

**VERBALE COMMISSIONE MENSA COMUNALE
SEDUTA ON-LINE DEL 26/11/2020 ORE 17.30**

componente rappresentata	scuola	membro titolare	12/11/2019
Dirigente Scolastico	Ist. Comprensivo	MADALOSSO PATRIZIA delegata	A
Rappresentante del Personale ATA (Ass.te Amm.vo)	Ist. Comprensivo	-	
Docente referente dei progetti di educazione alimentare		-	
Docenti	dell'infanzia M. Poppins	TUCCI BIANCA	P
	primaria L.Da Vinci	TOSATO ILARIA	P
	primaria G. Pascoli	BENFATTO IONELLA	P
	primaria R. Agazzi	SARANITI GIOVANNA	P
	media M. Buonarroto centrale	FITTA' OMBRETTA	P
	media M. Buonarroto succursale		
Genitori	dell'infanzia M. Poppins	SALTARIN MATTEO	P
	primaria L. Da Vinci	PIZZATO ILENIA	P
	primaria G. Pascoli	VISCARDI MANUELA	P
	primaria R. Agazzi	ROSATI GIANLUCA	P
	media M. Buonarroto centrale	GRAZIANO ZORA	P
	media M. Buonarroto succursale	ROSSI SILVIA	P

AMMINISTRAZIONE COMUNALE

Sindaco o Assessore delegato:

DONEGA'
STEFANIA

P
CHIARA
BUSON

Capo Area Socio-Culturale:

CASALI BRUNO

P

COMUNE DI RUBANO
Protocollo Generale
COPIA CONFORME ALL'ORIGINALE DIGITALE
Protocollo N. 0028318/2020 del 10/12/2020
Firmatario: MILENA BORDACCHINI

Ufficio istruzione:	BORDACCHINI MILENA e PAOLO PLANCHESTAIN ER	P
SIAN Servizio Igiene Alimenti Nutrizione - U.L.S.S. Padova		
TESSARI STEFANIA – medico specialista in nutrizione		P
CAMST scarl		
Direttore Centro Cottura Padova e responsabile della concessione:	MIRKA SCHIAVON	G
Dietista Centro Cottura Padova:	ZORDAN CRISTIANA	P
Tecnologa alimentare di CAMST	BAGGIO SARA	P

Ordine del giorno:

- 1.Valutazione e monitoraggio del servizio mensa;
- 2.Varie ed eventuali.

L'Assessore Buson dà il benvenuto ai presenti e porta i saluti dell'Assessore Donegà che è impegnata in una imprevista e importante riunione con la Regione Veneto sul Covid-19.

La prof. Fittà (Buonarroti) segnala che la pasta integrale con le lenticchie non è assolutamente gradita e nemmeno le verdure bollite.

Zordan (CAMST) spiega che le verdure non sono bollite, ma al vapore e di aver proposto, nella nuova bozza di menù, il riso con le lenticchie nella speranza che sia più gradito.

La dr.ssa Tessari (SIAN) comprende il poco gradimento delle lenticchie ed invita nuovamente la scuola media a far proporre ai ragazzi un menù che lei possa utilmente valutare. CAMST si dichiara disponibile ad accompagnare i ragazzi in questo progetto purtroppo sospeso l'a.s. precedente a causa del Covid-19 e del quale aveva già parlato a scuola con la prof. Crimi. La dr.ssa Tessari (SIAN) auspica di ricevere una proposta di menù e nel frattempo si dichiara disponibile a valutare un menù CAMST il più possibile gradito ai ragazzi della Buonarroti succursale che mangiano solo 2 volte alla settimana.

Rossi (Buonarroti) segnala che da più genitori le è arrivata la segnalazione di cibo freddo e di scarsa qualità (mozzarella sulla pizza).

La Tecnologa alimentare Camst Sara Baggio segnala che i pasti vengono preparati in legume fresco-caldo, la mozzarella può sembrare gommosa a causa del trasporto, dal momento non viene consumata nell'immediato. Baggio (CAMST) si rende disponibile a provare a cambiare la materia prima con uno dei numerosi fornitori ai quali si affida CAMST.

Pizzato (Da Vinci) segnala che le sono giunte segnalazioni in merito a: le minestre sono poco gradite (chiede di provare a renderle più appetibili aggiungendo qualche altro ingrediente e CASMT si rende disponibile), i crostini risultano duri (CAMST si rende disponibile a valutarne la sostituzione?????), alcuni

tipi di carni risultano freddi (es: la fettina di carne, mentre la coscia di pollo no), gli spaghetti vengono segnalati come freddi.

Planchestainer (Comune), in merito alla questione dei cibo freddo, segnala che ne è stato parlato anche con la Preside ed i referenti di plesso in una precedente riunione la settimana scorsa, nella quale la dr.ssa Schiavon di CAMST aveva spiegato che i self tengono il cibo alla corretta temperatura, ma queste segnalazioni potrebbero essere conseguenza della frequente necessità di arieggiare gli ambienti causa Covid-19. La temperatura ambientale percepita dagli utenti potrebbe dare l'impressione che il cibo sia più freddo o lo stesso potrebbe raffreddarsi più velocemente nel piatto. Pezzi di carne più grossa (coscia di pollo), inoltre, si raffreddano meno velocemente di un pezzo più piccolo o sottile (fettina o straccetti).

Rosati (Agazzi) chiede come sono i contenitori isoterminici.

Baggio (CAMST) spiega che sono contenitori termici attivi.

Tessari (SIAN) domanda a CAMST se fosse tecnicamente possibile aumentare la temperatura del bagnomaria da 80/82 gradi a 90 gradi in modo da provare a mantenere una temperatura ancora maggiore durante in periodo di emergenza epidemiologica.

Rosati (Agazzi) conferma che è tecnicamente possibile.

Rosati (Agazzi) suggerisce di aumentare la temperatura già dal trasporto dalla cucina centralizzata (a 85/90 gradi) e anche successivamente al bagnomaria nei plessi come indicato dalla Dott.ssa Tessari (90/92 gradi).

Baggio (CAMST) prende nota del suggerimento.

Viscardi (Pascoli) conferma le segnalazioni dei genitori in merito alla percezione di cibo freddo.

Tosato (Da Vinci) ha raccolto le segnalazioni dei colleghi e chiede se è possibile avere la macedonia più spesso in quanto gradita e facile da masticare soprattutto per i bambini di 1^a e 2^a; sostituire il pane filone con pane confezionato (per una maggiore sicurezza Covid).

Casali (Comune) spiega che la macedonia è stata argomento anche della predente riunione con la Preside ed i referenti di plesso e purtroppo, in situazione di gestione emergenziale Covid-19, risulta di complessa preparazione e somministrazione tanto da comportare personale in più e quindi costi in più.

Baggio (CAMST) si rende disponibile, al termine della pandemia, a valutare l'aumento della frequenza della macedonia.

La dr.ssa Tessari chiede a CAMST come è gestito il pane filone per provare a tranquillizzare docenti e genitori.

Baggio (CAMST) spiega che il filone viene tagliato a fette in loco dalle addette (munite di mascherina, guanti antitaglio, guanti monouso e gel disinfettante per le mani), messi in contenitori e somministrato con la pinza.

Alcuni membri della commissione mensa sono a favore del cambio del pane, altri evidenziano come il pane filone sia stato un "conquista" e sia molto più gradito (pensando anche a quei bambini che, a volte, mangiano quasi solo pane perché visto come alimento semplice e comunque di loro gradimento).

La dr.ssa Tessari (CAMST), visti i orientamenti manifestati dai vari membri, chiede al Presidente della Commissione mensa un suo parere come Amministrazione comunale. L'Assessore Buson da una parte prende atto del fatto che il pane filone è il risultato di un percorso di miglioramento e dall'altro valuta

positivamente le rassicurazioni di CAMST e del SIAN (in merito al fatto che il cibo non è veicolo di trasmissione Covid) ed è del parere di non cambiarlo.

La dr.ssa Tessari (SIAN) conferma, inoltre, che il pane o la frutta avanzati possono essere portati a casa dai bambini in un sacchetto.

Benfatto (Pascoli) segnala che la nuova proposta di purea di frutta non è una novità a Rubano e nel passato non è stata assolutamente gradita.

Zordan (CAMST) evidenzia che la sua proposta era per venire incontro alle esigenze di maggiore autonomia soprattutto dei bambini più piccoli al momento della merenda. Ringrazia per il feedback e propone in alternativa della frutta di facile gestione come banana e mandarini (in stagione). La dr.ssa Tessari suggerisce anche la pera, in stagione, che forse risulta più morbida della mela.

Benfatto (Pascoli) chiede perché sia stato tolto il pasticcio così tanto gradito.

Zordan (CAMST) spiega che è semplicemente una scelta di funzionalità organizzativa e che gli ingredienti (pasta, besciamella, pomodoro) sarebbero gli stessi.

A gran voce tutti i rappresentanti chiedono che resti nel menù.

Rosati (Agazzi) suggerisce anche il budino e la bruschetta.

Tessari (SIAN) approva l'eventuale introduzione del budino e tiene buona la proposta di bruschetta per il pranzo in quanto poco gestibile all'atto della merenda.

Benfatto (Pascoli) segnala che la festa di tacchino e la bistecca alla piastra sono difficilmente tagliabili dai bambini con le posate usa e getta [compostabili ed introdotte con la gestione emergenziale Covid-19 n.d.r.], per cui a volte il bambino mangia bocconi grandi con rischio di soffocarsi. Chiede se è possibile sostituire con arrosto di tacchino o hamburger.

Pizzato (Da Vinci) chiede di cambiare il formato di pasta al sugo di verdure, prevedendo anche un condimento diverso.

Baggio (CASMT) segnala che sono disponibili tutti i tipi di pasta. La commissione opta per le farfalle e per un'aggiunta di un primo di pasta al pesto.

Tucci (M. Poppins) prega di non cambiare alla materna gli spaghetti perché sono estremamente graditi. Chiede di togliere le crocchette vegetali (non gradite) con le polpette di carne.

Tessari (SIAN) evidenzia che non sono piatti alternativi perché uno è vegetale e l'altro animale. Piuttosto propone un piatto semplice di fagioli.

Tucci (materna) segnala che il merluzzo non piace e i bastoncini di pesce provati in passato non piacevano perché l'impanatura era "pallida" e non croccante.

Zordan (CAMST), in accordo con il SIAN, propone una preparazione con farina di mais. Inoltre segnala che la ditta sta sperimentando delle nuove polpette vegetali che potrebbero essere maggiormente gradite ai bambini.

Saltarin (M. Poppins) evidenzia che anche la preparazione/presentazione del cibo determina il gradimento da parte del bambino. Ribadisce il suo suggerimento del passato, cioè di modificare la presentazione dei legumi (da legume intero a vellutata).

Tessari (SIAN) esorta CAMST a soffermarsi a valutare piccole modifiche delle ricette che permettano di esaltarne il gusto ed i colori, aggiungendo per esempio delle spezie come la curcuma.

Il dr. Casali (Comune) ringrazia i partecipanti e saluta.

Alle 19.00 termina la riunione.

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE
Dr. Milena Bordacchini