

Il giorno 25 novembre 2025 alle ore 17,00 presso la sala riunioni della Biblioteca comunale, si è riunita la Commissione mensa scolastica del Comune di Tavagnacco, costituita con Deliberazione di Giunta comunale n. 161 del 04.11.2024 ai sensi del vigente Regolamento approvato dal Consiglio Comunale.

Sono presenti:

i rappresentanti dei genitori *Ciccio Floriana* (Scuola Infanzia di Feletto), *Venica Daniela* (Scuola Infanzia Colugna), *Semeraro Paolo* (Scuola Infanzia di Tavagnacco), *Grotto Nadia* (Scuola primaria di Adegliacco), *Motta Marco* (Scuola primaria di Feletto Umberto), *Molaro Paola* (Scuola Primaria di Colugna) *Masolino Massimiliano* (Scuola Secondaria di Feletto);

la rappresentante dei docenti ins. *Aita Sonia* (Scuole primarie) e la delegata dalla dirigente per l'I.C. di Tavagnacco, ins. *Taverniti Antonella*;

le rappresentanti della ditta CAMST soc. coop. a r.l., appaltatrice del servizio, dott.ssa *Loredana Oviszsch* e la dietista dott.ssa *Chiara Seletti*;

È presente inoltre il Direttore Tecnico dell'Esecuzione del contratto di appalto, nominato dal Comune di Tavagnacco, dott. *Lagomarsino Piero*.

Moderatrice: dott.ssa *Pecile Elena* – Servizio Istruzione e scolastico del Comune di Tavagnacco.

Verbalizzante: *Simiz Giusi* – Servizio Istruzione e scolastico del Comune di Tavagnacco.

*Pecile*, dopo una breve presentazione della ditta e di tutti i presenti, illustra brevemente il ruolo e il funzionamento della Commissione mensa scolastica e dei comitati mensa. Fa presente che, conseguentemente a quanto emerso dalle riunioni della Commissione dello scorso anno scolastico, alcune ricette sono state modificate, in particolare, in caso di contorno con due verdure queste vengono presentate separatamente e il piatto unico viene somministrato scomposto ed il servizio viene svolto in self service per la secondaria e alcune classi della primaria.

Comunica la necessità dell'elezione di un Presidente della Commissione: alla carica si candida unicamente Masolino Massimiliano che viene eletto.

*Lagomarsino* sottolinea che il servizio di ristorazione ha anche il compito di educare i bambini a mangiare in maniera corretta, ci sono alcuni bambini che non hanno occasione a casa di provare tutti i cibi e quindi si cerca di far provare loro cibi diversi e salutari dal punto di vista nutrizionale. In merito ai sopralluoghi da lui effettuati, informa che i requisiti igienici sono garantiti, le comunicazioni con la ditta trasparenti, la rilevazione degli scarti viene effettuata dalla ditta Camst in modo puntuale e successivamente vengono analizzati i dati raccolti.

*Oviszsch* riferisce di un'ottima collaborazione con le insegnanti che seguono molto i bambini invogliandoli all'assaggio. Segnala invece criticità con le educatrici del tempo integrato, che sembrano meno propense a insistere con i bambini. Suggerisce che i genitori forniscano merende leggere per favorire l'appetito al pranzo. Informa che un report dettagliato sugli scarti sarà disponibile dopo la rilevazione di gennaio, permettendo alla dietista e alle cuoche di modificare le ricette meno apprezzate. Conferma che le verdure sono le pietanze con maggior scarto, e che l'accettazione varia molto con l'età. L'obiettivo è riproporre i cibi nel tempo, seguendo le linee guida che prevedono, ad esempio, la sostituzione di carni rosse con legumi.

*Pecile* riporta feedback arrivato via mail dalla maestra Baroglio sulla situazione all'infanzia in particolare su piatti specifici (tortino di cannellini poco apprezzato, piatti liquidi adorati dai piccoli ma non da altri gradi di scuola) e sulla necessità di mediazione tra le fasce d'età. Anche il prof. Zelco, via mail, fornisce un feedback positivo rimarcando la proposta di distribuire il menu nelle giornate delle 8 settimane tenendo conto del fatto che la secondaria non mangia il giovedì (evitare i piatti più gustosi solo il giovedì). *Oviszsch* conferma che i piatti di successo sono stati distribuiti nel menu tenendo conto anche di questo, nella consapevolezza che è necessario mediare. Si ricorda che anche quest'anno verranno proposti i menu speciali in varie occasioni (es. menu *Io sono FVG* in cui vengono utilizzati prodotti a marchio locale come Aqua o marchio *Io sono FVG*).

Si lascia la parola ai genitori di intervenire in merito alle situazioni rilevate direttamente o riportate da altri genitori nei propri plessi di riferimento.

Riaffiora, come negli anni precedenti, il problema delle doppie merende per il tempo integrato e si propone collaborazione del personale (di mensa e scolastico) per valutare una possibile gestione della situazione; allo stesso tempo si fa presente di incentivare la fornitura da parte delle famiglie di merende leggere.

*Ciccio* riporta che i sopralluoghi all'infanzia di Feletto, in accordo con le maestre, sono momentaneamente sospesi a causa della situazione generatasi dalla chiusura della scuola dell'infanzia di Adegliacco, riferisce della richiesta di mantenere la separazione delle classi in sala mensa per evitare confusione. Segnala l'uso eccessivo di aceto di mele nell'insalata.

*Oviszsch* vede nella situazione di condivisione dei due plessi nella struttura di Feletto un'opportunità di confronto e miglioramento per le cuoche, ma anche per i bambini.

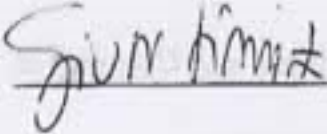


Vengono menzionati webinar per genitori e insegnanti e progetti di educazione alimentare futuri con i bambini. *Semeraro* interviene, premettendo che non è ancora andato a fare sopralluoghi per lo stesso motivo che riguarda *Feletto*, chiedendo un aggiornamento sulla cucina dell'infanzia di Tavagnacco. *Pecile* risponde che ci sono state difficoltà tecniche con la potenza elettrica, ma i lavori per la cabina dovrebbero avviarsi entro dicembre, permettendo l'apertura della cucina, che è già ben attrezzata. È interesse di tutti che i lavori vengano avviati il prima possibile.

*Venica* sottopone l'idea di somministrare una merenda fornita dal Comune/Regione in determinati giorni, come avviene per il progetto SPS (Scuole che Promuovono la Salute), con l'impegno delle famiglie a seguire lo stesso regime negli altri giorni.

La riunione termina alle ore 18:30.

Il verbalizzante



Il Presidente della Commissione Mensa

