

## **INTRODUZIONE**

Il Comune ha istituito una "commissione mensa" composta da rappresentanti del Comune, dal gestore del servizio, da rappresentanti dei genitori e dei docenti, che si riunisce periodicamente per discutere dell'andamento del servizio. La commissione rappresenta il punto di riferimento per eventuali osservazioni sul servizio da parte dei genitori.

Dal mese di ottobre **inizia il progetto "Assaggi mensa"**, per i genitori degli alunni frequentanti la mensa delle scuole dell'infanzia e primarie cittadine, i quali potranno accedere ai locali mensa per effettuare gli assaggi.

L'assaggio del pasto da parte di un gruppo scelto di utenti che vogliono esprimere un giudizio possibilmente indicativo per altre persone, consiste nella valutazione delle caratteristiche del pasto attraverso i propri sensi.

L'assaggio può diventare un tipo di analisi efficace, che può fornire dati sulla accettabilità e gradevolezza di un alimento o di un pasto.

Esistono dei requisiti sensoriali aggiunti che hanno un ruolo non trascurabile nelle dinamiche di accettazione del piatto e di soddisfazione dell'utenza. Uno di questi è la presentazione del cibo, in termini di aspetto visivo del piatto e di approccio nella presentazione. Forte rilevanza sull'apprezzamento ha l'ambiente di consumo: un refettorio pulito ma anche confortevole e piacevole rappresenta un parametro che incide positivamente sul consenso dell'assaggiatore.

### **RUOLO EDUCATIVO DELLA MENSA**

La scuola, in quanto comunità educante, è il luogo in cui ciascun alunno fruisce delle opportunità di crescita e sviluppo personale, imparando ad interagire con gli altri in un rapporto positivo e nel pieno rispetto delle regole del vivere civile. La mensa è un momento educativo e un'opportunità offerta agli alunni di avvalersi di una corretta, sana, equilibrata educazione alimentare. Essa rappresenta un momento di educazione al gusto, un momento di educazione comportamentale e

relazionale, l'occasione per sperimentare la condivisione e il rispetto delle regole, il riconoscimento dei ruoli e il rispetto reciproco. Le Istituzioni scolastiche, il Comune, la ditta esterna e gli operatori interni incaricati del servizio, collaborano, per le rispettive competenze, al buon andamento del servizio, operando in maniera coordinata e sinergica anche al fine di fornire alle famiglie informazioni complete sul servizio e sulle scelte alimentari proposte nei menù della ristorazione scolastica.

### **MENU'**

Il menù, suddiviso per invernale ed estivo, è articolato in cinque settimane.

I menù, predisposti nel rispetto delle Linee guida della Regione Veneto, sono elaborati dalla dietista della Ditta Gemeaz Elior, in collaborazione con l'Amministrazione Comunale, e successivamente sottoposti al vaglio e all'approvazione della competente ULSS7.

I genitori, gli insegnanti e gli operatori della mensa giocano un ruolo di rilievo nel favorire l'arricchimento del modello alimentare casalingo del bambino di nuovi sapori, gusti ed esperienze alimentari gestendo, con serenità, le eventuali difficoltà iniziali di alcuni bambini ad assumere un cibo mai consumato prima o un gusto non gradito al primo assaggio.

### **ISTRUZIONI GENERALI:**

#### **Assaggiatori**

I genitori che hanno i figli iscritti in mensa e intendono effettuare gli assaggi, devono fornire il proprio cognome e nome alla referente mensa del plesso scolastico frequentato dal proprio figlio.

Ogni plesso avrà la lista dei genitori, e solo quelli presenti nella lista potranno entrare nei locali scolastici e in mensa, in quanto solamente gli autorizzati potranno accedervi.

Lo stesso genitore potrà effettuare fino ad un max di 3 assaggi al mese.

La visita ai locali mensa è consentita, nei giorni di mensa scolastica, ad un numero di rappresentanti **non superiore a 1**. In ogni locale di somministrazione, durante il sopralluogo, vengono messi a disposizione le stoviglie necessarie per l'assaggio dei campioni del pasto, che deve essere degustato senza interferire con il normale svolgimento del pranzo dei bambini.

### **Modalità:**

Prima dell'assaggio il rappresentante assaggiatore deve:

- non essere indisposto fisicamente e/o ammalato
- non avere malumori o essere prevenuto nei confronti dell'azienda fornitrice del pasto
- non deve aver fumato almeno nell'ora precedente l'assaggio
- non aver fatto un pasto sostanzioso nell'ora prima dell'assaggio
- non arrivare con l'idea di consumare interamente il pasto durante l'assaggio (dopo aver espresso i giudizi può comunque completare il pasto)
- mantenere un atteggiamento di responsabilità nei confronti del compito che si sta svolgendo.

Non è consentito ad alcuno prelevare porzioni di cibo dalle cucine o dai locali mensa per eventuali analisi o controlli sulla qualità delle pietanze e le caratteristiche igienico—sanitarie degli alimenti, fatta eccezione degli organismi a ciò ufficialmente preposti.

### **ISTRUZIONI COMPORTAMENTALI**

- Il genitore assaggiatore dovrà soffermarsi nel locale mensa il minor tempo possibile, prima della distribuzione del pasto, **(ore 12,00 per le scuole dell'infanzia, ore 12,15 per le scuole primarie)** al fine di interferire il meno possibile con l'organizzazione del servizio.
- Far sporzionare dall'operatore un piatto alla volta, mantenendo l'ordine abituale di consumo (primo piatto, secondo, contorno, frutta o yogurt eventuale)

- Assaggiare circa tre bocconi per piatto, con l'unica eccezione di valutare la temperatura in particolare per il primo boccone
- Valutare il pane tra il primo e il secondo piatto

### **ASSAGGI PRESSO IL CENTRO COTTURA COMUNALE**

E' possibile effettuare gli assaggi anche presso il Centro Cottura Comunale dove vengono preparati i pasti per le scuole di Bassano. L'assaggio dovrà essere effettuato alle ore 12.15/12.30, nei giorni di mensa scolastica, ad un numero di rappresentanti **non superiore a 1**. E' necessaria la prenotazione telefonica al n. 0424/237004 per motivi di igiene e sicurezza.

### **FASE FINALE**

Al termine degli assaggi, il genitore dovrà compilare una apposita scheda, nella quale dovrà essere precisato il giorno, la scuola e il giudizio per ogni piatto.

Di ciascun sopralluogo effettuato i rappresentanti redigono una scheda di valutazione, reperibile presso il plesso scolastico o il Centro Cottura Comunale, ma può essere utile stamparsi una copia dal sito

<http://www.comune.bassano.vi.it/Cittadino/Scuola-e-formazione/Ristorazione-scolastica/VARIE-RISTORAZIONE-SCOLASTICA> e portarsela dietro.

Le schede compilate verranno ritirate, a fine mese, dal personale della Ditta Gemeaz addetto alla distribuzione per la successiva consegna all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Bassano.