



# CITTÀ DI PIOVE DI SACCO

Settore 3° – Servizi alla Persona – Ufficio Pubblica Istruzione

## **Commissione Mensa Scuole Primarie** **Verbale Riunione del 23 novembre 2022**

In data 23 novembre 2022 alle ore 16:15 in modalità telematica a mezzo della piattaforma “zoom” si è riunita la Commissione Mensa per le scuole primarie comunali costituita dai signori:

<i>Ente - Scuola</i>	<i>classe</i>	<i>Cognome e nome</i>	<i>Ruolo</i>	<i>Presenti</i>	<i>Assenti</i>
Comune Piove di Sacco		Pizzo Lucia	vicesindaco ed assessore alla scuola	X	
		Ferretto Silvia	responsabile Settore Servizi alla Persona		X
		Gottardo Mauro	referente servizio mensa	X	
		Messoui Fadwa	amministrativa polisportello, verbalizzante	X	
ULSS 6 Euganea		Casazza Marina	funzionario S.I.A.N.	X	
Sodexo Italia		Crivellaro Armando	responsabile servizio mense	X	
		Tessari Elena	dietista	X	
Scuola primaria Umberto I		Lucato Michele	docente	X	
	1 B	Sciacca Claudia	genitore	X	
	2 B	Rinaldi Linda	genitore	X	
	3 B	Galvan Paola	genitore	X	
	4 B	Zatta Laura	genitore	X	
	4 C	Lauricella Gioacchino	genitore delegato da Piatto Halexandro		X
	5 B	Masiero Barbara	genitore	X	
Scuola primaria Boschetti alberti		Marinello Sara	docente	X	
	1 B	Coccatto Giorgia	genitore delegato da Dainese Sonia	X	
	2 B	Righetto Agnese	genitore	X	
	3 A	Marchini Debora	genitore	X	
	3 B	Luise Rachele	genitore	X	
	4 B	Zennaro Romina	genitore delegato	X	
	5 B	Volpato Alessandro	genitore delegato da Menon Francesca	X	
Scuola primaria Dante alighieri		Angi Michela	docente		X
	1 B	Bressanin Francesca	genitore	X	
	2 B	Carraro Daniele	genitore	X	
	3 B	Scutarasu Andreina	genitore		X
Scuola primaria G. Zanella		Magagnato Silvia	docente	X	
	3 B	Longhin Tiziana	genitore	X	

### Premesse

Gli insegnanti componenti la Commissione sono stati designati dall'Istituto Comprensivo 1 in data 03-11-2022 e dall'Istituto Comprensivo II Davila in data 14-11-2022; i genitori sono presenti come rappresentanti recentemente eletti dai genitori delle singole classi ovvero come loro delegati in caso di impossibilità a presenziare (indicati come “delegati”).

I componenti della Commissione, i referenti della ditta Sodexo Italia appaltatrice del servizio e il SIAN – Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ULSS 6 Euganea, sono stati convocati per la 1^ riunione con nota dell'Ufficio Pubblica Istruzione prot. n. 51874 di data 17-11-2022 alla quale era allegata la seguente documentazione informativa per lo svolgimento del compito assunto con la partecipazione alla Commissione:

- allegato 7 “Valutazione del servizio di ristorazione scolastica” delle “Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica” nella Regione del Veneto;
- capitolato generale d'appalto 2022-2025;
- menù ciclici, autunnale ed invernale;
- prospetto riepilogativo del servizio in corso nell'a.s.2022-2023 indicante scuole, numeri alunni e docenti presenti in mensa, orario di consegna dei pasti, turni di distribuzione;
- elenco dei referenti con recapiti e contatti di Comune, ditta Sodexo, SIAN ULSS 6 Euganea e Istituti Comprensivi;
- lettera 04-11-2021 del SIAN - AULSS 6 Euganea di comunicazione dell'obbligo per i Commissari di formazione tramite la presa visione di 5 videolezioni sui seguenti temi:
  - Presentazione
  - Okkio alla salute 2019
  - Ruolo degli appartenenti alla Commissione mensa
  - COVID – gestione nelle mensa scolastiche;
  - Educazione alimentare.

### Argomenti discussi e richieste / Osservazioni e soluzioni concordate

L'Assessore con delega alla Scuola, dott.ssa Lucia Pizzo, presiede ed introduce la riunione:

- informa i presenti sui compiti generali dei componenti della Commissione Mensa illustrati dettagliatamente nella documentazione relativa loro trasmessa, sopra elencata;
- segnala come il genitore eletto rappresentante di classe sia la persona più giusta ad assumere il ruolo di componente della Commissione Mensa;
- invita ad informare, in caso di riscontro o notizia di anomalie nel servizio, le addette alla distribuzione della ditta Sodexo nonché il Dirigente dell'Istituto Comprensivo e l'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune via e:mail, pec e/o telefonica ai recapiti indicati nell'elenco dei referenti per l'avvio delle procedure in esse previste;
- invita la ditta a prendere nota e ad adeguare i prossimi menù tenendo conto delle osservazioni che saranno espresse in questa Commissione, per quanto possibile compatibilmente con la capacità produttiva e le indicazioni del contratto d'appalto.

La discussione si apre dando la parola a tutti i presenti a turno per scuola, i quali procedono a presentarsi ed esprimono le seguenti considerazioni e proposte.

Scuola primaria Umberto I:

Lucato Michele	docente: riscontra un cambiamento positivo della ditta incaricata al servizio mensa; 2 pietanze non incontrano il gradimento degli alunni: gnocchi e risotto al formaggio
Sciacca Claudia	genitore 1^B: riporta che il 1° piatto ed il 2° vengono serviti freddi; alcuni genitori chiedono che il 1° pasto sia in bianco
Rinaldi Linda	genitore 2^B: conferma un cambiamento in positivo della ditta incaricata al servizio mensa; il pane non è confezionato e chiede venga fornito in una busta come in passato; la frutta risulta a volte troppo matura, anche se dall'esterno non si nota
Galvan Paola	genitore 3^B: riferisce il miglioramento della qualità del cibo; lamenta la provenienza dell'acqua dal rubinetto e chiede la possibilità di portare la borraccia da casa; i bambini faticano a trovare il condimento delle pietanze
Zatta Laura	genitore 4^B: chiede che il pasto non venga condito
Lauricella Gioacchino	delegato 4^C: assente
Masiero Barbara	genitore 5^B: è soddisfatta del servizio mensa; chiede la possibilità di avere il bis per gli alunni
Ranzato Silvia	genitore 5^C: assente

Scuola Maria Boschetti Alberti:

Marinello Sara	docente: conferma che i pasti sono serviti freddi, il formaggio grattugiato viene inserito all'interno dei piatti, e non c'è la possibilità di avere il bis
Coccatto Giorgia	delegato 1^B: gli alunni mangiano il pasto in bianco
Righetto Agnese	genitore 2^B: riferisce che le pietanze sono servite fredde; i genitori non concordano con la scelta di poter optare per il pasto in bianco; chiede l'integrazione del menù con più pasta integrale ed il bis delle verdure
Marchini Debora	genitore 3^B: conferma che le pietanze sono servite fredde e lamenta che i bambini riempono le borracce dai lavandini dei bagni, ritenendolo poco igienico
Luise Rachele	genitore 4^B: chiede la sostituzione del primo piatto con alternative come l'orzo
Zennaro Romina	genitore 4^C: conferma che il pasto viene servito freddo
Volpato Alessandro	delegato 5^B: è soddisfatto del servizio

Scuola G.Zanella:

Magagnato Silvia	docente: riferisce che gli alunni non gradiscono le uova strapazzate e chiede di eliminare la monoporzione
Longhin Tiziana	genitore 3^B: riferisce che alimenti come uova producono vapore e non sono consoni la monoporzione, una volta aperti sono annacquati

Scuola Dante Alighieri

Angi Michela	docente: assente
Bressanin Francesca	genitore 1^B: chiede di variare il menù in quanto i bambini trovano sempre le stesse pietanze
Carraro Daniele	genitore 2^B: chiede che venga escluso il cavolo cappuccio come contorno in quanto difficile da mangiare, e di specificare nel menù le modalità di cottura delle uova
Scutarasu Andreina	genitore 3^B: assente

La referente del SIAN conferma la qualità dell'acqua del rubinetto e la normalità del suo consumo nelle scuole; propone che in ogni sede sia dedicato un rubinetto specifico per il riempimento delle borracce e che venga segnalato da un cartello informativo (*n.d.r.: il modello è stato fornito a posteriori e viene qui allegato*).

L'Assessore inoltre informa che:

- le temperatura dei pasti segnalate insufficienti saranno verificate ed accertate, soprattutto nelle scuole in cui sono attivi 2 turni, il secondo dei quali potrebbe essere maggiormente a rischio; i pasti però dovrebbero poter essere facilmente mantenuti sempre ben caldi, anche per i secondi turni di pasto, in quanto gli alimenti sono conservanti nei refettori in contenitori attivi elettrici specifici per il mantenimento della temperatura caldo-freddo; i bambini vanno invitati a consumarli subito, senza lasciarli sui piatti;
- è espressamente esclusa dalla normativa la distribuzione quali “bis” di ulteriori porzioni rispetto a quanto scodellato, in quanto deve essere rispettata una grammatura adeguata e distinta per età, come prevista nel Capitolato Speciale d'Appalto [*n.d.r.: le grammature dei pasti sono stabilite esattamente nell'allegato A.5. al C.S.A. – p.3) Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti in base alle Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica” della Regione del Veneto*];
- chiede alla ditta di “scalare” il menù delle classi che sono in mensa solo i martedì e giovedì, così da evitare che vengano proposti gli stessi piatti nei medesimi giorni della settimana;
- chiede che il menù prenatalizio sia proposto di martedì o giovedì, così da coinvolgere anche le classi presenti solo bisettimanalmente;
- verrà fornita entro il rientro dalle vacanze natalizie una borsetta “food-bag” a tutti, bambini e docenti, per poter portare a casa il pane e la frutta eventualmente non consumati a scuola, a cura della Sodexo;
- l'acqua dell'acquedotto è buona e costantemente monitorata nella qualità, verificabile in rete sul sito dell'azienda fornitrice del servizio idrico comunale, l'Acegas Aps Amga, tramite l'app gratuita “Acquologo” [*n.d.r.: vedi al link <https://www.acegasapsamga.it/clienti/casa/acquologo/32372.htm>*];
- non usiamo stoviglie a perdere, ma piatti durevoli e lavastoviglie per motivazioni di rispetto dell'ambiente;
- verificheremo con le Dirigenti degli Istituti Comprensivi le modalità per poter consentire l'accesso dei genitori ai refettori anche per assaggiare i pasti, senza limitazioni di orari o necessità di preavvisare;

- saranno organizzate delle visite al centro cottura di Padova, dopo le ore 11:00 subito al termine della produzione, in gruppetti limitati a 8-10 persone alla volta.

Il referente della ditta conferma la disponibilità del centro cottura ad accogliere le visite dei Commissari Mensa, indicando di preferenza dopo le ore 11:30 al termine della produzione giornaliera; informa che il centro cottura produce quasi esclusivamente pasti per le scuole del Padovano, oltre 6.000 al giorno di cui 400 diete speciali prodotte da addetti dedicati.

PROSSIMA COMMISSIONE MENSA: si rinvia l'individuazione della data per la prossima riunione della Commissione Mensa: seguirà via e:mail una comunicazione d'ufficio ai Componenti la Commissione.

La riunione viene chiusa ufficialmente alle ore 18:00.

Il presente verbale sarà inviato a tutti i componenti della Commissione Mensa e per conoscenza alle Dirigenti Scolastiche.

Piove di Sacco, 23 novembre 2022



Il Direttore dell'esecuzione del contratto  
Ufficio Comunale Scuola  
Mauro Gottardo

\\adfs\gottardo@adpiove.local\aa scuole\aa mense\2022-2023\verbale CM primaria 23 nov 2022b.odt