una comunicazione pervenuta da parte delle maestre della scuola dell'infanzia del plesso di Feletto: emerge che il servizio risulta frettoloso e poco curato: viene però ribadito da Pecile che il numero degli addetti risulta conforme ai parametri

Viene comunicato che alla scuola dell'infanzia di Feletto sono state rinvenute due spine molto grosse nel merluzzo, di cui l'ufficio istruzione non era a conoscenza; Poldi e Lagomarsino illustrano quindi le corrette modalità di gestione delle casistiche in cui si trovino i corpi estranei nel piatto. Si può fotografare il corpo estraneo ed inviare la foto per conoscenza all'ufficio istruzione, ma il piatto con l'oggetto estraneo deve rimanere a disposizione di tutti per le verifiche del caso.

Prende la parola l'assessore Mauro che informa di aver fortemente voluto l'incarico al tecnologo perché certifichi la filiera e la qualità degli alimenti e sottolinea l'importanza dell'educazione alimentare da parte di tutti gli attori.

La signora De Candido della primaria di Adegliacco riferisce di aver notato una maggiore attenzione alla qualità. Comunica di aver predisposto e consegnato alle famiglie un questionario da cui è emerso il desiderio di un menu più semplice. Ritiene altresì necessaria all'interno della scuola una maggiore attenzione all'educazione alimentare, che sarebbe fortemente gradita alle famiglie e chiede una maggiore rotazione del menu in modo che i bambini che mangiano una volta alla settimana abbiano pasti diversificati.

Si richiede che al Tempo integrato i bambini possano andare direttamente a prendere la loro porzione chiedendone la quantità, in modo da poterli responsabilizzare maggiormente. La proposta viene accolta in quanto risulta fattibile, ma limitatamente ai bambini delle classi 4a e 5a.

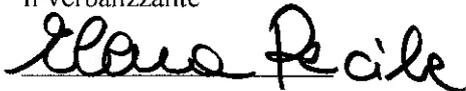
Mattiazzi Elisa della scuola secondaria, riferisce di parlare anche a nome della professoressa Craighero, assente per motivi di servizio. Chiede che le verdure cotte vengano somministrate calde e comunica di aver fatto un'indagine informale tra i genitori trovando interesse generale alla formazione in materia di educazione alimentare. Evidenzia che il menu autunnale è uguale a quello di febbraio 2023 e chiede di modificare le ricette, rileva altresì che nelle linee guida per il periodo ci sono tante verdure che non sono state inserite nel menu.

Poldi comunica che c'è la possibilità di inserire dei menu speciali e lo faranno nelle giornate più critiche. Informa che il progetto di educazione alimentare proposto da Sodexo prevede la costruzione del menu con i bambini e una giornata al mese in cui sono i bambini stessi a dividere e pesare gli scarti.

I genitori chiedono la possibilità di effettuare i sopralluoghi anche all'inizio del prossimo anno scolastico, nelle more della costituzione della commissione mensa per l'anno scolastico 2024/2025 in deroga a quanto previsto dal regolamento. L'assessore Mauro propone la modifica del regolamento in modo da renderlo più corrispondente alla realtà.

Alle ore 19.45 la riunione termina: Pecile saluta e ringrazia i partecipanti, con l'obiettivo di tenere conto delle indicazioni di tutti per un menu che sia a misura di bambino.

Il verbalizzante



Il Presidente della Commissione Mensa

