

VERBALE COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA SCUOLA PRIMARIA DON BOSCO DEL 22 MARZO 2021

In data 22 marzo 2021 alle ore 17.00 si è riunita in modalità on line la Commissione Mensa Scolastica della scuola primaria Don Bosco di Torreglia, convocata con lettera prot. n. 2827 del 17.03.2021 del Responsabile I Area del Comune dott.ssa Manuela Manfredini.

L'invito è stato esteso anche alla Dirigente dell'Istituto Comprensivo di Montegrotto Terme, dott.ssa Roberta Scalone, e al Direttore del S.I.A.N Ulss 6 dott.ssa Stefania Tessari.

Sono presenti:

- dott.ssa Manuela Manfredini e la collaboratrice sig.ra Daniele Cosetta, per il Comune di Torreglia
- sig.ra Andreea Cozma – rappresentante genitori
- sig.ra Elena Girardi – rappresentante genitori
- dott.ssa Marina Casazza e dott.ssa Giulia De Boni in rappresentanza S.I.A.N. Ulss 6
- dott.ssa Marina Fasiol (entrata in riunione alle 17.15 c.ca) – dietista Sodexo Italia s.p.a.
- maestra Marina Farruggia (entrata in riunione alle ore 17.25 c.ca) – in sostituzione di Selena Campigotto rappresentante docenti nella Commissione Mensa
- dott.ssa Elisabeth Tamang (entrata ore 17.30 c.ca) – quale referente del Piano Regionale Prevenzione e Salute nelle scuole del Veneto

Manfredini introduce la riunione spiegando le competenze della Commissione Mensa Scolastica, come da Regolamento.

Chiede poi come possono essere gestiti gli assaggi dei componeneti della Commissione in questo periodo di pandemia. Dice di essere in attesa di delucidazioni dalla dirigente scolastica sul punto.

Casazza spiega che in questo periodo, per ragioni igieniche legate all'emergenza sanitaria in atto, non sono consentiti gli ingressi di estranei nella scuola, pertanto solo il personale docente può procedere alla verifica sulla qualità dei pasti con l'assaggio degli stessi.

Manfredini dice di aver proposto la scheda di verifica come allegata alle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" della Regione Veneto, e chiede delucidazioni sulla compilazione delle due parti del modulo. Casazza conferma che il modulo è corretto e che la prima parte può essere compilata dal docente e la seconda, in teoria dai genitori rappresentanti, ma attualmente anche la seconda parte potrà essere compilata solo dal docente che procede agli assaggi.

Manfredini spiega che è stato convenuto con Sodexo di adattare la somministrazione in pluriporzione alle modalità di "pranzo in classe", per la pandemia in atto, e che l'addetto alla distribuzione porta al posto di ciascun bambino il piatto con il pasto. Conferma poi che le indicazioni sono quelle di pulire prima e dopo il pasto e arieggiare il locale.

Casazza ritiene che, per una classe può andar bene così, ma nel caso di più classi sarebbe preferibile la modalità con il vassoio che contiene tutte le portate. Conferma che è corretto procedere con pulizia e arieggiamento.

Casazza chiede spiegazioni sul menù: in particolare il dolce che è previsto troppe volte (quattro) in un mese.

Fasiol spiega che c'è un errore nella scrittura del menù invernale e in realtà è previsto solo una volta alla settimana, variando tra dolce confezionato e biscotti. Poi sottolinea che, per quanto riguarda la frutta, nel periodo invernale non c'è molta varietà e anche per questo motivo si sostituisce a volte con un dolce.

Inoltre precisa che la scuola ha chiesto di non prevedere lo yogurt per mancanza di frigo, che dunque è stato sostituito con il budino.

Casazza propone macedonia eventualmente.

Prosegue chiedendo che, nello specifico menù che prevede primo e secondo con carne (pasta al ragù e polpettone), il ragù sia sostituito con sugo vegetale per evitare troppa carne.

Fasiol spiega però che tra il primo e il secondo non si sfora la grammatura giornaliera prevista per la carne.

Casazza chiede allora che per la prossima volta nel menù vengano anche indicate le grammature di ciascun alimento. Per il resto il menù va bene. Per il prossimi anni è bene aumentare gradatamente la presenza di altri alimenti quali cereali e legumi, che sono importanti per la dieta, sia dal punto di vista della salute che del rispetto per l'ambiente.

Spiega ai genitori che il S.I.A.N. (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione) dell'Ulss esamina tutti i menù scolastici e li valida, verificandoli dal punto di vista nutrizionale (il pasto deve apportare tutti i nutrienti, nelle opportune grammature, di cui necessita il bambino in quella fascia di età), della qualità e del tipo di alimenti utilizzati (es. olio evo, sale iodato...).

Precisa che la mensa scolastica deve anche essere uno strumento di educazione alimentare, deve insegnare a mangiare sano e deve proporre diversi gusti ai bambini, per abituarli alla varietà, e osserva che così i bambini possono diventare un veicolo di educazione alimentare in famiglia.

Sul tema il S.I.A.N. ha prodotto 3 video-lezioni per la formazione dei componenti del comitato mensa che sono state inviate al Comune. La terza "Okkio alla salute" riguarda un progetto che l'Ulss sta portando avanti da anni per rilevare dati sulle abitudini alimentari dei bambini nelle scuole e di corretto stile di vita per rimanere in salute.

Tamag, referente Ulss per la prevenzione della salute in ambito scolastico, spiega che l'Ulss ha siglato un protocollo di intesa con l'Ufficio Scolastico Regionale per programmi di promozione della salute nelle scuole (educazione ad un corretto stile di vita, buona alimentazione, attività motoria ecc.). Ogni scuola dovrebbe avere un referente promozione salute per la realizzazione delle azioni del programma.

Cozma rileva che i bambini non gradiscono i sughi elaborati e in particolare la cipolla nel sugo di pomodoro. Inoltre osserva che la verdura cotta non è gradita con il formaggio, vi è eccesso di sale e di condimenti nelle verdure e troppo limone sul pesce. In sostanza chiede di diminuire i condimenti e il sale e di prevedere anche pasta in bianco in alternativa.

Girardi concorda con quanto segnalato da Cozma.

Cozma osserva inoltre che il pane non è semintegrale, come indicato nel menù, e la frutta è troppo piccola.

Farruggia concorda sul fatto che alcuni cibi sono esageratamente salati (il riso, il tortino di miglio, la verdura cotta).

Fasiol assicura che si provvederà a migliorare le pietanze secondo quanto segnalato per quanto riguarda sale e condimenti e sarà evitato il limone sul pesce. Propone dunque verdure condite con l'olio, che può essere dosato al momento, invece che gratinate.

Poi chiarisce che il pane semintegrale previsto in menù era pane fresco, tagliato in porzioni, proveniente da fornitore locale e che, dovendo essere tagliato e manipolato, in questo momento di emergenza sanitaria è stato sostituito con panini, ma assicura che si provvederà a contattare il fornitore per rivedere la fornitura.

Per quanto riguarda il primo in bianco osserva che non dovrebbe essere abusato perché la proposta di varietà di gusti fa parte della funzione di educazione alimentare che deve avere la mensa scolastica. Quindi propone che sia l'insegnante a valutare e dosare questa possibilità, altrimenti se lo prende un bambino poi tutti lo vogliono e viene meno la suddetta funzione educativa. Quindi conferma che saranno apportate le modifiche richieste e riguardo al pasto in bianco suggerisce di proporre un primo con meno sugo.

Casazza chiede che sia dato un feedback al Comune per capire se sono stati correttamente apportati i cambiamenti richiesti.

Manfredini avvisa che sarà prevista un'altra riunione della Commissione a fine aprile/primi maggio, in cui si potrà verificare se sarà stata data attuazione alle richieste/proposte emerse nella riunione di oggi. Assicura di aver visionato e trovato interessante il materiale formativo proposto dal S.I.A.N. e di averlo trasmesso ai componenti della Commissione.

La riunione si chiude alle 17.50.

Il verbalizzante

dott.ssa Manuela Manfredini



