

Il giorno 6 marzo 2024 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), **Paoluzzi Giorgia** (Scuola Infanzia Colugna), **De Candido Evita** (Scuola primaria di Adegliacco), **Motta Marco** (Scuola primaria di Feletto Umberto), **Romano Elisa** (Scuola Primaria di Tavagnacco), **Nardone Laura** (Scuola primaria di Colugna), **Mattiazzi Elisa** (Scuola Secondaria di Feletto);

le rappresentanti dei docenti **Baroglio Lorenza** (Scuole infanzia), **Craighero Maria Letizia** (delegata dalla Dirigente Scolastica - Scuola secondaria);

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

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**. Sono presenti inoltre, come uditori, l'operatrice Cascino Azzurra in rappresentanza della Coop. Insieme che gestisce il Tempo Integrato e le cuoche sigg.re Cinzia, Marisa e Silvia.

Verbalizzante: **Simiz Giusi** – Servizio Istruzione e scolastico del Comune di Tavagnacco.

Moderatrice: **Pecile Elena** - Servizio Istruzione e scolastico del Comune di Tavagnacco.

Pecile, dopo una breve presentazione di tutti i presenti, comunica che durante la riunione saranno condivise le analisi degli sprechi rilevati dalla ditta Sodexo per il periodo settembre-dicembre dell'a.s. in corso e sarà visionato in anteprima e condiviso il menu primaverile.

Il dott. Lagomarsino è certo che l'incontro sarà costruttivo in quanto, con la disponibilità dei dati delle eccedenze, si potranno evidenziare le criticità e modificare il menu di conseguenza. Dall'analisi dei report dei sopralluoghi è emersa una buona qualità percepita all'assaggio, sono state visionate tutte le schede ed è emerso che l'insufficienza piena è stata rilevata solo in casi isolati.

La dott.ssa Gramaglia illustra l'analisi dello scarto rilevata nel quadrimestre settembre-dicembre: lo scarto è risultato maggiore nella scuola secondaria in modo particolare sui secondi, soprattutto quelli a base di formaggio (nel menu primaverile infatti sarà cambiata la tipologia), segue il pesce, sia per la primaria che per la secondaria.

Poldi chiarisce la modalità di rilevazione dello scarto: in tutti i plessi vengono distribuite le tabelle e al momento dello sbarazzo le operatrici annotano lo scarto, con i valori 1=poco o nullo, 2= meno della metà, 3=più della metà; questi dati vengono incrociati con la frequenza di somministrazione del piatto al fine di totalizzare i dati per singolo plesso e successivamente viene elaborata la relazione che evidenzia gli scarti principali. Raccogliendo il dato puntualmente si evince che lo stesso piatto prodotto dalla medesima cucina viene percepito in maniera diversa da scuola a scuola.

I commissari chiedono che tale report sia messo a loro disposizione per la consultazione.

Gramaglia evidenzia che lo scarto aumenta man mano che i bambini crescono, specificando che le differenze vanno ricercate tra i diversi tipi di piatti e le diverse scuole: ad esempio nella scuola dell'infanzia di Feletto lo scarto è maggiore su tutti i primi piatti, nella secondaria il problema sono le minestre e il riso con le verdure.

I commissari propongono delle alternative (non somministrazione della pasta integrale o maggiore presenza del ragù) che non sono attuabili in ragione del rispetto delle linee guida regionali.

Si passa quindi all'analisi del menu primaverile, elaborato tenendo conto di quanto emerge dal report degli scarti; vengono evidenziate le modifiche rispetto all'attuale: sono stati inseriti asparagi e zucchine al posto di broccoli e cavolfiori, introdotti il risotto allo zafferano, il cous cous, il purè con la lonza ed il prosciutto cotto di origine FVG; i formaggi Asiago e Casatella sono stati sostituiti da mozzarella e crescenza.

I commissari discutono tra loro sulla composizione del menu e sulla tipologia di condimento per pasta e riso. Emerge nuovamente il problema delle lasagne alle lenticchie: nonostante l'aumento del quantitativo di besciamella risultano ancora asciutte e, trattandosi di un piatto a base di proteine vegetali per cui non è possibile aumentare eccessivamente il quantitativo di proteine animali, nel nuovo menu si è optato per pasta al ragù di lenticchie.

Gramaglia informa che la prossima settimana inizieranno i progetti di educazione alimentare alla secondaria di primo grado e che a tutti gli utenti delle medie in mensa sarà sottoposto un questionario in merito alle abitudini e alle preferenze alimentari.

La professoressa Craighero informa che, in occasione della somministrazione del menu internazionale Germania, che comprendeva la minestra di cipolle, ha riscontrato che i ragazzi di una classe hanno mangiato tutto, mentre in un altro tavolo, pur avendo sollecitato, nessuno ha mangiato. Evidenzia che è un dovere

proporre queste nuove preparazioni, visto che anche la qualità è buona. La frutta della merenda non viene accettata in tutte le classi, perché i ragazzi portano le patatine da casa. Condivide l'utilità di fare un opportuno sondaggio sulle abitudini a casa.

L'assessore Mauro, ribadendo la buona qualità dei pasti somministrati, sostiene che sia necessario uno sforzo da parte di tutti per avere un servizio migliore. I ragazzi dovrebbero avere una maggiore propensione all'assaggio, la famiglia giustamente paga ma deve tenere presente che c'è una filiera che lavora, gli insegnanti, soprattutto nelle scuole secondarie, devono fare la loro parte, anche aderendo ai progetti di educazione alimentare proposti dalla ditta Sodexo. È apprezzabile che alcuni genitori abbiano avuto un confronto con il dott. Lagomarsino e rileva che anche i ragazzi sembrano interessati ai temi proposti.

De Candido Evita chiede se è data la possibilità agli alunni di chiedere il bis, il dott. Lagomarsino sottolinea che non sarebbe dovuto, ma ha verificato che viene comunque dato, pur evidenziando che se i ragazzi fanno il bis del primo poi non mangiano la verdura.

Poldi comunica che, a seguito del cambio di stagione, è difficile reperire la frutta biologica in grandi quantitativi e suggerisce, sempre nel rispetto delle linee guida FVG, di introdurre per le merende di primaria e secondaria, due volte alla settimana, biscotti e crackers.

Paoluzzi Giorgia, rappresentante della scuola primaria di Colugna, comunica che tanti bambini portano a casa frutta, ad esempio kiwi, perché non riescono a sbuciarla. Cascino Azzurra, referente per la Cooperativa che gestisce il Tempo Integrato, informa che se la frutta viene portata a casa vuol dire che i bambini a scuola hanno mangiato già un altro tipo di frutta, nel caso specifico del kiwi le addette lo tagliano a metà e i bambini lo mangiano con il cucchiaino.

In merito al pane, Romano evidenzia che il pane comune in certe giornate non risulta ben cotto. Al contrario, per Mattiuzzi quello integrale è ottimo. Il dott. Lagomarsino avanza la proposta di offrire il pane integrale due volte alla settimana. La Commissione approva e accetta:

- il cambio di merenda con i prodotti da forno
- la somministrazione del pane integrale 2 volte alla settimana
- l'alternanza di lasagne al ragù con pasta al ragù, al termine di ogni ciclo di menu di 4 settimane
- l'inversione dei menu del giovedì con quelli del mercoledì, al termine di ogni ciclo di menu di 4 settimane, per garantire la fruizione degli alimenti appetibili (es. pizza) a più alunni possibile.

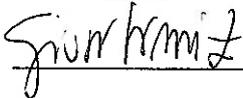
De Candido Evita chiede se è possibile dotare i bambini di contenitori in cui riporre gli avanzi del pasto, ma questa possibilità non è attuabile. Al momento è possibile portare a casa in apposito sacchetto solo pane e frutta non utilizzati in mensa.

In merito alle nuove proposte del menu, Poldi informa che offriranno la macedonia e chiederanno la possibilità di fornire prodotti non biologici vista la difficoltà di reperimento. La Commissione approva. L'intenzione è di partire con il menu primaverile il 2 aprile, ma è necessaria la vidimazione dell'Azienda Sanitaria U.F.C..

La rappresentante della Cooperativa del tempo integrato sottolinea che ai bambini piace molto l'idea del menu speciale, controllano la locandina con molto entusiasmo.

Alle ore 19.10 la riunione termina: Pecile saluta e ringrazia i partecipanti.

Il verbalizzante



Il Presidente della Commissione Mensa

