

**REFEZIONE SCOLASTICA  
COMMISSIONE MISTA DI CONTROLLO**

**Verbale della seduta del 13 novembre 2017**

Il giorno 13 novembre 2017 alle ore 10,00, si è riunita c/o la Sala Sicurezza del palazzo Comunale, la Commissione Mista di Controllo Refezione Scolastica.

Sono presenti:

▪ Maurizio Loreto Ottaviani	Dirigente Ufficio Scuola	
▪ Forte Angela	Collaboratore Ufficio Scuola	
▪ Arzano Gianluca	Collaboratore Ufficio Scuola	Segretario
▪ Di Leone Michela	Genitore Ist.Comp.V.Pollione	Componente
▪ Casi Roberto	Genitore Ist.Comp.V.Pollione	Componente
▪ Forte Pasqualina	Genitore Ist.Comp.V.Pollione	Componente
▪ Masiello Emanuela	Genitore Ist.Comp.V.Pollione	Componente
▪ Nardella Civita	Insegnante Ist.Comp.V.Pollione	Componente
▪ Caria Rossana	Insegnante Ist. Comp.P.Mattej	Componente
▪ Treglia Angela	Insegnante Ist. Comp.D.Alighieri	Componente
▪ Contini Cristina	Genitore Ist.Comp. D.Alighieri	Componente
▪ Parisi Stefania	Genitore Ist. Comp. P.Mattej	Componente
▪ Rondinelli Patrizia	Insegnante Ist. Comp.P.Mattej	Componente
▪ De Tata Maria	Genitore Ist.Comp. P.Mattej	Componente
▪ Paone Carmela	Insegnante Ist. Comp.V.Pollione	Componente

Per quanto riguarda la Ditta Dussmann, attuale gestrice del servizio di refezione scolastica, è presente il responsabile della Cucina sig. Marchesini Antonello e la Dietista dott.ssa Viviana Verlezza.

E' altresì presente il Dott. Pietro Rossi del Dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione della ASL.

Prende la parola il Dirigente dott. Maurizio Loreto Ottaviani, il quale ricorda ai presenti che la Commissione Mensa è l'organo istituito dall'Amministrazione Comunale avente quale compito il monitoraggio e verifica del servizio di refezione scolastica fornito agli scolari delle scuole dell'infanzia e primarie cittadine.

Fatta questa breve introduzione, invita le insegnanti presenti in mensa e i componenti della Commissione, a dare notizie in merito al servizio di refezione nei loro plessi di competenza.

L'insegnante Nardella Civita riferisce che, per quanto riguarda le scuole da lei rappresentate, non ci sono in generale lamentele per qualità e quantità di cibo fornito, ma tuttavia propone di sostituire la frittata con le uova strapazzate che risultano essere più gradite ai bambini.

L'insegnante Caria Rossana chiede di conoscere le varie marche dei prodotti alimentari forniti dalla Ditta Dussmann e visionare le schede tecniche.

Il Responsabile della Dussmann mostra ai componenti della Commissione le varie etichette e marche dei prodotti forniti agli utenti nella mensa scolastica, evidenziando la qualità delle aziende produttrici.

Prende la parola il dott. Pietro Rossi e rispondendo alla docente Caria rende chiaro che per i controlli sulle etichette, sulle varie marche dei prodotti forniti e per tutto ciò che riguarda l'igiene a tutela della salute dei bambini e della salubrità degli ambienti è competenza esclusiva del Dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione della ASL.

Lo stesso rassicura i componenti della Commissione che i controlli vengono regolarmente effettuati da apposito personale qualificato.

La docente Caria Rossana riferisce che nel plesso di S.Pietro ci sono delle lamentele per quanto riguarda la mozzarella, perché a loro dire i bambini hanno difficoltà nel mangiarla intera, vorrebbero che venisse tagliata a pezzetti e aggiungono che il formaggio spalmabile non è gradito.

Altri componenti della Commissione pongono il problema di sbucciare la frutta (arance e mele) poiché non tutti i bambini riescono a farlo e suggeriscono di fornire più volte le banane, le clementine o mandarini che risultano essere graditi e facilmente sbucciabili.

Il Responsabile della Ditta Dussmann, sentito il Dirigente dell'Ufficio Scuola, riferisce alla Commissione che provvederà ove possibile, ad apportare eventuali piccole variazioni e abbinamenti diversi tra primi e secondi piatti sull'attuale menù, sempre nel rispetto delle grammature e dell'apporto calorico spettante a ogni bambino nonché dal punto di vista nutrizionale ed educativo, inoltre aggiunge che nell'attuale menù sono state introdotte le polpette al sugo più volte richieste dai genitori nelle varie Commissioni.

Il dott. Pietro Rossi dopo aver ascoltato le varie osservazioni dei componenti della Commissione, ribadisce che la refezione scolastica non è solo un momento di semplice soddisfacimento di bisogno nutrizionale, ma deve essere anche un momento di educazione per la salute dei bambini ad una sana e corretta alimentazione per la prevenzione di patologie croniche e degenerative, coinvolgendo docenti e genitori.

Aggiunge che, determinati alimenti (uova, pesce, verdure etc..), anche se poco o per nulla graditi ai bambini, devono essere comunque presenti nel menù scolastico e si auspica che lo siano anche nelle proprie case.

Il dott. Pietro Rossi comunque sempre nel rispetto del menù, si dichiara favorevole a qualche piccola variazione, per l'appetibilità dei prodotti offerti ai bambini e per prevenire inutili sprechi di cibo e a tal proposito propone ai rappresentanti delle scuole presenti di utilizzare apposite schede per la valutazione dello scarto nella mensa.

Alle ore 12:15, non avendo altro da discutere, la seduta viene sciolta.

Del che si è redatto il presente verbale.

Il Segretario  
Sig. Arzano Gianluca