

COMUNE SAN MARTINO DI VENEZZE

Provincia di Rovigo

Commissione per il controllo della qualità del servizio di fornitura pasti preconfezionati Verbale di riunione

Il giorno **22 dicembre 2021**, alle **ore 16.20** presso stanza virtuale su piattaforma Zoom, si è riunita la Commissione per il controllo della qualità del servizio di fornitura pasti.

Alla riunione odierna sono presenti i seguenti componenti:

- | | |
|------------------|--|
| - FINOTTI Vania | Docente Scuola Primaria; |
| - QUADRI Monica | Docente Scuola Primaria; |
| - GRONDONA Sara | Docente Scuola Infanzia Statale Capoluogo; |
| - FAVARO Marta | Docente Scuola Infanzia Paritaria di Beverare; |
| - IZVAC Irina | Rappresentante genitori Scuola Primaria; |
| - PAVAN Chiara | Rappresentante genitori Scuola Primaria; |
| - RUBINATO Giada | Rappresentante genitori Scuola Infanzia Statale Capoluogo; |

Interviene inoltre la Ditta SERENISSIMA RISTORAZIONE di Vicenza, nella sua qualità di fornitore del servizio, rappresentata dal Dott. Mauro MAGRO.

Sono infine presenti l'Assessore all'Istruzione, Avv Ilenia FRANCESCON ed il Responsabile del Servizio, Dott. Guido POLI in qualità di rappresentanti dell'Amministrazione Comunale e Chiara CAPUZZO, dipendente comunale, in qualità di segretario verbalizzante.

Il dott. POLI porge i saluti dell'Amministrazione Comunale augurando buon lavoro alla Commissione che anche quest'anno si riunisce fin dall'inizio dell'Anno Scolastico, al fine di prevenire l'insorgenza di eventuali problemi nel corso del servizio. Invita quindi gli insegnanti referenti e i Rappresentanti a presentare le loro osservazioni in merito al servizio di ristorazione scolastica.

Prende la parola la rappresentante dei genitori della Scuola Infanzia Statale Capoluogo RUBINATO Giada che lamenta una certa carenza di prodotti e abbinamenti, facendo presente che la frittata come proposta non piace ai bambini, così come non piacciono le pietanze a base di pesce e che la frutta spesso non risulta di buona qualità.

COMUNE SAN MARTINO DI VENEZZE

Provincia di Rovigo

L'insegnante GRONDONA conferma la necessità di aumentare la varietà di pietanze e che la qualità dei prodotti, in particolare della frutta, non è eccellente.

La rappresentante dei genitori IZVAC prende la parola e comunica che le pietanze servite durante il secondo turno mensa della scuola primaria risultano fredde e quindi sgradite.

L'insegnante FAVARO lamenta un certo ritardo nella consegna dei pasti e un problema qualitativo con le verdure crude che risultano amare e dure ed i bambini faticano a masticarle mentre le porzioni di verdure sono scarse e insapore.

Prosegue poi l'insegnante FINOTTI che espone le sue osservazioni: le porzioni risultano essere di quantità scarsa, i bambini non gradiscono le minestre che presentano i cereali soprattutto quando vengono abbinate con il formaggio e che la frittata proprio non piace. Propone di reintrodurre i bastoncini di pesce essendo un alimento gradito ai bambini. La frutta a fine pasto, soprattutto mele, pere e kiwi spesso risulta coriacea.

La rappresentante dei genitori PAVAN conferma le osservazioni e le problematiche sposte dall'insegnante FINOTTI.

La rappresentante dei genitori IZVAC chiede che venga data l'alternativa della pasta in bianco quando il menù presenta la minestra perché poco gradita ai bambini. Risponde l'insegnante QUADRI chiarendo che si è scelto di proporre un solo tipo di primo piatto al fine di velocizzare i tempi del pasto per favorire i tempi di pulizia che sono aumentati con l'emergenza da Covid 19 e con il doppio turno in mensa.

La rappresentante dei genitori IZVAC osserva che la temperatura dei piatti somministrati è bassa.

Il dott. MAGRO chiarisce che le temperature al momento della somministrazione sono conformi a quanto previsto dalla normativa. Viene spiegato che la normativa richiede il rispetto di temperature minime e massime che vengono regolarmente verificate e segnate in appositi formulari e che non si è riscontrata alcuna irregolarità. Prosegue poi con proporre alcune modifiche al menù:

- presentare la frittata una volta al mese, considerato che è poco gradita, e in alternativa dare altre pietanze (magari anche i bastoncini di pesce);

COMUNE SAN MARTINO DI VENEZZE

Provincia di Rovigo

- variare il secondo piatto abbinato alle zuppe proponendo una pietanza più appetibile;
- proporre una volta a settimana il budino e lo yogurt al posto della frutta fresca.

Il dott. MAGRO comunica di avere dei grossi problemi di approvvigionamento delle materie prime dovuto alla pandemia da Coronavirus, in particolare per alimenti tipo pollo, tacchino e verdure fresche.

La rappresentante dei genitori RUBINATO propone di sostituire le stoviglie e contenitori di plastica con quelli biodegradabili. A tal proposito il Dott. MAGRO chiarisce che le stoviglie di plastica sono ormai in esaurimento e verranno sostituite progressivamente con quelle in plastica biodegradabile.

Si conviene che la prossima riunione della Commissione sarà convocata per metà febbraio p.v. per relazionare sull'andamento delle novità introdotte.

Esauriti i punti all'ordine del giorno, i lavori della Commissione terminano alle ore 17:15

San Martino di Venezia, lì 10 gennaio 2022

f.to Per l'Amministrazione
Comunale
Il Responsabile del Servizio
Dott. Guido POLI