



# COMUNE DI FAGAGNA

PROVINCIA DI UDINE

Tel. 0432/812111-812112

Fax 0432/810065

sito internet: [www.comune.fagagna.ud.it](http://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 13 GENNAIO 2020** **SCUOLA MEDIA DI FAGAGNA**

### PREMESSA:

Il giorno giovedì 21 novembre 2019 si è riunita la prima Commissione di Vigilanza sulla Mensa Scolastica per il corrente anno 2019/2020, nella quale è emersa, fra l'altro, la proposta di effettuare nel breve periodo una sperimentazione per la sola Scuola Media di Fagagna volta al servizio al tavolo.

A tal fine sono state individuate le giornate di lunedì 16 e di mercoledì 18 dicembre 2019, con l'indizione di una successiva riunione della Commissione di Vigilanza allo scopo di valutarne gli effetti e trarre le debite conclusioni.

E' stata pertanto inviata al Dirigente Scolastico la comunicazione recante il Protocollo PEC n° 14124 in data 05/12/2019, contenente le date e le modalità della sperimentazione.

### COMUNICAZIONI:

- 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 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. PEC n° 15 del 2 gennaio 2020 è stata inviata comunicazione al Dirigente Scolastico Istituto Comprensivo Fagagna;
- con Nota Prot. n° 14 del 2 gennaio 2020 è stata inviata comunicazione alla ditta appaltatrice del servizio di refezione scolastica; alla AAS n° 3 – Dipartimento di Prevenzione; all'assessore comunale all'Istruzione del Comune di Fagagna; ai componenti la Commissione di Vigilanza della Scuola Media di Fagagna.

### RIUNIONE:

Sono presenti tutti i soggetti convocati, con l'aggiunta del referente scolastico per la Scuola media di Fagagna e la cuoca della mensa di Fagagna.

Alle ore 17.10 del giorno Lunedì 13 gennaio 2020, presso la sala giunta del Municipio di Fagagna, apre la seduta il referente comunale Vantusso Edi, con la verifica dei partecipanti.

Si procede successivamente alla disamina delle valutazioni e delle problematiche emerse.

La rappresentante dei genitori dichiara che gli alunni, quando nel piatto vedono verde, inteso come verdura, tendono a non mangiare.

Aggiunge che la pasta servita era completamente fredda.

Inoltre sui piatti serviti ai tavoli non vi era alcun controllo per quanto riguarda le diete speciali, quali ad esempio la celiachia.

Il referente scolastico ribadisce che gli alunni interessati erano stati preavvertiti.

Tutti i piatti sono stati serviti ai tavoli e corrispondono al menù della giornata, ma i ragazzi se li scambiano fra di loro in autonomia.

Gli alunni sono risultati non predisposti alla sperimentazione attuata.

Non risulta educativo essere serviti al tavolo per i ragazzi più grandi, mentre per i più piccoli va bene.

Il secondo giorno di sperimentazione diluviava ed i ragazzi sono arrivati in mensa tutti bagnati fradici.

*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](mailto:manutenzioni@comune.fagagna.ud.it)

La dirigente evidenzia che questa è una costante quando piove, in quanto gli alunni debbono attendere all'esterno dei locali mensa.

Il referente scolastico evidenzia che nella giornata del mercoledì il servizio è stato ritardato di 5 minuti.

La responsabile della ditta appaltatrice ribadisce che i minuti incidono tantissimo nelle dinamiche del servizio, perché ogni cosa deve coincidere.

La referente del comitato fa presente che il mercoledì c'era risotto, e che il servizio è stato notevolmente ritardato.

La dirigente ribadisce che il risotto associato alle verdure non viene consumato.

Il genitore aggiunge che con tanti alunni risulta difficile ottimizzare i tempi del servizio, e che l'esperimento non è stato positivo.

L'abbinamento del riso con le verdure non ha funzionato.

La cuoca interviene per evidenziare che il riso ha i suoi tempi di cottura, e finché è in pentola mantiene la temperatura, ma una volta scodellato nel piatto si raffredda subito.

Il genitore ribadisce che essendo il numero degli alunni molto elevato, il riso come pietanza diventa difficile da gestire.

La dirigente fa presente che a suo parere la soluzione è quella di intervenire sul menù.

La mensa rappresenta un momento di rilassamento per gli alunni, inserita in una giornata di 10 ore di lezione; i ragazzi hanno poco tempo a disposizione e hanno quindi l'esigenza di mangiare velocemente.

La pasta al pomodoro rappresenta il piatto ideale, in quanto gradito e subito riconosciuto, e la conoscenza del cibo risulta fondamentale.

La pasta in bianco andrebbe altrettanto bene, ma presenta il problema del burro.

Il genitore ribadisce ancora una volta che lo sparecchiare il tavolo da parte dei ragazzi costituisce un fattore educativo, e pertanto risulterebbe in tal senso un fattore essenziale.

La dirigente dichiara che non ci sono gli spazi necessari per permettere troppe variabili nel servizio.

Ogni fase del pasto costituirebbe un momento educativo, a partire dall'apparecchiare, dalla consumazione del pasto, dal comportamento ed infine dallo sparecchiare.

I due turni inseriti nella sperimentazione, dei quali il primo nella zona inferiore ed il secondo in quella superiore dei locali mensa, non hanno funzionato, ed il pasto era freddo.

La responsabile della ditta appaltatrice ha ribadito che quando i ragazzi si sono seduti a tavola sono state rilevate le temperature dei piatti, che corrispondevano a 40 gradi.

La dirigente aggiunge che i piatti non sono mai caldi.

La responsabile della ditta risponde che non risulta possibile portare all'interno dei locali mensa i carrelli termici per mancanza di spazio, e che non sarà mai possibile mantenere all'interno dei piatti le temperature che vi sono nei contenitori.

Tutto dipende dalle quantità, ma influisce anche la temperatura esterna.

La dirigente aggiunge che sulle temperature dei piatti non ci potrà mai essere certezza, in quanto vi sono troppi fattori di influenza, e pertanto bisogna puntare su altre soluzioni.

L'assessore all'istruzione chiede se in mensa il lunedì ed il mercoledì vi sia la possibilità di suddividere le classi in due gruppi.

La dirigente risponde che non risulta fattibile per il minutaggio dei docenti.

La confusione è il male maggiore per la qualità del servizio.

La responsabile della ditta evidenzia che per il problema delle temperature si potrebbe risolvere mantenendo gli alimenti nei contenitori termici "neri", che pur non essendo belli esteticamente, risultano efficaci.

Davanti alla porta di sicurezza teniamo i carrelli più piccoli per problemi di spazio; i ragazzi invadono tutti gli spazi, si spingono, non stanno fermi.

La dietista evidenzia che non esisterà mai un menù che vada bene per tutti.

Sottolinea la bravura della cuoca, ed afferma che il mangiare è buono, e questo rappresenta un requisito ormai assodato.

Aggiunge che la libertà dei ragazzi di scegliere le quantità diventa di per sé un fattore educativo alla porzione, in quanto costituisce una scelta, nella quale il ruolo degli adulti era costituito dalla possibilità lasciata in capo alla cuoca di differenziare.

All'interno del menù la scelta della pasta è lasciata alla discrezione della cuoca, mediamente una volta al mese, perché è riconosciuto che quella pietanza viene mangiata normalmente anche a casa.

*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](mailto:manutenzioni@comune.fagagna.ud.it)

La dirigente evidenzia che i ragazzi vano poi a casa pieni di fame.

La dietista ribadisce di non condividere tale affermazione.

La cuoca afferma che nella giornata di mensa odierna non vi è stato alcuno spreco alimentare, la pasta è stata mangiata interamente, e quando c'erano i piselli in padella sono stati consumati totalmente, mentre il riso non viene mangiato a prescindere.

La responsabile della ditta evidenzia che la pasta al ragù di lenticchie non è andata propri perché vi erano le lenticchie.

La dietista ribadisce che si sta facendo educazione alimentare proprio in questo senso, e che il concetto di panino è stato abolito.

La dirigente evidenzia che risulterebbe indispensabile effettuare a casa l'educazione alimentare.

La cuoca afferma che tutto quello che è legume, in particolare piselli e tegoline come contorno, viene mangiato, mentre invece le verdure non vengono toccate.

L'assessore all'istruzione chiede se vi sia un'alternativa per non avere spreco in questo senso.

La dietista risponde che cercherà di ragionare con la cuoca in questo senso, per variare, per rendere più saporita la pasta con alcuni ingredienti; però poi magari gli insegnanti si lamentano perché ai ragazzi viene sete.

La dirigente propone la pasta al pomodoro alle elementari e la pasta alla matriciana alle medie, facendo però molta attenzione alle diete speciali.

Il genitore afferma che il formaggio grana è poco.

La dietista risponde che però poi i ragazzi chiedono il bis.

Il problema grammature è complesso, e la speranza è che le linee guida su tale aspetto vengano a breve riviste.

La dieta dei ragazzi non deve comunque essere iperproteica.

La cuoca evidenzia che il pane viene consumato perché i ragazzi arrivano in mensa con fame.

La dietista ribadisce che è positivo che il pane venga consumato, perché favorisce il consumo della verdura.

Una cosa è lavorare sul target di età della scuola media, un'altra su età diverse.

La mia intenzione è quella di cercare, assieme alla cuoca, di fare dei menù più specifici.

Il referente scolastico evidenzia che bisogna puntare sul sapore.

La cuoca risponde che non si può svelare ai ragazzi la composizione degli alimenti, altrimenti questi non mangiano.

La dirigente aggiunge che è brutto avere la possibilità del bis, perché alla fine non si ha cognizione delle quantità che vengono mangiate.

Il genitore ribadisce che il bis, se è previsto, va bene, così i ragazzi si compensano fra di loro.

La dietista aggiunge che sulla merenda influisce la colazione o meno consumata a casa.

La regola della merenda è che questa rompe il digiuno, e pertanto vi è una tratta in tal senso fra i ragazzi, e ciò costituisce un problema di gestione dell'alimentazione.

Il referente scolastico aggiunge che una volta vi era il dessert, ovvero budino, gelato, ecc., che veniva regolarmente spazzolato, mentre poi è stato tolto, lasciando in sua vece solo frutta e macedonia.

Il genitore chiede se sia possibile mettere sui tavoli i contenitori di sale, olio e formaggio grattugiato, dando in tal modo fiducia ai ragazzi sul loro utilizzo.

La dietista risponde che questo non risulta possibile; che un esperimento in tal senso è già stato fatto a San Daniele, sotto la supervisione degli adulti.

Se i ragazzi ne hanno l'esigenza lo chiedano al personale di cucina.

La responsabile della ditta aggiunge che ci sono delle diete da rispettare, e che il personale di cucina è a disposizione se qualcuno vuole aggiungere tali ingredienti.

La dirigente chiede se per il condimento viene utilizzato solamente l'olio di oliva.

La cuoca risponde di sì, che non viene utilizzato il burro.

La dirigente chiede di eliminare lenticchie e ceci.

## CONCLUSIONI

Viene deciso di non dare seguito al servizio a tavolo, ma di procedere come consuetudine.

La dietista si impegna a confrontarsi con la cuoca per verificare eventuali modifiche od integrazioni al menù in atto, dichiarando a tale proposito di essere favorevole ad accogliere alcuni suggerimenti emersi, a fronte di altri non accettabili.

Al termine del confronto con la cuoca ha dichiarato che provvederà ad inviare al Comune il menù modificato.

Al termine di ogni discussione, verso le ore 18.40 la seduta viene dichiarata conclusa.

per presa visione,



UFFICIO TECNICO COMUNALE  
p.i. VANTUSSO Edi

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO  
p.i. Bianchizza Marino