

VERBALE INCONTRO COMITATO MENSA

Il giorno 26 del mese di gennaio 2023 alle ore 17.30, a seguito di regolare convocazione si è riunito – in modalità di video conferenza - , il comitato mensa.

Risultano presenti – collegati - i membri come da allegato:

- Amministrazione Comunale: Ass. Trus, Ass. Cominotto, Trevisan E.
- per la ditta Sodexo la Dr.ssa Elisa Barbuio
- allegato elenco membri presenti

Trevisan: apre la riunione ringraziando tutti i partecipanti collegati per la presenza al primo comitato mensa dell'anno, effettua un breve controllo che ci sia almeno un rappresentante per scuola e spiega brevemente che anche quest'anno il servizio di refezione scolastica è gestito dalla ditta Sodexo Spa in prosecuzione dell'appalto in corso per il periodo 2021-2023. Illustra ai nuovi membri il funzionamento del servizio di refezione, che per i plessi di San Daniele è gestito dal centro cottura situato presso il centro anziani di via Cadorna mentre per il plesso di Villanova dalla cucina delle elementari dove è presente anche il personale comunale. Si passa quindi ad analizzare la situazione per singola scuola, in base alle segnalazioni e ai report ricevuti da insegnanti e genitori.

SCUOLA DELL'INFANZIA DI SAN DANIELE

Trevisan: legge i report ricevuti con alcune criticità emerse all'inizio dell'anno scolastico durante l'avvio del servizio, criticità che sono state subito segnalate alla ditta per la loro risoluzione, in generale tutti i report forniscono riscontro positivo, perché la maggioranza dei bambini gradisce il cibo. Si è presentato il problema della pizza che sembrava non essere abbastanza cotta, ma da un controllo più approfondito il problema è stato ricondotto al vapore dopo la cottura che tende ad inumidire l'impasto.

Barbuio: conferma che dopo la segnalazione ha effettuato delle verifiche e si è capito che il nuovo impasto bio, dopo la cottura, deve essere lasciato momentaneamente fuori dal forno per far evaporare il calore, altrimenti i contenitori utilizzati per il trasporto trattengono il vapore che va ad inumidire il pasto, dando l'impressione che l'impasto non sia ben cotto. Sono intervenuti per migliorare la situazione.

Genitore Persello Emanuela: conferma che in generale i bambini gradiscono, il feedback è tendenzialmente positivo per la fascia di età e non ci sono segnalazioni particolari. Le signore che effettuano il servizio si dimostrano disponibili e l'ambiente è sereno.

Maestra Dassiè: conferma che dopo le criticità segnalate il servizio è migliorato, è contenta della reintroduzione della frutta tra le merende pomeridiane perché i bambini la gradiscono, dice che nel caso di problemi tende a segnalarli subito per riuscire a risolverli in modo facile e con velocità.

Presentati complessivi: 5 Report

INFANZIA VILLANOVA

Trevisan: sulla base dei report ricevuti ad inizio anno c'è stato qualche problema con il pesce, i calamaretti potevano risultare di difficile deglutizione per dei bambini piccoli all'infanzia, ma il problema è stato subito affrontato cambiando tipologia di pesce nei giorni in cui è previsto. Non rilevano altri problemi particolari.

Genitore Ferrera Monica: chiede qualche dettaglio in più in quanto si tratta del suo primo anno da membro del comitato mensa, vuole verificare soprattutto il rispetto delle grammature e farà avere al più presto i primi report.

Presentati complessivi: 2 report

PRIMARIA SAN DANIELE

Maestra Toppazzini R.: Non segnala disservizi particolari, in generale il servizio funziona bene ma segnala che la pasta (integrale e non) alle verdure era spesso poco condita con il risultato che non sempre è stata gradita. Le uova sode inoltre non sono tanto amate dai bambini. Apprezza il miglioramento della merenda perché più varia e le lasagne che piacciono sempre.

Barbuio: accoglie la segnalazione relativa al condimento per informare la cucina, farà preparare delle varianti quando nel menù sono previste uova, come ad esempio frittata, uova strapazzate ecc.

Genitore Narduzzi Marida: ha effettuato un sopralluogo quando era prevista la pasta integrale, il sapore risulta naturalmente diverso rispetto a quella normale e non da tutti è apprezzata, ma ha visto che la maggioranza dei bambini ha mangiato, conferma che sarebbe meglio servire uova strapazzate o frittata anziché sode; conferma che il giorno stesso erano previsti involtini e che erano molto buoni, anche i bambini delle medie presenti (doposcuola) mangiano e apprezzano. Le cuoche sono sempre disponibili. Dice che i broccoli serviti erano buoni, le verdure buone e ben condite, continuerà a tener monitorato l'andamento del servizio.

Maestra Toppazzini R.: conferma per conto della referente del doposcuola che anche i ragazzi del doposcuola mangiano e in generale il feedback è positivo. Le verdure sono a volte troppo salate e a volte poco condite.

Ass. Trus: ha ricevuto alcune telefonate dove si segnala la verdura scondita e che le aule non sono ben riscaldate.

Maestra Toppazzini R.: Riferisce, come già evidenziato durante le riunioni del comitato mensa dello scorso anno, che il servizio funziona bene ma rimane da correggere il condimento della pasta.

Evidenzia inoltre che molto spesso i genitori non contattano i membri del comitato mensa per effettuare segnalazioni, e questo può creare delle difficoltà sia ai genitori che ai membri del comitato stesso. Sottolinea l'importanza del comitato e che i membri sono sempre disponibili ad ascoltare.

Barbuio: interviene spiegando ai membri del comitato mensa che una volta al mese è possibile variare proponendo il cosiddetto "menù speciale" in cui accanto al capitolato è presente l'offerta tecnica che prevede, tra le migliorie del servizio, anche 10 giornate con un menù speciale a tema. Farà attenzione al condimento della pasta.

Trevisan: interviene per specificare ai membri che la pasta integrale deve essere necessariamente presente nel menù previsto su 8 settimane accanto a quella normale, sia per educare i bambini anche alla varietà dei cibi che per precisi criteri previsti dall'azienda sanitaria, in quanto è importante introdurre nella dieta altri tipi di farinacei e ingredienti oltre alla farina classica. Perciò la pasta integrale non può essere sostituita da quella normale.

Presentati complessivi: 4 report

PRIMARIA VILLANOVA

Trevisan: dall'analisi dei report di inizio anno è emerso un problema con la preparazione del pesce, in quanto la cucina dispone di un solo forno che deve essere utilizzato talvolta sia per la preparazione del primo che del secondo. Comunica che in seguito ad un confronto con l'azienda sanitaria è stata effettuata un'inversione di menù per agevolare la cucina e far in modo che il cibo sia preparato meglio, in quanto le difficoltà della cucina si possono ripercuotere sulla qualità del pasto. La situazione è monitorata al fine di migliorare il tutto.

Genitore Vitagliano K.: segnala che durante i suoi sopralluoghi le grammature sono risultate minori rispetto al previsto, c'è stato un problema di dosi dei cibi. Il cibo aveva un buon gusto ma la quantità era ridotta, soprattutto nel caso della minestra di farro. Potendo fare solo il bis di verdure è importante che le quantità servite rispettino le dosi previste. In generale comunque le cuoche sono premurose e il clima è positivo. Il sapore è buono e la disposizione degli spazi ok.

Trevisan: ringrazia per il feedback e comunica che verificherà con la cucina e con la ditta al fine di garantire che le dosi siano rispettate.

Barbuio: precisa che è sempre importante tenere a mente la tabella di conversione cotto-crudo, dove sono stabiliti i parametri. Bisogna fare attenzione che i parametri comunicati non sono sul pasto singolo ma su una quantità standard di 100 grammi. Suggerisce di chiedere eventualmente alla cuoca stessa quanto cibo ha preparato durante il sopralluogo stesso.

Maestra Blasutti Francesca: conferma il problema rilevato in merito alla dose della minestra servita quel giorno. Il pesce purtroppo non è sempre invitante e bisogna fare attenzione alle spine. Riferisce che il cous-cous era freddo e con poche verdure. Il servizio è risultato talvolta troppo veloce, forse anche perché c'è stato il cambio da doppio turno a turno unico. Per quanto riguarda la disposizione della sala conferma che sono stati riorganizzati gli spazi per rispettare i regolamenti sulla sicurezza e che ora il tutto sembra funzionare (soprattutto per la questione degli assembramenti). Bisogna correggere le tempistiche del servizio perché alcuni piatti arrivano troppo presto, es. il pane mentre ancora i bambini stavano mangiando l'arancia. La frutta era a volte troppo fredda o addirittura cruda.

Genitore Vitagliano K.: conferma la riorganizzazione dei tavoli e che la durata del servizio va corretta.

Trevisan: verificherà tempestivamente con la cucina e con la ditta per migliorare sia la durata che le modalità di esecuzione del servizio per risolvere il problema che si è presentato

Presentati complessivi: 3 report

SCUOLE MEDIE

Trevisan: presenta i report ricevuti dove si evince che ci sono state alcune criticità nei primi sopralluoghi in quanto la temperatura dei cibi serviti non era ottimale. Dopo le segnalazioni effettuate si vede il graduale miglioramento della temperatura comunicato dai membri del comitato mensa che hanno effettuato il sopralluogo. Da risolvere la questione del pane servito troppo freddo.

Genitore Cabai M.: Si rileva in generale la problematica di tanto chiacchiericcio e passaparola non verificati che finiscono con il generare questioni poco piacevoli tra gli uffici comunali e la scuola. È fondamentale far riferimento ai membri del comitato mensa nel caso ci siano problematiche da affrontare, in generale vede che il cibo viene mangiato e pochi piatti tornano indietro, a parte qualche dettaglio il cibo è discretamente gradevole. Va gestito il problema della percezione della mensa scolastica all'esterno, perché è importante avere delle segnalazioni oggettive.

Barbuio: precisa a tutti i membri che le pietanze servite alle medie sono le stesse anche della materna e della primaria, dove i bambini mangiano tutto.

Maestra Toppazzini R.: la problematica delle medie è nota da anni ormai, purtroppo è una fase delicata e va gestita in un certo modo.

Insegnante Felice M.: dice che i ragazzi delle medie sono selettivi, fanno molte preferenze, è consapevole dell'importanza del menù che così come previsto è corretto, purtroppo però agli occhi di un adolescente non è sempre appetibile, ci sono comunque ragazzi molto affamati che mangiano tutto e altri più selettivi che non gradiscono tutte le pietanze. Suggerisce di trovare alcune verdure particolari con cui condire la pasta affinché sia resa più appetibile. Suggerisce di proteggere di più il cibo durante il servizio giù nelle aule ma in generale nota un miglioramento nel menù e nella qualità della frutta.

Ass. Cominotto: ringrazia l'intervento dei membri del comitato mensa, invita il rappresentante delle medie Cabai a recarsi spesso ad effettuare i sopralluoghi così da potersi confrontare direttamente con i genitori. Sottolinea che nella fase adolescenziale ci sono anche altre problematiche che vanno tenute in considerazione e che non sono necessariamente dovute al servizio in mensa, ma magari a questioni famigliari o di un certo rapporto con il cibo in quella fase della crescita. Sarà importante, a partire dalle prossime riunioni, coinvolgere anche il Consiglio Comunale dei ragazzi così da poter monitorare meglio la mensa. I ragazzi possono in questo modo sentirsi più ascoltati e anche farsi portavoce dei consigli che emergono dai membri del comitato durante le riunioni.

Genitore Cabai M.: segnala il pane freddo e la frutta ghiacciata.

Insegnante Felice M.: conferma la segnalazione del genitore.

Barbuio: precisa che le norme HCCP impongono di conservare i cibi nella cella frigorifera a 8°C per regolamento, verificherà la questione con le cuoche ma ipotizza che in questa fase dell'inverno, nonostante il cibo sia tirato fuori prima dalle celle fatica a scaldarsi a causa della temperatura esterna molto bassa. Il pane è fornito così il mattino presto dal forno di Martignacco, ma possiamo intervenire magari tenendolo in una zona più calda della cucina o in dei contenitori che possono scaldare leggermente il pane per evitare che risulti troppo freddo.

Trevisan: ringrazia il prezioso supporto dei membri del comitato mensa e conferma che ci sarà una variazione nel menù delle medie per evitare spiacevoli inconvenienti tra chi mangia sopra e chi nelle aule, affinché sia rispettato il menù tenendo conto anche delle esigenze logistiche, degli insegnanti e degli studenti che si trovano a mangiare in due locali differenti. Ringrazia per la partecipazione e le osservazioni emerse e conferma che ci sarà una nuova riunione i primi di marzo per verificare l'andamento del servizio. Invita i membri ad effettuare i sopralluoghi e ad inviare i relativi report.

Presentati complessivi: 3 report

L'incontro si conclude alle ore 19:15.

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE
f.to Trevisan Eric

ELENCO MEMBRI PER PRESENZE 26/01/2023

firme presenza

Sindaco	Valent Pietro	—
Assessore	Trus Adriano	presente
Assessore	Cominotto Daniela	presente
Responsabile del Servizio	Santoro Simona	assente
Servizio Istruzione- sociale	Trevisan Eric	presente
Dirigente scolastico	Bortoluzzi Tiziana	—
Scuola Primaria	Vettoretti Diana	—
Villanova	Vitagliano Katuscia	presente
Scuola Infanzia	Benigni Ayelen	—
Villanova	Ferrera Monica	presente
Scuola Infanzia	Persello Emanuela	presente
San Daniele	Coassin Michele	
Scuola Primaria	Narduzzi Marida	presente
San Daniele	Venuti Francesca	presente
Scuola Secondaria	Cabai Massimo	presente
I grado	Cimolino Federica	
Scuola Inf.Villanova	Bulfone Barbara	assente
Scuola Prim.Villanova	Blasutti Francesca	presente
Scuola Inf. S.Daniele	Dassiè Lidia	presente
Scuola Prim.S.Daniele	Toppazzini Rosanna	presente
Scuola Secondaria	Felice Maura	presente
I grado		
1 cuoca Villanova	Gaffarelli Laura	assente

Sodexo	E.Barbuio	prezente
ASUFC	Manuela Mauro	absente

