

**COMMISSIONE MENSA – PECETTO TORINESE (TO)**  
**10 DICEMBRE 2025, ore 17.00**

**All'Istituto Comprensivo di Cambiano**  
**Al Consiglio d'Istituto**  
TOIC85600B@istruzione.it

**alla Scuola Primaria Nino Costa**  
mcontinisio@cambioeducational.it  
velladonatella@gmail.com

**alla Scuola Secondaria Don Milani**  
paoladibicari@cambioeducational.it  
sguramassimiliano@cambioeducational.it

**Al Comune di Pecetto Torinese**  
info@comune.pecetto.to.it

**Alla Ditta CAMST**  
simonetta.iannopoli@camst.it  
barbara.barducco@camst.it  
angela.ciarmoli@camst.it  
mariagrazia.caponio@camst.it

**A LIBERITUTTI**  
tintoriagirardi@gmail.com

Sono presenti i seguenti componenti della Commissione Mensa:

|   |   |
|---|---|
| per la Scuola Primaria, le insegnanti:    | Maria Donata Vella, Maria Loredana Continisio |
| per la Scuola Secondaria, gli insegnanti: | Massimiliano Sgura, Paola Di Biccari          |
| per la Scuola Elementare, i genitori:     | Marzia Pescarmona, Malika Natalie Magnaghi    |
| per la Scuola Secondaria, i genitori:     | Chiara Garabello, Paola Cocino, Paola Gaviati |

|                                   |                                   |
|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Sono inoltre presenti:            |                                   |
| per il Comune di Pecetto Torinese | Bernardo Caccherano               |
| per la ditta appaltatrice CAMST   | Angela Ciarmoli, Danila Alessiato |
| per la coop. LiberiTutti          | Arianna Girardi                   |

Risultano assenti giustificati i genitori Maria Sole Del Noce e Mariaelena Gorini.

Trattandosi dell'insediamento della nuova commissione eletta, si procede preliminarmente all'elezione della Presidente nella persona della sig.ra Chiara Garabello e della Segretaria nella persona della sig.ra Paola Gaviati.

Si procede quindi a definire le date degli incontri successivi:

- 23/02/2026 ore 17,00
- 11/05/2026 ore 17,00
- 19/10/2026 ore 17,00

Successivamente la Presidente della Commissione dà lettura dei commenti scritti dai genitori assaggiatori il cui numero è sensibilmente aumentato rispetto agli anni precedenti.

È emerso che, in particolare, i secondi risultano freddi. La rappresentante della ditta Camst spiega che tutti i giorni vengono verificate le temperature di arrivo delle pietanze che devono essere superiori ai 60°. Nel caso la temperatura non sia corretta si attiva una procedura tramite cui il cibo viene ricontrollato.

Tutti i cibi caldi vengono serviti in carrelli termici che mantengono la temperatura.

La Camst consiglia agli assaggiatori di recarsi a scuola verso le ore 11,30, quando arriva il cibo, in modo da poter verificare le varie fasi del controllo. Inoltre, propone di andare a visitare, sia come Commissione, sia singolarmente, sia come uscita didattica per le classi, il loro centro di cottura a Chieri.

La ditta Camst informa che si sta valutando di cambiare tipologia di vassoi in modo che la forma sia più adatta al contenimento di piatti e bicchieri.

Alcune famiglie hanno segnalato che la pasta delle diete speciali risulta poco cotta e fredda. Viene specificato che i pasti delle diete speciali arrivano a scuola completamente sigillati e separati dagli altri quindi, a differenza degli altri primi, la pasta delle diete speciali non viene cotta a scuola. Inoltre, essendo una pasta particolare, presenta maggiore complessità.

Al fine di ovviare al problema, viene ipotizzato da parte di Camst l'acquisto di coperchi da microonde che mantengano il calore e rendano la pasta meno secca.

Per quanto riguarda l'insalata, è stato rilevato il gusto più amaro. Si rappresenta che ciò è dovuto alla stagionalità, in quanto le tipologie di insalata sono meno delicate di quelle primaverili.

Anche l'olio ha un sapore più deciso perché viene utilizzato olio biologico pugliese. Viene anche ricordato che, nel caso di piatti insipidi, è possibile aggiungere sale, olio e aceto che si trovano su un tavolino all'interno della mensa.

Con riferimento ai successivi commenti di cui viene data lettura, viene ribadito che la redazione di un menù scolastico implica la necessità di attenersi alle linee guida della Regione Piemonte che prevedono almeno una volta a settimana legumi, pesce, carne, uova e formaggio. Tali regole sono rigide ed è necessario rispettarle per ottenere l'approvazione del menù e la garanzia di pasti equilibrati.

Viene sottolineato che:

- si sta somministrando un pesce con meno lisce rispetto al precedente;
- il budino al cioccolato, somministrato una volta al mese, è approvato dall'Asl;
- la torta è artigianale;
- il tortino di verdura è poco apprezzato probabilmente perché le/gli studenti sono prevenuti;
- tenuto conto della notevole presenza all'interno del menù di lenticchie, sia pure gradite, nelle prossime settimane, una volta ogni 4 settimane, si proporranno i piselli al posto delle lenticchie, come piatto prova.

Camst segnala che, per ragioni di sicurezza, appare necessario tenere lontani all'interno del refettorio estintori e zone di smistamento rifiuti, motivo per cui sarà necessario modificare l'attuale situazione.

Purtroppo è stato rilevato dalle assistenti di mensa un peggioramento nel comportamento dei ragazzi e delle ragazze delle scuole medie. Si ricorda che, per motivi di sicurezza, non si deve correre uscendo dalla mensa e non si deve portare cibo al di fuori della sala mensa. Per cercare di sensibilizzare gli allievi, le assistenti in accordo con i docenti valuteranno la possibilità di nominare una/un responsabile della mensa.

Si informa che il 17 dicembre sarà proposto il Menù Speciale di Natale.

La riunione termina alle ore 18,20.

Pecetto Torinese, 10/12/2025

IL PRESIDENTE  
Chiara Garabello



IL SEGRETARIO  
Paola Gaviati



