



COMUNE DI FAGAGNA

PROVINCIA DI UDINE

Tel. 0432/812111-812112

Fax 0432/810065

sito internet: www.comune.fagagna.ud.it

P.IVA 00806130308

C.F.: 80004910305

UFFICIO TECNICO COMUNALE
OPERE PUBBLICHE PATRIMONIO E MANUTENZIONI

VERBALE DELLA RIUNIONE **COMMISSIONE DI VIGILANZA MENSA SCOLASTICA DEL GIORNO 21 NOVEMBRE 2019**

PREMESSA:

- con Nota recante il Prot. n° 0009160/U del 04.11.2019 l'Istituto Comprensivo di Fagagna ha provveduto a comunicare i nominativi dei rappresentanti designati a far parte della Commissione di Vigilanza sul servizio mensa scolastica per l'anno 2019/2020;
- con Nota recante il Prot. n° 56/D/2019 del 18.10.2019 la Scuola Primaria Paritaria N.Nigris di Fagagna ha provveduto a comunicare i nominativi dei rappresentanti designati a far parte della Commissione di Vigilanza sul servizio mensa scolastica per l'anno 2019/2020;
- con Nota del 13.11.2019 il dirigente dell'Istituto Comprensivo di Fagagna ha provveduto a comunicare il nominativo del referente scolastico per la Scuola Media di Fagagna prof. Cussigh Giovanni, designato a far parte della Commissione di Vigilanza sul servizio mensa scolastica per l'anno 2019/2020;
- con Nota Prot. n° 13154 del 11 novembre 2019 è stata inviata comunicazione al Dirigente Scolastico Istituto Comprensivo Fagagna; al Direttore Scolastico scuola N. Nigris; alla ditta appaltatrice del servizio di refezione scolastica; alla AAS n° 3 – Dipartimento di Prevenzione; all'assessore comunale all'Istruzione; all'Assessore all'Istruzione del Comune di Fagagna; ai componenti la Commissione di Vigilanza dei due Istituti.

RIUNIONE:

Sono presenti tutti i soggetti convocati, ad eccezione del Direttore della Scuola Primaria N.Nigris, della dietista dell'Azienda Sanitaria e della rappresentante dei genitori Istituto Comprensivo per la scuola Elementare di Ciconicco sig.ra Romanelli Mariarita.

Sono presenti inoltre il Sindaco di Fagagna; il referente scolastico per la Scuola media di Fagagna; la cuoca della mensa di Fagagna.

Alle ore 16.10 del giorno Giovedì 21 novembre 2019, presso la sala giunta del Municipio di Fagagna, apre la seduta il referente comunale Vantusso Edi, con la verifica dei partecipanti, cui fa seguito:

- la richiesta di autorizzazione alla pubblicazione sui siti internet del Comune di Fagagna, dell'Istituto Comprensivo di Fagagna e della Scuola N.Nigris dei recapiti telefonici e di posta elettronica dei componenti eletti, onde pubblicizzare e far confluire tutte le segnalazioni relative all'andamento del servizio di mensa nei vari plessi scolastici;
- la comunicazione relativa alle modalità di funzionamento della Commissione Mensa, con la specifica che la relativa circolare esplicativa verrà inviata ai componenti tramite posta elettronica;
- la comunicazione relativa ai risultati dell'indagine effettuata negli scorsi mesi di aprile e maggio 2019 da parte di alunni e insegnanti di tutte le scuole che si avvalgono del servizio, con la specifica che l'esito verrà inviato ai componenti tramite posta elettronica;
- la comunicazione relativa alla relazione nutrizionale conseguente a sopralluogo da parte dell'ASS 3 presso la Scuola Materna di Madrisio il giorno 11 ottobre 2019, con la specifica che la stessa verrà inviata ai componenti tramite posta elettronica;
- la richiesta ai componenti la Commissione su conferma o eventuale modifica di giornata e orario di riunione per le prossime commissioni;

Si procede successivamente alla disamina delle diverse realtà nei vari plessi scolastici.

COMUNE DI FAGAGNA Piazza Unità d'Italia n° 3 – 33034 Fagagna (UD)

Responsabile del Servizio: p.i. BIANCHIZZA Marino Tel. 0432/812153

Responsabile del Procedimento: p.i. BIANCHIZZA Marino Tel. 0432/812153

Addetto all'Istruttoria: p.i. VANTUSSO Edi Tel. 0432/812121 - Fax 0432/810065 - e-mail manutenzioni@comune.fagagna.ud.it

E)SCUOLA MEDIA DI FAGAGNA:

la referente apre la seduta dichiarando che dopo la sua assenza di tre anni dalla mensa scolastica ha trovato ora un ambiente peggiorato dalla confusione, dall'assembramento e dalla rumorosità, a seguito dell'aumento delle iscrizioni, con un numero di 250 alunni il lunedì e il mercoledì e di 160 alunni il giovedì. Evidenzia un organico insufficiente in mensa, costituito da quattro persone addette alla cucina ed alla distribuzione in contemporanea.

In conseguenza all'elevato numero di alunni vi sono rallentamenti e code anche per la distribuzione del piatto unico, segnala che alcuni piatti previsti dal menù non vengono apprezzati (evidentemente bisogna rifarsi alle abitudini alimentari dei ragazzi al di fuori della scuola).

I piatti più difficili sono le minestre, e il riso e la pizza sono presenti raramente.

Il problema del sovraffollamento determina come conseguenza il mancato passaggio dei carrelli, ma il Dirigente Scolastico interviene per dichiarare che la scuola è cresciuta negli ultimi tre anni e, visto che lo spazio in mensa è insufficiente, propone un diverso metodo di scodellamento, come viene fatto nella mensa della Scuola elementare di Ciconicco nell'attuale sede di Villalta, dove cuoca e assistente cuoca servono 90 alunni nel tempo mensa previsto.

Questa è la modalità da seguire per abbattere le tempistiche, in aggiunta al cambio del menù ad inizio anno scolastico.

In questi ultimi anni gli alunni non sono più abituati a mangiare legumi e lenticchie, mentre la pasta al pomodoro è la più gradita e richiesta.

Viene evidenziato che la percezione del gusto negli alunni non corrisponde a quello degli adulti, e di questo bisogna tenere conto.

Si specifica che ad inizio anno precedente, per venire incontro alle richieste dei genitori, alcuni alimenti del menù (apprezzati dai ragazzi) sono stati sostituiti o modificati, come ad esempio il tonno e il prosciutto, che ad oggi è stato chiesto di reinserire.

Il referente scolastico afferma che la fila in mensa è lunga e quindi gli alunni mangiano all'ultimo momento e velocemente, per poi recarsi immediatamente in classe, con la conseguenza che si addormentano per la pesantezza.

Ribadisce che a suo parere ci vuole anche un po' di colore nel piatto per invogliare al consumo del pasto.

Il riso alla zucca risulta incolore, gli alunni lo guardano e passano oltre senza mangiarlo.

La referente del comitato afferma che sulla quantità degli alimenti viene stimolata negli alunni una esigenza a gestirsi, e questo non va bene.

Il dirigente scolastico ribadisce il concetto già rappresentato dello scodellamento con porzionatura media unica, principio sancito per mantenere l'ordine in mensa per quanto riguarda il primo piatto, non per il secondo.

Viene quindi proposto di diminuire di cinque minuti il tempo mensa a disposizione delle Elementari, visto anche il calo delle iscrizioni, mettendolo a disposizione delle Medie.

Il problema è che i piatti alla lunga diventano freddi.

Viene allora proposto di utilizzare i carrelli termici, ma la referente Gemeaz ribadisce che questa soluzione non risulta possibile per problemi di spazio.

Viene quindi evidenziato che alcune classi sono gestibili ed altre meno, per problemi comportamentali.

Tutte le 15 classi escono dall'aula alle ore 13.15; viene quindi proposta l'uscita scaglionata nell'orario per andare in mensa, in tempi diversi, ed in questo caso bisognerebbe fare un piano dettagliato con i minutaggi disponibili e necessari.

Ulteriore proposta è quella di far giungere le prime due classi, facendo trovare a quegli alunni già tutto pronto; una volta consumato il pasto questi se ne escono, lasciando il posto alle classi successive, e così via.

La referente Gemeaz precisa che nella mensa di Villalta si può fare, perché c'è un corridoio centrale, e gli alunni sono in numero gestibile.

La dirigente ribadisce di far entrare i primi cinquanta alunni a mensa vuota, con il primo piatto già in tavola.

Il prof. Cussigh fa notare che in questo modo vi è una interferenza fra gli alunni che hanno già consumato il pasto e che quindi devono uscire, con quelli che entrano.

La dirigente dichiara di impegnarsi a redigere un piano di uscita.

L'insegnante delegato ribadisce che comunque i ragazzi debbono attendere fuori, e in fondo sono anche contenti.

La dirigente sottolinea quindi che bisogna eliminare la possibilità di chiedere il bis alle pietanze, così gli alunni si siedono a tavola e non si alzano fino alla fine del pasto.

L'insegnante delegato poi evidenzia che le minestre non sono appetibili, e gli alunni passano oltre senza servirsene; sono buone, ma non le vogliono.

La dirigente suggerisce di cambiare il menù e di potenziare il personale di mensa; il cambio di menù risulta necessario per alimentare l'appetibilità al gusto.

Per quanto riguarda la merenda, viene fatto notare che lo yogurt appetibile è solamente al gusto di caffè e vaniglia, mentre il gusto alla fragola, alla banana e all'albicocca non viene consumato, e pertanto viene buttato.

Viene fatto notare che comunque gli yogurt sono senza pezzi di frutta all'interno, e pertanto non ci dovrebbero essere problemi.

Viene apprezzato il pane speciale alle olive rispetto al pan di zucca.

E' sbagliato permettere agli alunni di sedersi a tavola "serviti e riveriti", non è educativo.

I ragazzi spandono sempre l'acqua, manca disciplina, ed in questo vi è anche una responsabilità degli insegnanti.

Viene evidenziata la richiesta di ragù di pesce. E se poi i ragazzi non lo mangiano? Bisogna mascherarlo.

L'insegnante delegato chiede la motivazione per cui è stata tolta la somministrazione della frutta a fine pasto e la cuoca fa notare che sono stati segnalati casi in cui la frutta viene gettata in corsa dai finestrini durante il servizio scuolabus di rientro a casa, e soprattutto viene ritrovata gettata anche nel giardino della scuola.

Alla richiesta di non utilizzare i bicchieri di plastica viene risposto che ci sono quelli di vetro, e che pur risultando pericolosi, il personale mensa proverà ad introdurli.

Si segnala che i due distributori presenti in mensa erogano l'acqua a temperatura troppo bassa.

La discussione prosegue sulla proposta di variare l'organizzazione del pasto.

La cuoca ribadisce che il sistema dei piatti pronti apparecchiati in tavola è improponibile perché, fra l'altro, diventano freddi.

Viene quindi proposto di sperimentare il doppio turno per le medie.

La proposta non risulta attuabile.

F)SCUOLA MATERNA DI MADRISIO:

Si evidenzia ancora una volta che tutto funziona al meglio, in un ambiente armonioso, piccolo e familiare, e che la nuova cuoca è molto brava, con il valore aggiunto del pasto preparato in loco.

La cucina è pulita e non si sentono gli odori all'esterno.

Il cibo risulta molto apprezzato e gli alunni mangiano benissimo.

Vi è pochissimo spreco, quasi inesistente.

Lo spezzatino è invitante.

Considerato che sporcchiano i bambini, vengono chiesti i piatti in melanina, perché quelli in ceramica risultano troppo pesanti e pericolosi.

D)SCUOLA ELEMENTARE DI FAGAGNA:

L'organizzazione del servizio mensa risulta buona.

I risotto alla zucca è stato apprezzato, ed è stato consumato completamente, anche se la zucca si sentiva poco.

Il tonno con carote lesse invece non è stato apprezzato

Viene richiesto il piatto unico con polpettine al tonno, eliminando riso e pasta.

Sono apprezzate le patate al forno, di cui viene chiesto il bis.

Gli alunni si guardano a vicenda e si emulano; basta che uno dica che quell'alimento non si mangia, che gli altri subito si accodano.

Gli alunni mangiano tutto, anche la verdura, gli gnocchi al ragù; la pasta al pesto è stata mangiata e apprezzata.

COMUNE DI FAGAGNA Piazza Unità d'Italia n° 3 – 33034 Fagagna (UD)

Responsabile del Servizio: p.i. BIANCHIZZA Marino Tel. 0432/812153

Responsabile del Procedimento: p.i. BIANCHIZZA Marino Tel. 0432/812153

Addetto all'Istruttoria: p.i. VANTUSSO Edi Tel. 0432/812121 - Fax 0432/810065 - e-mail manutenzioni@comune.fagagna.ud.it

Va bene anche la frittata.

Manca varietà nella verdura, che arriva in tavola già condita, e se vi è un tempo di attesa il condimento si deposita sul fondo.

Bisogna insegnare ai ragazzi a condire la verdura da soli.

La referente Gemeaz dichiara che verrà posta più attenzione alla gestione del condimento.

Il servizio mensa funziona anche nell'organizzazione, oltre che nell'alimentazione.

C) SCUOLA ELEMENTARE DI CICONICCO:

Nulla di particolare da segnalare.

L'organizzazione del servizio è buona, la mensa funziona nonostante la provvisorietà.

Unica segnalazione è relativa al pane speciale, perché la cuoca per distribuirlo deve effettuare più corse, e avrebbe proposto le gallette di riso, ma la proposta non viene presa in considerazione.

Vengono proposte le gallette.

Gli alunni mangiano volentieri e non vi sono sprechi alimentari.

Viene evidenziato che i piatti biodegradabili utilizzati con cibi troppo caldi e umidi, come ad esempio le minestre, perdono consistenza.

Agli alunni diventa difficile tagliare la frutta con i coltelli in dotazione, altrimenti si devono rivolgere alla cuoca.

In seguito alle problematiche dovute alla presenza della legionella vi è preoccupazione per l'utilizzo dell'acqua di rete; viene richiesta la dotazione dei "boccioni" dell'acqua.

A) SCUOLA ELEMENTARE N. NIGRIS:

I rappresentanti eletti dichiarano di aver fatto un passaggio in mensa, e di avere mangiato bene.

Durante lo scorso anno scolastico veniva distribuito ad ogni servizio antipasto di verdure, mentre ad oggi la stessa viene somministrata con il secondo, con conseguente riduzione del suo consumo.

I rappresentanti del Comitato chiedono una spiegazione a questo cambiamento.

Ci sono problemi di tempistica, bisogna verificare con il personale di cucina per quale ragione è stata cambiata la procedura.

La referente Gemeaz precisa che vi è antipasto di verdure solo in presenza del piatto unico.

Lo yogurt non viene apprezzato.

B) SCUOLA MATERNA DI CICONICCO:

I rappresentanti eletti dichiarano di aver effettuato più passaggi in mensa, e di aver verificato che il risotto alla parmigiana è buono e arriva caldo e abbondante, i bambini lo mangiano volentieri e non rimane, però chiedono di ridurre un po' le porzioni.

Nel passaggio in cui il menù prevedeva gnocchi e pesce, i genitori evidenziano che il pesce risultava con panatura troppo umida ed era freddo; anche gli gnocchi risultavano, come le verdure crude.

La merenda è apprezzata.

I mandarini sono richiesti senza semi (ma quelli forniti sono già senza semi).

Adesso ci sono le clementine senza semi.

Lunedì c'era risotto, chi decide la grammatura? - prevista dal menù dell'Azienda Sanitaria -.

Il risotto è buono e caldo, ma le porzioni sono abbondanti, e vi è molto scarto.

Chi decide le verdure per il risotto? La cuoca.

Viene richiesto il porro anziché la zucca.

La responsabile Gemeaz ribadisce la volontà di variare la rotazione delle verdure.

I pasti sono abbondanti e vi è parecchio scarto alimentare.

Il personale di cucina è gentile e i locali sono adeguati.

Al termine di ogni discussione, verso le ore 18.20 la seduta viene dichiarata conclusa.

COMUNE DI FAGAGNA Piazza Unità d'Italia n° 3 – 33034 Fagagna (UD)

Responsabile del Servizio: p.i. BIANCHIZZA Marino Tel. 0432/812153

Responsabile del Procedimento: p.i. BIANCHIZZA Marino Tel. 0432/812153

Addetto all'Istruttoria: p.i. VANTUSSO Edi Tel. 0432/812121 - Fax 0432/810065 - e-mail manutenzioni@comune.fagagna.ud.it

CONCLUSIONI

Il referente comunale da atto che il Comune, a conclusione delle evidenze emerse, si impegna per quanto segue:

- 1) all'invio tramite posta elettronica ai componenti del Comitato Mensa:
 - a) del presente Verbale di seduta (a tutti i componenti invitati);
 - b) della circolare relativa al funzionamento della commissione mensa scolastica (ai rappresentanti eletti per i vari plessi scolastici);
 - c) del riepilogo sommario risultati dell'indagine effettuata negli scorsi mesi di aprile e maggio 2019 da parte di alunni e insegnanti di tutte le scuole che si avvalgono del servizio (a tutti i componenti invitati alla seduta);
 - d) della comunicazione relativa alla relazione nutrizionale conseguente a sopralluogo da parte dell'ASS 3 presso la Scuola Materna di Madrisio il giorno 11 ottobre 2019 (solo a referenti Madrisio);
- 2) alla pubblicazione sul sito del Comune di Fagagna dei recapiti telefonici e di posta elettronica dei componenti eletti, onde pubblicizzare e far confluire tutte le segnalazioni relative all'andamento del servizio di mensa nei vari plessi scolastici, ed alla richiesta ai dirigenti Istituto Comprensivo e Scuola N. Nigris di fare altrettanto;
- 3) di provvedere alla convocazione delle prossime Commissioni Mensa nella giornata del lunedì, con inizio alle ore 17.00, così come espressamente richiesto.

per presa visione,



UFFICIO TECNICO COMUNALE
p.i. VANTUSSO Edi

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
p.i. Bianchizza Marino