

VERBALE RIUNIONE COMMISSIONE MENSA DEL 30 OTTOBRE 2019

* * *

Mercoledì 30 ottobre 2019, alle ore 15:00, presso i locali della Scuola secondaria di primo grado di Apiro in via Madonna della Figura n.14, a seguito di convocazione da parte del Sindaco Scuppa Ubaldo, si è tenuta la prima riunione di insediamento della commissione mensa scolastica, per discutere del seguente ordine del giorno:

1. nomina del Presidente della Commissione mensa che fungerà anche da incaricato dei rapporti con l'Amministrazione comunale;
2. presentazione della nuova ditta appaltatrice;
3. esame e verifica del menù con il supporto del dietista;
4. programmazione delle attività da svolgere da parte della commissione mensa;
5. varie ed eventuali.

Sono presenti i membri della commissione mensa scolastica nominati con delibera di giunta comunale n. 120 del 27/9/2019: Anna Maria Barbetta, Marco Massaccesi; Monia Ciciliani (quale delegata della Dirigente scolastica); Maria Rosaria Cocilova; Marisa Marchegiani; Maria Serantoni; Michela Tonini; Paolo Piersanti; Alberto Bevilacqua; Milena Bonci; Mario Bonvecchi; Elisabetta Piattella; Alfredo Forlini.

Sono altresì presenti il Segretario Comunale, dott. Fabio Trojani e il dott. Luca Belli, nutrizionista del SIAN ASUR Marche AV2.

Il Segretario Comunale introduce la riunione, presentando le finalità della commissione mensa, organismo deputato alla verifica della qualità del servizio di refezione scolastica che il Comune eroga agli alunni delle scuole locali.

Le funzioni della Commissione consistono nel collegamento tra l'utenza e l'Amministrazione, il monitoraggio in merito al buon andamento ed alla qualità del servizio di ristorazione scolastica, un ruolo consultivo e propositivo in merito all'andamento e alla qualità del servizio.

Il parere espresso dalla Commissione mensa non è vincolante ai fini della funzionalità del servizio, di cui è responsabile l'Amministrazione comunale.

Viene consegnato ai presenti copia del Regolamento della Commissione mensa scolastica, contenente anche la "Scheda di controllo mensa" che verrà utilizzata nel corso dei sopralluoghi compiuti dalla Commissione.

Il Segretario Comunale rende noto che il coordinamento mensa e i servizi ausiliari sono stati dati in appalto alla ditta Euromense s.r.l. mentre l'approvvigionamento resta in carico all'Amministrazione

Comunale, al fine di avere un controllo sulla qualità degli alimenti; il responsabile del servizio mensa è Renzo Montresor, Responsabile dell'Area Finanziaria del Comune di Airo.

Il segretario Comunale invita i presenti alla discussione degli argomenti posti all'ordine del giorno.

1. Nomina del Presidente della Commissione mensa.

I presenti ritengono che il Presidente della commissione mensa debba essere uno dei genitori ed eleggono all'unanimità Alberto Bevilacqua, quale Presidente della Commissione Mensa per l'anno scolastico 2019-2020. All'unanimità eleggono Michela Tonini, segretario verbalizzante.

In attesa dell'arrivo del dott. Luca Belli e dei rappresentanti della ditta Euromense, si passa alla discussione del punto 4 dell'ordine del giorno.

4. Programmazione delle attività da svolgere da parte della commissione mensa.

Per una migliore e più efficace programmazione delle attività della Commissione mensa, si propone la creazione di un gruppo WhatsApp; vengono raccolti i numeri di telefono dei membri della commissione e si dà mandato al Presidente di creare il gruppo.

Si propone altresì di regolare le visite di controllo, dandone comunicazione al Presidente, in modo da evitare sovrapposizioni, nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento Commissione mensa scolastica.

Mario Bonvecchi segnala alcuni orari critici che dovranno essere presi in considerazione nella programmazione delle visite da parte della commissione, al fine di non ritardare la somministrazione dei pasti; gli orari consigliati sono: 12:10/13:15

I presenti chiederanno all'Amministrazione Comunale o all'Istituto Comprensivo di mettere a disposizione una casella mail dedicata alla commissione mensa su cui raccogliere eventuali segnalazioni da parte dei genitori, nonché di dare comunicazione a tutti i genitori dell'insediamento della Commissione mensa e degli eventuali recapiti cui contattarla.

Alle 15,30 arriva il dott. Luca Belli; alle 15,45 entrano i rappresentanti della ditta Euromense e il segretario Comunale lascia la riunione.

3. Esame e verifica del menù

Il dott. Luca Belli, presenta il menù in vigore dal 10 ottobre u.s., proposto dal Comune di Airo e validato da SIAN ASUR Marche AV2.

Si tratta di un menù provvisorio, oggetto di valutazione congiunta con la commissione mensa che porterà alla stesura di un menù definitivo e specifico per le nostre strutture, a partire da gennaio p.v.

Elisabetta Piattella mette in evidenza alcune criticità dell'attuale menù:

- dal momento che l'erogazione del servizio mensa avviene con modalità differenti nelle diverse scuole (materna: da lunedì a venerdì; primaria: mercoledì; secondaria: lunedì e

mercoledì) nella giornata di mercoledì il menù dovrà prevedere una maggiore varietà di alimenti

- ci sono difficoltà organizzative legate alla preparazione di alcuni alimenti (ad esempio la pizza, non sarebbe possibile somministrarla a tutti gli alunni causa la presenza di solo due forni; analoghe difficoltà organizzative per il coniglio e le polpettine di ricotta)
- ci sono difficoltà organizzative per l'approvvigionamento di alcuni alimenti (ad esempio sarebbe complicato preparare i legumi per il lunedì, in quanto richiedono di essere messi in ammollo almeno il giorno prima)
- alcune perplessità sulla somministrazione di parmigiano come secondo piatto; si propone di fare una prova ed eventualmente di abbinarlo ad altri formaggi (mozzarella, leerdammer, stracchino) che sembrano incontrare il gradimento degli alunni

Il dott. Belli ricorda che le linee guida prevedono formaggi e latticini al massimo una volta la settimana, mentre sarebbe preferibile evitare gli affettati, anche se le medesime linee guida prevedono la somministrazione fino ad un massimo di 2 volte al mese, in quanto andrebbero a sostituire la carne.

Ci sono poi alimenti, come il pesce, che possono essere introdotti con frequenza variabile; i presenti propongono di aumentare gradualmente il pesce nel menù da una a due volte a settimana, inizialmente a settimane alterne.

Viene inoltre evidenziata l'importanza del variare le tipologie di frutta durante la settimana, al fine di evitare la monotonia nella somministrazione.

Maria Serantoni fa presente il pericolo rappresentato dalla somministrazione di uva alla scuola materna. Il dott. Belli evidenzia che ci sono linee guida anche per il taglio degli alimenti, si propone di inviarle all'Amministrazione e suggerisce che per la scuola dell'infanzia si potrebbe optare per la somministrazione della banana, eliminando definitivamente l'uva.

Per sensibilizzare i ragazzi ad una corretta alimentazione e ad evitare lo spreco alimentare, si chiede se possibile, di fare portare a casa la frutta non consumata a scuola. Segue discussione al termine della quale si propone di somministrare il dolce, realizzato dalle cuoche della mensa, nella giornata di mercoledì, a settimane alterne e di valutare l'introduzione nel menù del piatto unico (tortellini o piatto di pasta al ragù con la stessa quantità di carne di un secondo piatto).

Il dott. Belli introduce l'argomento delle grammature delle porzioni, che vengono fatte in base a linee guida specifiche; si propone di introdurre per la classe 5 della scuola primaria la stessa grammatura prevista per la scuola secondaria.

Il dott. Belli propone ai presenti l'introduzione nel PTOF di un progetto specifico per la mensa scolastica al fine di sensibilizzare i ragazzi ad una corretta educazione alimentare che coinvolga anche le famiglie.

Nel menù proposto dal Comune di Apiro, afferma il professionista, ci sono alimenti bio (olio e pelati), carne di vitellone IGP, uova da galline allevate a terra che andrebbero conservati anche nella prossima gara d'appalto; si potrebbe invece intervenire nell'approvvigionamento dei latticini, specificando nel dettaglio le caratteristiche qualitative.

Così facendo si potrebbe arrivare alla stesura di un menù cd "parlante", in cui affianco ad ogni alimento saranno inserite informazioni sulla sua provenienza e qualità.

5. Varie ed eventuali

Il Presidente chiede al dott. Belli se sia possibile introdurre un menù alternativo nel caso in cui il genitore comunichi che il menù giornaliero non sia gradito dal figlio o se in alternativa sia possibile portare da casa alimenti da consumare all'ora di pranzo.

Il dott. Belli dichiara che le uniche eccezioni al menù proposto sono quelle previste dal Regolamento per le diete speciali, elaborate a seguito di certificato medico attestante l'intolleranza/allergia alimentare o per necessità fisiologiche (bambino in sovrappeso; bambino che fa sport agonistico).

Sono inoltre previste diete etico religiose come indicato nelle linee SIAN AV2 per la ristorazione scolastica; il Comune, se non già presente dovrà prevedere una propria procedura specifica per la gestione delle sostituzioni degli alimenti.

Riguardo al secondo punto, il dott. Belli precisa che una recente sentenza della Cassazione, vieta l'assunzione di pasti portati da casa nei locali della mensa scolastica.

Ai fini dell'ampliamento dell'educazione alimentare Michela Tonini propone, compatibilmente con logistica e economia della mensa scolastica comunale, una merenda della mattina sana e proporzionata fornita dalla stessa mensa; Monia Ciciliani afferma che gli stessi genitori devono assumersi la responsabilità verso i propri figli di una corretta alimentazione.

I presenti parlano di una possibile adesione da parte della scuola al progetto regionale del "Mercoledì della frutta" in cui si prevede per la merenda di metà mattinata che l'alunno porti da casa un frutto a sua scelta, possibilmente di stagione, ogni mercoledì.

2. Presentazione della nuova ditta appaltatrice

Il Presidente chiede ai due rappresentanti della ditta Euromense s.r.l. di presentare la ditta appaltatrice del servizio di coordinamento e dei servizi ausiliari. Sono presenti il referente amministrativo Alfredo Forlini e il referente tecnico Nadia D'Orazio. Il referente della ditta comunica che la ditta Euromense s.r.l. di Chieti ha un'esperienza di oltre 25 anni nel settore della

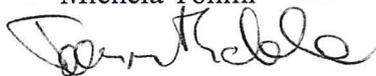
ristorazione. Per il Comune di Apiro si occuperà dell'organizzazione e dei servizi ausiliari, avendo mantenuto il Comune di Apiro l'approvvigionamento degli alimenti. La ditta Euormense s.r.l. ha provveduto all'assunzione di un aiuto cuoca, la signora Rosina Tecce da affiancare alla signora Elisabetta Piattella e di un aiuto alla preparazione delle porzioni, la signora Catuscia Giancarli.

Alle 17,30 terminati gli argomenti posti all'ordine del giorno, la seduta viene sciolta.

Apiro, 30 ottobre 2019

Il segretario

-Michela Tonini-



Il Presidente

- Alberto Bevilacqua-

