



# COMUNE DI CIVIDALE DEL FRIULI

U.O. SEGRETERIA GENERALE/PERSONALE/AFFARI LEGALI/POLITICHE SOCIALI/  
SERVIZI SCOLASTICI/POLITICHE GIOVANILI/PARI OPPORTUNITÀ  
P.tta Chiarottini, n. 6; Tel. 0432/710300; [politiche.sociali@cividale.net](mailto:politiche.sociali@cividale.net);  
[comune.cividaledelfriuli@CERTgov.fvg.it](mailto:comune.cividaledelfriuli@CERTgov.fvg.it)

## VERBALE COMITATO MENSA DEL COMUNE DI CIVIDALE DEL FRIULI

L'anno **duemilaventuno** addì **09** del mese di **giugno** alle ore **16.30** in modalità videoconferenza si è riunito il Comitato Mensa per discutere dei seguenti argomenti all'ordine del giorno:

1) Verifica andamento servizio mensa

2) Varie ed eventuali

Il file contenente la registrazione completa della seduta è conservato su sistemi informatici.

Sono presenti:

- per le **Scuole dell'infanzia**:

- Ghiani Claudia rappresentante dei genitori
- Morandini Patrizia rappresentante dei genitori
- Fanna Cinzia rappresentante dei docenti

- per le **Scuole primarie**:

- Lodolo Caterina rappresentante dei docenti (Scuola "Tomadini")
- Del Gallo Cinzia rappresentante dei docenti (Scuola "Manzoni")

- per la **Scuola secondaria di I grado**:

- Fusco Paola rappresentante dei docenti

- per **Dirigenza Istituto Comprensivo di Cividale del Friuli**

- Beltrame Sergio

- per la **Ditta CAMST**:

- Marcon Silvia
- Floreani Beatrice
- Corso Michela

- per l'**Azienda Sanitaria Friuli Centrale**:

- Cortelazzo Francesca dietista
- Cosolo Angelica dietista

- per il **Comune di Cividale del Friuli**:

- Assessore Cozzi Rita
- Cattelan Nicoletta Responsabile dell'U.O. Segreteria generale/Personale/Affari legali/Politiche sociali/Servizi scolastici/Politiche giovanili/Pari opportunità
- Pozza Francesca dipendente della medesima Unità Operativa
- Tognato Beatrice dipendente della medesima Unità Operativa

Risultano assenti:

- Costanzo Giovanna rappresentante dei genitori (Scuola primaria "Tomadini")
- Portoghesi Marta rappresentante dei genitori (Scuola primaria "Manzoni")
- Durì Elena rappresentante dei genitori (Scuola secondaria di I grado)

Apre la seduta la Presidente Fusco Paola, la quale, dopo l'appello, passa la parola a Fanna Cinzia per la **Scuola dell'Infanzia**.

L'insegnante asserisce che si sono visti miglioramenti nelle pietanze presentate, sia per quanto riguarda la varietà del pesce che per la presentazione dell'uovo con l'introduzione delle crepes. Chiede poi se sia possibile abbassare la percentuale di biologico per quanto riguarda della frutta, in modo da avere una maggiore varietà durante tutto l'anno. Silvia Marcon (Camst) risponde che la percentuale di biologico prevista per contratto va rispettata, inoltre per quest'anno il clima non ha aiutato e va ricordato è necessario seguire le linee guida e il capitolato, che prevedono soprattutto i prodotti stagionali.

Interviene la dietista che sottolinea come, a prescindere dal prodotto biologico, la stagionalità va comunque rispettata; inoltre i criteri CAM stabiliti dal Ministero prevedono una percentuale specifica di prodotti biologici.

Patrizia Morandini si fa portavoce della richiesta dei genitori di somministrare minestre e creme più dense, soprattutto ai più piccoli. La CAMST comunica che provvederà ad effettuare dei controlli. La rappresentante dei genitori chiede se siano previste anche verdure surgelate, Silvia Marcon conferma che ci sono deroghe per alcuni prodotti, che pertanto non sono freschi, e se necessario ne fornisce l'elenco. Per i bambini che non mangiano carne la sig.ra Morandini suggerisce di poter presentare dei piatti a base di legumi, ma la CAMST obietta che in precedenza era stato chiesto di togliere dal menù i piatti a base di legumi perché non apprezzati dagli alunni.

Prende la parola Claudia Ghiani, che chiede una delucidazione in relazione alle quantità di frutta somministrata ai bambini, che pare mangino solo un paio di spicchi di mela; Michela Corso (Camst) interviene confermando che vengono forniti spicchi di mela a ogni pasto sulla base di una specifica richiesta precedente da parte del Comitato stesso.

[A questo punto della seduta si sono verificati problemi di connessione audio con la Camst, pertanto una parte del verbale non risulta dettagliata].

Per quanto riguarda le grammature della frutta e quant'altro previsto nel menù, Silvia Marcon rimanda al compendio disponibile online: "La ristorazione scolastica – linee guida della regione FVG".

Interviene la dietista specificando che - proponendo la frutta ai bimbi più volte al giorno e non in un'unica somministrazione - viene garantito più facilmente l'apporto corretto della stessa.

A conclusione del dibattito, viene proposto di ritornare alle disposizioni precedenti: la frutta al mattino verrà somministrata in un'unica soluzione per l'intera quantità prevista nella giornata. Il Comitato approva.

Viene data la parola ai rappresentanti delle **Scuole primarie**.

La rappresentante dei docenti della scuola Tomadini, Caterina Lodolo, conferma il gradimento dei bambini relativamente al menù estivo. Riferisce anche l'accettazione serena della situazione Covid da parte degli alunni che sono stati costretti a pranzare in classe, riscoprendo così il silenzio e la tranquillità nel mangiare e conversare fra loro. Conclude ringraziando le addette alla mensa della Camst per la disponibilità e la preparazione dei piatti.

Interviene Cinzia Del Gallo, confermando anche per la Scuola Manzoni il gradimento del menù estivo, soprattutto il riso freddo, le bistecche di pollo e le verdure. Chiede nel contempo di eliminare per il prossimo anno il pane al cioccolato che risulta - in maniera evidente - poco gradito ai bambini. Si unisce alla collega Lodolo nel ringraziare l'impegno delle collaboratrici Camst.

Silvia Marcon prende nota della richiesta e si impegna a riportare i ringraziamenti.

Riprende la parola la Presidente Paola Fusco, questa volta in qualità di rappresentante dei docenti della **Scuola secondaria di I grado**: conferma anche per i propri alunni il maggiore gradimento del menù estivo rispetto a quello invernale. Proprio per questa ragione, chiede se possibile anticipare l'inserimento del menù estivo togliendo, nel contempo, il cavolo cappuccio (verdura non particolarmente gradita).

La sig.ra Marcon specifica che, generalmente, la somministrazione di un determinato tipo di verdura dipende dalla stagione.

Anche il professor Sergio Beltrame conferma l'apprezzamento del menù estivo, ricordando le solite criticità relative alla resistenza rispetto a certi cibi da parte degli alunni delle medie, con il conseguente problema dei numerosi scarti che vengono prodotti a fine pranzo.

La Presidente ringrazia l'assessore Rita Cozzi per l'idea delle borracce in sostituzione delle bottigliette di plastica e chiede inoltre se sarà possibile sostituire anche le posate di plastica, vista la nuova normativa che pare prevedere dal prossimo luglio solo posate biodegradabili. L'assessore risponde che è intenzione dell'Amministrazione Comune limitare in generale l'uso della plastica durante i pasti, ma l'argomento va affrontato anche con l'azienda che ha vinto l'appalto mensa. Sempre in quest'ottica è nata l'idea di dotare tutti i plessi scolastici di erogatori di acqua, dove gli alunni potranno autonomamente riempire le borracce.

L'assessore ricorda che è stata inviata una circolare a tutti i genitori per l'accesso alla nuova piattaforma digitale, che verrà attivata per il prossimo anno scolastico, dove gli stessi vengono invitati a registrarsi e ad iscrivere i figli ai servizi attivati dal Comune: mensa, trasporto e preaccoglienza. In questo modo le famiglie pagheranno per il servizio mensa solo in relazione ai pasti effettivamente fructi, evitando i farraginosi conteggi relativi ai rimborsi di fine anno.

La Presidente conclude il proprio intervento, proponendo nuovamente quanto già richiesto dal professor Beltrame nel corso della precedente riunione: differenziare la quantità di cibo tra gli alunni appartenenti a classi diverse, considerato il diverso fabbisogno legato all'età. La dietista risponde che le grammature per tutte le scuole tengono conto dei range di età: per le scuole secondarie di I grado viene fatta una media fra corporatura, peso e ed età (indicativamente 11-14 anni), ovviamente in questo intervallo si trovano ragazzi con fabbisogni calorici diversi, in una situazione di ristorazione normale questo viene compensato dall'addetta mensa che crea le porzioni sulla base dell'alunno che ha di fronte; con la modifica delle modalità di somministrazione dei pasti legata al Covid (che prevede le monoporzioni), questa compensazione non è stata possibile. Il Comitato prende atto.

La seduta viene tolta alle ore 17.30.

Il Presidente del Comitato Mensa  
Paola FUSCO



Si allega al presente verbale la relazione inviata dalle dietiste.

## **Relazione nutrizionale**

Si fa seguito alla partecipazione alla commissione mensa del 09/06/2021 da parte degli operatori del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Azienda sanitaria - con una breve relazione per evidenziare le criticità riscontrate:

1) il menù in vigore presso i vostri plessi scolastici e proposto in capitolato si discosta da quanto indicato sulle linee guida regionali per la ristorazione scolastica, e in particolare per quanto riguarda:

**- la merenda del mattino**

nelle linee guida è indicata una quotidiana offerta di frutta fresca; tale scelta risulta adeguata a garantire il corretto apporto calorico dello spuntino che rappresenta solamente un piccolo "intermezzo" tra la colazione, che è importante venga fatta ogni mattina a casa, e il pranzo. Nel menù previsto da capitolato, la merenda del mattino prevede anche tè e biscotti, yogurt, fette biscottate con marmellata e succo di frutta; tale merenda, oltre ad essere sbilanciata in termini calorici, risulta anche inadeguata in termini di composizione nutrizionale in quanto ricca in zuccheri e sale;

**- la frutta**

nelle linee guida è prevista sia al mattino che a fine pasto come strategia per garantire il corretto apporto di micronutrienti a tutti i bambini/ragazzi nella prima parte della giornata; nel vostro caso, per le scuole materne, la frutta è totalmente assente per ben due volte a settimana; si ricorda inoltre che la grammatura prevista nelle linee guida fa riferimento alla singola somministrazione, pertanto se una giornata prevede due somministrazioni di frutta, entrambe dovranno presentare tale grammatura;

**- la verdura**

la verdura dovrebbe essere presente giornalmente come antipasto o contorno; nel menù del capitolato invece, nelle giornate in cui è presente il primo piatto liquido, la verdura è sostituita dalle patate;

**- carni conservate**

nel menù di primaria e secondaria è presente molto spesso la carne conservata (speck, prosciutto cotto e crudo), in disaccordo con quanto previsto dalle ultime evidenze scientifiche in tema di dieta mediterranea, e comunque decisamente più abbondanti anche di quanto indicato nelle linee guida (1 volta ogni 15 gg);

**- pesce conservato**

nel menù estivo attualmente in vigore il tonno è presente ben due volte al mese; tale scelta risulta inadeguata per il consumo da parte dei bambini, soprattutto per il suo contenuto di sale e per il maggior contenuto di metilmercurio rispetto ai pesci di piccola taglia;

**- prodotti integrali**

nel menù sono quasi totalmente assenti i prodotti integrali o i cereali diversi da pasta e riso bianchi, fondamentali invece, insieme a frutta e verdura, per raggiungere il fabbisogno giornaliero di fibra.

2) per quanto riguarda la presenza di posate a perdere, si segnala che, in particolare nelle strutture con cucina interna ma anche in presenza di pasti veicolati, non vi era alcun divieto da parte delle autorità competenti all'utilizzo di stoviglie lavabili, decisamente migliori sia dal punto di vista ecologico che gestionale.

In considerazione di quanto rilevato, ci rendiamo disponibili per migliorare il menù ormai per il prossimo anno scolastico e a collaborare fattivamente per la stesura del prossimo capitolato d'appalto.

Cordiali saluti,

**le dietiste**

dott.ssa Francesca Cortelazzo

dott.ssa Angelica Cosolo