



Città di Bassano del Grappa

Medaglia d'oro al Valor Militare

www.comune.bassano.vi.it

PEC: protocollo.comune.bassanodelgrappa@pecveneto.it

AREA II^ SERVIZI ALLA PERSONA – SERVIZIO PUBBLICA ISTRUZIONE

OGGETTO: SINTESI DEGLI ARGOMENTI TRATTATI NELLA SEDUTA DEL COMITATO MENSA DEL 05 DICEMBRE 2023 – ANNO SCOLASTICO 2023/2024

PRESENTI:

- Assessore alla Pubblica Istruzione: Mariano Scotton;
- Comune: Dirigente Area II dott. Luca Brussato, dott.ssa Cristina Trento, dott.ssa Carron Katia, dott.ssa Moro Tatiana
- Dott.ssa Rossella Calzavara (Euroristorazione),
- Dott.ssa Monica Zamprogna (SIAN; Ulss 7), Dott.ssa Martina Xausa (SIAN; Ulss 7), Dott. Antonio Stano (Direttore Dipartimento di Prevenzione)
- Referenti insegnanti e genitori degli Istituti IC1, IC2 e IC3.

L'Assessore apre l'incontro e ricorda che è stata posta particolare attenzione da parte del Comune per le fasce più deboli. Infatti le tariffe a carico delle famiglie sono tra le più basse del territorio; il bilancio comunale contribuisce alla spesa per la mensa scolastica per circa 580 mila euro all'anno.

Successivamente vengono trattati i seguenti punti che si riassumono sinteticamente:

- Gli assaggi nelle scuole verranno attivati dall' 11 dicembre 2023. L'assaggio mensa è consentito ad un numero di assaggiatori non superiore ad uno (1) al giorno per plesso. Ogni genitore può fare al massimo un assaggio al mese. Per ogni settimana sono previsti al massimo due assaggi totali. Previa autorizzazione della scuola, solo i referenti genitori del comitato mensa potranno assistere a tutta la somministrazione del pasto e chiedere alle incaricate della ditta (scodellatrici) la verifica delle temperature. La Ditta Euroristorazione sta acquistando le bilance per consentire la verifica del peso dei piatti, su richiesta dei referenti mensa, da parte delle addette mensa. Il protocollo per gli assaggi è in corso di approvazione e verrà diffuso a breve.
- Gli assaggi delle diete speciali sono difficili da attuare in quanto le porzioni sono termosigillate per ogni bambino. Si valuterà con la ditta se è possibile consentire l'assaggio anche per questa tipologia di piatti.
- Si precisa che non sono consentite foto durante gli assaggi; in caso vengano riscontrate anomalie si dovrà seguire la procedura prevista e segnalare il fatto all'insegnante referente per la mensa e alle scodellatrici che a loro volta lo segnaleranno alla Ditta e all'ufficio Pubblica Istruzione;
- Si è provveduto al trasferimento, dal vecchio borsellino elettronico a quello del nuovo portale, dei crediti residui per i bambini iscritti alla mensa nel corrente anno scolastico; entro fine anno verranno rimborsati anche i crediti dei figli che non frequentano più la mensa.
- La gestione del corretto comportamento in ambito di sicurezza alimentare spetta alla Ditta (c.d. autocontrollo ufficiale - HACCP). Il controllo ufficiale è una prerogativa dei servizi territoriali di prevenzione dell'Ulss.

- Progetto Giusta Quantità: è stato ideato nel 2015 da alcune maestre delle primarie IC3; consiste nel dare una prima mezza porzione di pietanze e poi somministrare la seconda solo su richiesta del bambino in base al suo senso di sazietà; questo progetto era in uso fino all'anno scorso anche se non adottato formalmente; sono emerse delle criticità che hanno portato alla sospensione del progetto, in attesa di ulteriori approfondimenti. Tale decisione è stata presa informando i Dirigenti Scolastici dei tre Istituti Comprensivi. A settembre 2024, il Progetto Giusta Quantità potrà eventualmente ripartire dopo che verranno acquisite le valutazioni *dell'Osservatorio progetti scolastici* della Regione Veneto, cui è stato inviato il progetto da parte dell'Ulss.
- Si ricorda inoltre che Casa a Colori, che gestisce la mensa dei poveri di Casa San Francesco, non ha ancora rinnovato la convenzione; tale convenzione prevede che il cibo in eccedenza non venga buttato, ma recuperato presso il centro cottura per la successiva donazione. Questa modalità non è più possibile. Sono in corso comunque le misurazioni delle porzioni avanzate nelle teglie per valutare se è possibile il ritiro di tale cibo direttamente presso i plessi scolastici interessati. Questo monitoraggio delle eccedenze in teglia alla fine di ogni somministrazione ha fornito i primi dati che sono in elaborazione e in base ai quali si valuterà la fattibilità di prosecuzione di un progetto di recupero con Casa a Colori.
- Al fine di acquisire dei dati oggettivi per la valutazione dello spreco alimentare si è pensato anche di individuare due Istituti di pari dimensione a livello di pasti medi (Canova e XXV Aprile) presso cui misurare in parallelo lo scarto in base alle due modalità di somministrazione: il plesso Canova proseguirà con la somministrazione del pasto intero, mentre il plesso XXV Aprile applicherà la modalità del progetto Giusta Quantità. Tale analisi durerà circa un mese e mezzo, al termine del quale si valuteranno i risultati.
- Secondo l'esperienza dell'Ulss, il progetto Giusta Quantità è una iniziativa apprezzabile nell'impostazione ma difficilmente riuscirà ad impattare sul recupero effettivo del non consumato perché nella ristorazione collettiva la possibilità di recuperare l'invenduto (cioè quanto rimasto nelle teglie) è complicato in quanto gli alimenti sono delicati e deve essere rispettato il regime caldo-freddo; per tali motivi, l'invenduto potrebbe essere non consumabile; pertanto l'Ulss suggerisce di focalizzare l'attenzione sul significato di spreco, sulla sua importanza e sulla concezione che i bambini hanno di esso.
- L'Ulss procede a presentare il menù invernale e a spiegare dettagliatamente la filosofia e i criteri di costruzione dello stesso. E' stata rispettata la frequenza nelle pietanze, introdotti i cereali integrali, la rotazione dei cereali, la rotazione proteica, si è lavorato sul doppio contorno; si precisa che bisogna un po' sfatare il mito delle grandi quantità di verdure; la porzione di verdure che viene somministrata complessivamente è la stessa quantità solo differenziata dal punto di vista qualitativo, la quantità grezza è uguale; lo strumento su cui si sono basate nell'elaborazione del menù sono le linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica, che a loro volta si basano su esigenze scientifiche e forniscono informazione su come elaborare lo schema base del pranzo, sulle porzioni adeguate per fasce d'età e sulle frequenze settimanali e mensili;
- Viene posta attenzione, da parte di un referente genitore presente, sul fatto che i genitori del comitato non hanno voce in capitolo riguardo alle segnalazioni perché queste devono essere rivolte all'insegnante ma allo stesso tempo devono avere un ruolo di intermediari per riportare le comunicazioni provenienti da Euroristorazione, dal Comune o dal SIAN; riferisce della mole di mail e messaggi di lamentela che i genitori del comitato ricevono dagli altri genitori. Viene riportato che i nuovi alimenti introdotti nel menù potrebbero non piacere ai bambini, per cui essi tornano a casa

affamati, oltre al fatto che si crea spreco; viene riportato inoltre che alcuni genitori stanno pensando di disdire la mensa proprio perché i bambini tornano a casa con la fame; viene espresso comunque apprezzamento per il lavoro di stesura del menù. Si evidenzia la difficoltà nella comunicazione da parte dei referenti verso tutti i genitori vista la specificità degli argomenti da riportare e la numerosità dei destinatari.

- Viene ribadito che i referenti dei genitori hanno un ruolo di portavoce di ciò che emerge dal comitato mensa agli altri genitori che non ne prendono parte.
- Viene ricordato che il controllo ufficiale spetta all'Ulss e non ai referenti dei genitori, questi ultimi partecipano agli assaggi, possono presentare delle osservazioni e se riscontrano delle criticità riferiscono agli insegnanti che a loro volta riportano all'Ulss che può di conseguenza attuare dei controlli; i centri cottura e punti di somministrazione vengono controllati con cadenza periodica da parte dell'Ulss.
- Viene chiesta da parte dei referenti dei genitori più educazione alimentare a scuola e, se possibile, di rivedere alcune ricette e rendere i piatti più appetibili, di porre più attenzione al problema dello spreco, della diseducazione alimentare e delle diete speciali (i bambini con diete speciali si trovano sempre lo stesso piatto perché non c'è varietà).

La Ditta si rende disponibile a lavorare per migliorare l'appetibilità di alcuni piatti e magari a renderli più gustosi. Sull'aspetto divulgativo viene ipotizzata una serata illustrativa magari online.

- Viene sollevata la problematica di un episodio di mancata consegna di una pietanza (pesce consegnato in ritardo o non consegnato); la Ditta ha riconosciuto il disservizio ha fatto le verifiche del caso e sono stati presi dei provvedimenti al riguardo. La Ditta conferma disponibilità ad intervenire ma chiede che le segnalazioni siano tempestive per poter fare i controlli necessari;
- La comunicazione di eventuali variazioni al menù viene pubblicata sull'app e nel sito nova portal per i genitori; agli insegnanti verrà data comunicazione da parte delle scodellatrici.
- Vengono riportati alcuni menù che sono stati apprezzati dai bambini come il menù Asia e il menù America mentre si fa presente che l'insalata scarola non è molto gradita perché amara;
- Viene sottolineata la rigidità delle scodellatrici nella porzionatura dei pasti per casi specifici di fragilità di alcuni bambini. Viene condiviso un metodo che dovrebbe risolvere il problema. Le eventuali richieste degli insegnanti devono venir condivise preventivamente con la Ditta e non possono essere date disposizioni dalle insegnanti direttamente alle scodellatrici per evitare problemi di organizzazione; si chiede eventualmente di mettere in contatto il pediatra con l'Ulss il quale fornirà un modulo base da compilare al fine di andare incontro alle specifiche esigenze.
- Le insegnanti assicurano che nelle scuole l'educazione alimentare viene fatta; forse però manca una educazione alimentare nelle famiglie; chiedono poi di evitare abbinamenti magari un po' difficili per il bambino tipo orzo e zucca.
- Segue una discussione circa il pane. La ditta informa che è stato cambiato il fornitore dal 30 ottobre scorso.
- Si comunica inoltre che le ricette verranno pubblicate sul portale. Con riferimento alla lista dei fornitori presso i quali la ditta si rifornisce, questa viene trasmessa al Comune per le opportune verifiche. La ditta precisa in ogni caso che è tenuta al rispetto delle prescrizioni del capitolato di gara e delle norme in tema di frode alimentare ed è sottoposta a rigidi controlli da parte delle autorità competenti oltre che dal Comune stesso.

- I genitori infine chiedono se possibile degli orari più consoni per le future riunioni e possibilmente fuori centro storico vista la difficoltà di parcheggio. L'assessore a tal proposito evidenzia che gli orari non sono ulteriormente posticipabili, ma che si cercherà di valutare una sede più comoda.

La riunione termina alle 19.50.