



Udine, 14/12/2017

VERBALE PER RIASSUNTO DELLA SEDUTA DELLA COMMISSIONE MENSE

Il giorno 14 dicembre 2017 alle ore 17,05 presso il locale Auditorium della scuola secondaria di primo grado “G.B. Tiepolo” di via del Pioppo, a seguito di formale convocazione PG/U 0121646 dd. 06.12.2017, si riunisce la Commissione Mense del Comune di Udine per discutere il seguente ordine del giorno:

1. Forza e coerenza dei messaggi di salute per i nostri bambini: ruolo delle istituzioni scolastiche e delle famiglie:
 - introduzione alle Linee Guida della Regione FVG per la ristorazione scolastica, con focus su alcuni capitoli e approfondimento sulla qualità nutrizionale e del servizio di ristorazione scolastica
 - il ruolo dei genitori nella Commissione Mense
 - la scheda di verifica: guida all’uso
2. Varie ed eventuali.

Presiede alla seduta il Presidente della Commissione Mense sig. Ivan Martinuzzi.

Sono presenti i seguenti componenti:

- il Dott. Filippo Toscano, Dirigente ad Interim del Servizio Servizi Educativi e Sportivi del Comune di Udine
- il Dott. Flavio Pecorari, Direttore Unità Operativa Ristorazione Scolastica del Comune di Udine che esercita anche le funzioni di segretario verbalizzante
- la Sig.ra Aurora Dellapasqua, dipendente dell’U.O Ristorazione Scolastica
- la Dott.ssa Paola Corazza, in rappresentanza dell’Azienda Sanitaria Universitaria Integrata di Udine
- la Dott.ssa Francesca Cortelazzo, in rappresentanza dell’Azienda Sanitaria Universitaria Integrata di Udine
- la Dott.ssa Silvia Fornaroli, in rappresentanza della ditta di ristorazione Camst s.c.a r.l.
- la Dott.ssa Donata Paduano, in rappresentanza della ditta di ristorazione Camst s.c.a r.l..

Rappresentanti dei genitori: presenti 15 su 44 aventi diritto.

Insegnanti referenti del servizio di ristorazione scolastica: presenti 13 su 38 nominativi individuati.

Il Presidente Martinuzzi esordisce confermando l’opportunità di procedere anche per il corrente anno scolastico con il lavoro dei gruppi ristretti distinti per tipologia di pasto; inoltre annuncia ai

presenti la disponibilità già verificata con l'Amministrazione Comunale e le Istituzioni Scolastiche di un locale presso la medesima scuola secondaria di primo grado "Tiepolo" da adibire a periodiche riunioni preparatorie della Commissione Mense nelle giornate di giovedì e venerdì, nella fascia oraria 16-19.

Il Presidente prosegue specificando che uno dei principali obiettivi dell'attività della Commissione sarà il controllo finalizzato al miglioramento del nuovo menù adottato per le scuole primarie e secondarie di primo grado e manifesta l'intendimento di offrire un contributo fattivo per la stesura del prossimo Capitolato Speciale d'Appalto del servizio di ristorazione a gestione indiretta.

Il dott. Toscano ed il dott. Pecorari puntualizzano che la pubblicazione dell'articolo di giornale sulla questione del pasto alternativo in concomitanza con la seduta della Commissione Mense è meramente casuale in quanto la trasmissione del comunicato stampa inviato alla redazione del Messaggero Veneto era avvenuta una decina di giorni prima; evidenziano altresì che l'esposizione di quanto effettivamente concordato tra i diversi Enti del comprensorio udinese ha alquanto risentito della riformulazione giornalistica dei contenuti.

Si procede alla trattazione del punto 1. all'Ordine del Giorno, nella prima parte relativa alla discussione sulle Linee guida per la ristorazione scolastica del Friuli Venezia Giulia. Il Presidente cede la parola alla referente dell'ASUIUD dott.ssa Corazza.

La dott.ssa Corazza spiega ai presenti l'obiettivo principale del documento approvato nel 2012 dalla nostra Regione, ovverosia lo sviluppo di iniziative congiunte volte a sostenere comportamenti salutari nell'ambito dei servizi di refezione collettiva nelle scuole attraverso l'avvio di strategie intersettoriali. La promozione di corrette abitudini alimentari nel contesto scolastico interessa direttamente ed indirettamente tutte le persone coinvolte attraverso un approccio partecipativo che include l'ambiente scolastico, la comunità, la programmazione didattica, la nutrizione e i servizi sanitari.

Interviene l'insegnante referente della scuola primaria "Girardini" sottolineando l'importanza del servizio di ristorazione nella proposizione degli alimenti protettivi (frutta e verdura) agli alunni, tendenzialmente propensi invece al consumo di succhi di frutta zuccherati e snack ipercalorici.

Il Presidente a questo punto pone ai presenti il quesito se sussista o meno un profilo di responsabilità da parte del personale scolastico nel rifiuto totale o parziale dei pasti da parte dei bambini; la replica da parte di più genitori mette in rilievo lo sforzo educativo del corpo insegnante nello stimolare i bambini all'assaggio di tutte le pietanze, in particolare delle verdure, e comunque nel collaborare affinché i piccoli utenti assumano un atteggiamento positivo verso i pasti somministrati. Viene posto l'accento invece sulla necessità di proseguire lungo il percorso della maggior gradibilità ed appetibilità dei piatti (soprattutto quelli erogati nella modalità veicolata); fondamentale rimane ad ogni modo il compito di genitori ed insegnanti attraverso modelli comportamentali "virtuosi" nei confronti dell'alimentazione.

L'insegnante referente della "Girardini" interpella la referente dell'ASUIUD sulla possibilità di sostituire saltuariamente il pane e lo yogurt forniti in applicazione del Contratto della Merenda con della frutta; la dott.ssa Corazza, supportata dal dott. Pecorari, chiarisce che all'interno di tale progettualità la messa a disposizione dei propri figli di detti alimenti per la merenda del mattino rappresenta l'impegno peculiare affidato ai genitori. Corazza prosegue invitando i rappresentanti ad interpretare, utilizzando una più razionale chiave di lettura, le osservazioni e segnalazioni nei riguardi della mensa che vengono riportate dai bambini a casa, indicando possibili elementi distorsivi della realtà nelle narrazioni dei piccoli commensali.

Toscano e Pecorari procedono nell'illustrazione delle schede di segnalazione comunicate ai Commissari, precisando che un analogo modello, seppur in versione sintetica, è stato distribuito la scorsa primavera anche ai referenti del personale scolastico per il servizio di refezione in esito ad



U.O. Ristorazione Scolastica

33100 Udine
Viale Ungheria 15
tel 0432 / 127 2719
fax 0432 / 127 0346

ristorazione.scuole@comune.udine.it
www.comune.udine.gov.it

un apposito incontro. Ribadiscono la funzione chiave di questa documentazione, elaborata nell'ottica di comprensibilità e di completezza per il fruitore (possono essere analizzati il rispetto dei tempi di consegna e di somministrazione dei cibi, la corrispondenza al menù, il gradimento e la qualità sensoriale dei piatti, il funzionamento e la qualità del servizio, la qualità dell'assistenza educative ed il comportamento complessivo dei bambini in mensa), nell'attività dei componenti. Successivamente viene raccomandato al personale scolastico di consultare la procedura approntata dall'Ufficio Ristorazione, già pubblicizzata tramite gli indirizzi di posta elettronica istituzionale degli Istituti Comprensivi cittadini, in caso di rinvenimento di corpi estranei nei pasti, invitando comunque a consultare il competente Servizio comunale per ogni chiarimento o integrazione informativa.

Martinuzzi chiede all'Azienda Sanitaria se fosse ipoteticamente valutabile l'introduzione di una tipologia di servizio di ristorazione con le pietanze preparate in contenitori multiporzione da sporzionare in loco, in sostituzione alla modalità "C" caratterizzata dai pasti inseriti nei contenitori termosigillati monoporzione, in quanto valorizzerebbe una maggior qualità organolettica dei cibi. Corazza risponde chiarendo che l'opzione della tipologia di servizio "C" è essenzialmente dettata dall'assenza nelle mense scolastiche di locali adibiti a cucina e refettorio; il Dirigente, ribadendo quello che era già stato affermato in occasione delle precedenti riunioni, rimarca i risultati ottenuti nell'ultimo biennio dal Comune di Udine con ben 4 scuole ulteriori dotate del servizio di ristorazione scolastica migliorativo della tipologia "B plus".

Infine il Dirigente informa i presenti che il tecnologo alimentare organizzerà un corso di formazione per gli insegnanti referenti nella giornata di mercoledì 17 gennaio 2018, presumibilmente nel pomeriggio.

La seduta è tolta alle ore 18:20.

Il Presidente della Commissione Mense
F.to Sig. Ivan Martinuzzi

Il verbalizzante
F.to Dott. Flavio Pecorari



U.O. Ristorazione Scolastica

33100 Udine
Viale Ungheria 15
tel 0432 / 127 2719
fax 0432 / 127 0346

ristorazione.scuole@comune.udine.it
www.comune.udine.gov.it