

**VERBALE COMMISSIONE MENSA COMUNALE
SEDUTA DEL 12/11/2019 ORE 17:15**

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	COSTANTINO TOMMASO	P
	primaria G. Pascoli	BENFATTO IONELLA	P
	primaria R. Agazzi	SARANITI GIOVANNA	P
	media M. Buonarroti centrale	GENOVA ELISA	P
	media M. Buonarroti succursale	GENOVA ELISA	P
Genitori	dell'infanzia M. Poppins	SALTARIN MATTEO	P
	primaria L. Da Vinci	PIZZATO ILENIA	P
	primaria G. Pascoli	VISCARDI MANUELA	P
	primaria R. Agazzi	VOLTAN MICHELA	P
	media M. Buonarroti centrale	BADA SAMUELA	P
	media M. Buonarroti succursale	ROSSI SILVIA	P

AMMINISTRAZIONE COMUNALE

Sindaco o Assessore delegato:	DONEGA' STEFANIA	A
Capo Area Socio-Culturale:	CASALI BRUNO	P la prima parte

COMUNE DI RUBANO
Protocollo Generale
COPIA CONFORME ALL'ORIGINALE DIGITALE
Protocollo N. 0029367/2019 del 20/11/2019
Firmatario: MILENA BORDACCHINI

Responsabile procedimento:	BORDACCHINI MILENA	P
SIAN Servizio Igiene Alimenti Nutrizione - U.L.S.S. Padova		
TESSARI STEFANIA – medico specialista in nutrizione		P
CASAZZA MARINA - dietista		P
CAMST scarl		
Direttore Centro Cottura Padova e responsabile della concessione:	BALDON ILARIO	P
Dietista Centro Cottura Padova:	ZORDAN CRISTIANA	P
Partecipano anche: Il resp. comm.le di area:	SOLENI LUCA	P
Tecnologa alimentare di CAMST	BAGGIO SARA	P

Ordine del giorno:

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

Il Capo area socio-culturale dà il benvenuto ai presenti e porta i saluti dell'Assessore Donegà che è impegnata in una importante riunione fissata successivamente. Segnala un paio di criticità emerse nel corso degli assaggi effettuati recentemente in mensa:

- Alla Pascoli, alcuni bambini (del tempo corto) hanno dichiarato di aver mangiato, oltre alla merenda di CAMST (panino al cioccolato) anche la merenda portata da casa (loaker, kinder cards, pan di stelle) durante l'intervallo (10:45-11.00). Considerato che i primi il martedì mangiano verso le 12.00, questi bambini non hanno mangiato praticamente nulla. I decenti presenti, tutti del tempo lungo, evidenziano che i bambini che mangiano tutti i giorni non portano merende da casa (salvo casi eccezionali in cui hanno una merenda sana di riserva se quella proposta da CAMST non proprio non dovesse piacere). La maestra Benfatto segnala che molti bambini del tempo corto, solo da quest'anno mangiano in mensa il martedì e quindi non hanno ancora acquisito questa buona abitudine. La dr.ssa Tessari invita i docenti presenti a farsi portavoce con gli altri docenti affinché sensibilizzino maggiormente i genitori a non dare merende ai bambini il martedì. Suggestisce al Comune di valutare, in un prossimo appalto, la possibilità di fornire la merenda a tutti i bambini delle scuole di Rubano al fine di migliorare la qualità nutrizionale della merenda di tutti.
- I ragazzi delle medie sono molto selettivi già in fase di somministrazione.

Il dr. Casali si scusa e si congeda, in quanto chiamato alla medesima riunione cui sta partecipando l'Assessore Donegà.

La dr.ssa Bordacchini aggiunge che una segnalazione che si ripete nei report che ha ricevuto è: il pane è un po' gommoso. Dopo ampia discussione la commissione mensa decide di:

- continuare con il gradito filone alla materna, che viene introdotto anche alla primaria. La dr.ssa Tessari invita i docenti a proporre ai bambini di portare un sacchettino o una scatolina per continuare a portare a casa l'eventuale pane avanzato.
- alla primaria una volta a settimana per un mese, in via sperimentale sarà servito pane integrale senza sacchetto (per diminuire la tendenza ad essere gommoso). I docenti faranno sapere il grado di gradimento per capire se continuare a proporlo o no.
- Alle scuole medie si continua con il consueto pane in sacchettino.

La sig.ra Bada (Buonarroti centrale) segnala che alle medie non piacciono le lenticchie.

Il maestro Costantino (Da Vinci) fa i complimenti per la bontà delle lenticchie, che sono molto apprezzate nella sua scuola. Segnala che non ha raccolto segnalazioni nel quaderno messo a disposizione dei colleghi per scrivere le segnalazioni che desiderano fare in merito al servizio mensa e questo fatto lo legge positivamente.

La prof.ssa Genova (Buonarroti centrale) illustra le segnalazioni che ha raccolto alle scuole medie:

- mela, banana e budino alla vaniglia non piacciono
- moltissimi portano la merenda da casa
- le fettine di tacchino sono troppo fine, ma i ragazzi delle medie hanno molta fame
- con il doppio contorno patate + verdura, le patate sono insufficienti le patate sono insufficienti
- le minestre non vengono mangiate, tranne quella con i crostini
- lenticchie e carote lesse non piacciono.

La dr.ssa Tessari ripropone il progetto che aveva suggerito qualche anno fa alle scuole: far creare agli alunni delle medie il proprio menù con l'ausilio delle dietista di CAMST. La ditta è disponibile. Se ne parlerà nella riunione scuole-CAMST-Comune già fissata per il 18/11/19 per pianificare la realizzazione dei progetti di educazione alimentare, all'interno dei quali può ben inserirsi questo progetto.

La maestra Tucci (M. Poppins) segnala che alla materna piacciono moltissimo gli spaghetti, al posto delle lasagne chiede la pasta al ragù di carni bianche, al posto della macedonia la frutta fresca e al posto del filetto di pesce delle polpette. CAMST si riserva di capire se riesce a reperire le polpette¹ o a farle in proprio in quanto il fish-cake (tortino di merluzzo e patate gratinato) non piace. Il sig. Saltarin (M. Poppins) propone l'inserimento di vellutate di legumi (es: cannellini) al posto dei legumi interi, abbinare a riso o crostini. Il SIAN condivide tutte le proposte per la materna ed invita CAMST ad eliminare i bocconcini di mozzarella alla materna e alla primaria, per pericolo di soffocamento, sostituendoli con fette di treccia di mozzarella e chiede di tagliare la macedonia in pezzi più piccoli alla primaria.

Il maestro Costantino si complimenta con CAMST perché il sapore del fish cake è migliorato. Chiede solo se possibile gratinarlo meglio.

La maestra Benfatto (Pascoli) segnala alcuni abbinamenti da cambiare (banana+banana lo stesso giorno) e chiede di sostituire il budino alla vaniglia. La commissione decide di sostituirlo con un panino al latte.

Il maestro Costantino (Da Vinci) dà dei suggerimenti per modificare gli abbinamenti dei cibi. Si decide, ad esempio di modificare gli abbinamenti del 5° lunedì.

¹ CAMST manderà eventuale scheda tecnica da far valutare al SIAN.

La sig.ra Voltan (Agazzi) evidenzia che nella stessa settimana ci sono due merende uguali: in una pavesini/pavesini e nell'altra banana/banana. Si decide di scambiare reciprocamente le due tipologie di merende. In una settimana ci sono pollo/tacchino/tacchino, chiede di inserire una frittata con prosciutto.

La maestra Benfatto (Pascoli) chiede una volta in più la pasta semintegrale e una volta in più gli spaghetti. La commissione decide di sostituire la pasta alle verdure con spaghetti al pesto.

La dr.ssa Tessari (SIAN), ai fini di un corretto apporto nutrizionale, dà disposizione alla CAMST di distribuire sempre il primo piatto con il sugo del giorno (come validato dal SIAN) e non fornire l'alternativa in bianco se non per indisposizione temporanea del bambino².

Il maestro Costantino (Da Vinci) si sente in dovere di segnalare un aspetto che esula da quello prettamente alimentare, ma che influisce su buon andamento del servizio e sui risultati dello stesso. Dopo aver sentito più volte i membri della commissione elogiare la gentilezza ed i sorrisi dispensati ai bambini dalle addette CAMST, che addirittura conoscono per nome tutti i bambini del primo anno già ad ottobre e girano per i tavoli ad incentivarli a mangiare, fa presente che secondo lui alla Da Vinci questo non succede mai. Fa presente che, a suo parere, le addette eseguono il loro lavoro ma non si avvicinano ai bambini come negli altri plessi. Ritiene che sarebbe auspicabile e proficuo proporre una turnazione sistematica delle operatrici Camst, nei vari plessi scolastici dove la Ditta opera.

Altri rappresentati mensa, in particolare le altre docenti, chiedono che non venga effettuata la rotazione perché ritengono che in tutti gli altri plessi il rapporto delle addette con i bambini sia sereno ed estremamente cordiale.

Il sig. Baldon si farà carico della problematica segnalata del maestro, ne condivide l'importanza e cercherà di capire come gestirla al meglio. La dr.ssa Tessari ritiene molto importante la segnalazione del maestro e ritiene importante un approccio sorridente in mensa da parte delle addette, fondamentale per creare un clima favorevole al consumo del pasto.

La dietista del SIAN, dr.ssa Casazza, si riserva di inviare ulteriori richieste di modifiche ai menù³, che ritiene utili dal punto di vista nutrizionale, soprattutto per quanto riguarda gli utenti della scuola dell'infanzia.

Alle 18.45 termina la riunione.

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE
Dr. Milena Bordacchini

2 L'art. 29, commi 4 e 5 del vigente Capitolato speciale per la concessione del servizio di refezione scolastica prevede ai commi 4 e 5:

"4. Inoltre deve essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, la possibilità di richiedere direttamente dall'utente, anche tramite la scuola in caso di indisposizione dell'utente stesso, un menù dietetico generale predefinito (fino ad un massimo del 5% dei pasti per mensa) così composto:

- 1° piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio di oliva extra vergine) o minestrina in brodo vegetale;*
- 2° piatto: formaggi (ricotta, stracchino) od, in alternativa, carni bianche al vapore o alla piastra con patate o carote cotte al vapore.*

5. Il menù dietetico può essere richiesto, in caso di indisposizione temporanea, per un massimo di tre giorni consecutivi"

3 Inviata il 19/11/19 con PEC prot. 29178 allegato alla presente per farne parte integrante e sostanziale.



Regione del Veneto
AZIENDA U.L.S.S. N. 6 EUGANEA

www.aulss6.veneto.it – P.E.C.: protocollo.aulss6@pecveneto.it
 Via Enrico degli Scrovegni n. 14 – 35131 PADOVA

Cod. Fisc. / P. IVA 00349050286

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
 Via Ospedale, 22-PADOVA 35121

Prot. 180023
 19/11/2019

COMUNE DI RUBANO
 c.a. dott. Bruno Casali
 Via A. Rossi, 11
 35030 RUBANO (PD)

PEC: Rubano.pd@cert.ip-veneto.net

Spett. Le CAMST Soc. Coop. a r.l.
 Via Germania, 13 Z.I. Camin
 35131 PADOVA

Oggetto: Vs. richiesta valutazione menù Autunno/Inverno proposto per gli alunni delle Scuole, dell'Infanzia, Primarie e secondarie di primo grado, del Vostro Comune di Rubano, anno scolastico 2018/19.

Si comunica che personale specialista dello scrivente Servizio, ha valutato i menù in oggetto ed in considerazione delle nuove linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale della Regione del Veneto e in base alle richieste dei referenti commissione mensa del 12/11/2019 si consiglia quanto segue.

Menù Scuola materna Mary Poppins

- I legumi devono essere presenti almeno una volta alla settimana come creme di legumi o nelle minestre.
- Sostituire i bocconcini di mozzarella per evitare problematiche di soffocamento.
- Sostituire una volta il fish-cake con polpette di pesce di Vs. produzione o altrimenti inviare scheda tecnica per la valutazione.
- 1^ settimana- venerdì: sostituire le lasagne al forno (non piaciuto ai bambini) con tagliatelle al ragù di carni bianche e sostituire l'affettato di tacchino con ricotta fresca.
- 2^ settimana- mercoledì: sostituire la bistecca di manzo con macinato o polpette di manzo. Martedì: sostituire il condimento degli spaghetti con salsa di pomodoro o ragù di verdure. Venerdì: sostituire i piselli brasati con una porzione più abbondante di pizza margherita e/o mezza porzione di prosciutto cotto.

Direttore . Dr. Rocco Sciarone

Adempimenti ex-art. 4-5 Legge 241/90

Responsabile del procedimento: Dr. S. Tessari

Via Ospedale, 22 35100 Padova

Telefono: 049.821.42.36 - Telefax: 049.821.42.15 - E-mail servizio: sian_ulss16@aulss6.veneto.it

E

COMUNE DI RUBANO
 Protocollo Generale

COPIA CONFORME ALL'ORIGINALE DIGITALE

Protocollo N. 0029178/2019 del 19/11/2019

Firmatario: STEFANIA TESSARI

- 3^settimana-Giovedì: sostituire il menù con pasta e lenticchie, e un secondo piatto di ricotta o altra tipologia di formaggio, lasciando i contorni previsti.
- 4^settimana: mercoledì: sostituire la pasta alle verdure con minestra di lenticchie o fagioli cannellini ed aggiungere un secondo piatto di formaggio. Lunedì: sostituire il prosciutto cotto della frittata con ricotta o parmigiano.
- 5^ settimana-martedì: sostituire l'affettato di tacchino con prosciutto cotto.
- Giovedì: Sostituire i cappelletti con una crema di verdure (es: di zucca o carote con riso o orzo).
- Sostituire la preparazione fish-cake con nasello o platessa con pomodorini al forno.
- Sostituire la macedonia di frutta con frutta fresca di stagione.
- sostituire il budino alla vaniglia con panino al latte

Menù Scuole Primarie e Secondarie di 1°

In generale:

- Inserire i legumi almeno una volta alla settimana.
- Diminuire le proposte di minestre sostituendo con primi piatti asciutti (spaghetti integrali o semi int.).
Alternare i cavolfiori poco graditi con altra tipologia di verdure (broccoli, cavolo romano verde ecc..)
- Sostituire il pane, inserendo 1/2 volte alla settimana pane semintegrale/integrale, e di diversa tipologia.
- sostituire il budino alla vaniglia con panino al latte

settimane:

- 1^ settimana:sostituire con mezza porzione di ricotta.
- 2^ settimana: sostituire il ragù di carne rossa con carni bianche.
- 5^ settimana: sostituire la minestra con spaghetti ed un sugo bianco.

In attesa delle modifiche richieste e dei menù dietetici per intolleranze/ allergie alimentari, porgiamo distinti saluti

Dr. Stefania Tessari
Responsabile Unità Semplice
Igiene degli Alimenti

Firmato digitalmente
Ex art.24 comma2 DL82/2005