

COMMISSIONE MENSA – PECETTO TORINESE (TO)

13 marzo 2023, ore 17.00

**All'Istituto Comprensivo di Cambiano
Al Consiglio d'Istituto**

TOIC85600B@istruzione.it

alla Scuola Primaria Nino Costa

claudia.caldana58@gmail.com

alla Scuola Secondaria Don Milani

mfregonara@cambianoeducational.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

marta.manassero@camst.it

A LIBERITUTTI

tintoriagirardi@gmail.com

Sono presenti i seguenti componenti della Commissione Mensa:

per la Scuola Primaria, le insegnanti:	Maria Donata Vella, Claudia Caldana
per la Scuola Secondaria, le insegnanti:	Paola Orta
per la Scuola Elementare, i genitori:	Aurelio Pezzilli, Celine Piccolo, Sabrina Chiappe
per la Scuola Media, i genitori:	Manuela Nadile, Eleonora Ceria, Chiara Garabello,

Sono inoltre presenti:	
per il Comune di Pecetto Torinese	Adriano Pizzo, Assessore all'Istruzione Marina Fava, Consigliere Comunale delegato Bernardo Caccherano, Responsabile del Servizio Istruzione
per la ditta appaltatrice CAMST	Angela Ciarmoli, Barbara Barducco
per la coop. LiberiTutti	Arianna Girardi

Sono assenti giustificati l'insegnante Maria Pia Fregonara ed i genitori Malika Magnaghi e Catilina Burghelera.

- 1) Il primo tema affrontato è quello delle lamentele di alcuni genitori, soprattutto delle medie, rispetto alla qualità del cibo in seguito ai riscontri negativi degli alunni. Per comprendere meglio la situazione, i genitori sono stati invitati ad effettuare l'assaggio in mensa in modo da verificare personalmente la qualità del servizio offerto. Si sono avvicendati in quel periodo circa una dozzina di genitori e il risultato è stato che la maggior parte dei riscontri è stata positiva. Molti genitori hanno cambiato idea rilevando una buona qualità del servizio e del cibo offerto in mensa. Alcune criticità comuni a tutti gli utenti sono comunque state segnalate e, su queste, la ditta Camst si impegna a valutare miglioramenti e possibili alternative.
- 2) La pizza viene servita quasi sempre molto fredda, perché viene trasportata in contenitori che non mantengono sufficientemente il calore, soprattutto in inverno; la mozzarella a volte non sa di

mozzarella ed essendo mediamente non gradita agli alunni, la pizza viene spesso buttata. Una soluzione sarebbe valutare l'eventuale utilizzo di contenitori per il trasporto che mantengano la pizza calda, ma viene fatta anche una proposta da parte della componente Celine Piccolo: valutare preventivo da parte del panificio di Pecetto che si occupa già di rifornire il pane (Deorsola), affinché la pizza possa essere fornita dallo stesso panificio che, trovandosi vicino alla scuola, eviterebbe il problema della temperatura. La ditta Camst comunica la disponibilità a valutare l'offerta che dovrà essere inviata via mail direttamente dal panificio alla referente della mensa.

- 3) Viene fatto presente un altro problema di temperatura dei pasti, soprattutto riferito alla pasta in bianco. In generale, sembra che il cibo non venga servito fumante e iniziando a mangiare il primo caldo, si arriva a mangiare il secondo quando è già freddo. La ditta Camst riferisce che la normativa prevede la temperatura di servizio di almeno 60° che viene rispettata, questa temperatura non fa risultare le preparazioni fumanti ma è sufficiente ad avere un pasto caldo. La mancanza di sugo nella pasta in bianco aumenta la velocità di raffreddamento della preparazione. Mangiando con ritmi diversi, è possibile che il secondo sia freddo dopo aver mangiato il primo, il problema è che, per avere il secondo molto caldo dopo il primo, bisognerebbe servire tutto quasi ustionante, rischiando magari qualche bruciatura o rendendo necessario attendere un po' prima di mangiare il primo. Una soluzione diversa a questo problema è quella di aumentare la temperatura dei piatti di servizio e la ditta Camst comunica che questa operazione è stata fatta anche in seguito alla segnalazione della precedente riunione della commissione. I piatti vengono consegnati il giorno precedente e restano già in mensa a scuola, in modo che non debbano restare in deposito a basse temperature dopo il lavaggio.
- 4) Viene proposto di eliminare il pesce dal menù delle medie del mercoledì, perché risulta non gradito alla maggior parte degli alunni e anche da qualche genitore che ha effettuato l'assaggio: la ditta Camst fa presente che il menù viene elaborato dalle dietiste che seguono le indicazioni dell'ASL e il pesce deve essere presente in una dieta equilibrata, anche nel menù delle medie che non prevede cinque pasti a settimana ma solo due. Eventualmente, si può cercare una sostituzione nella preparazione: se bastoncini e medaglione non piacciono molto, inserire altra preparazione di pesce per valutarne il gradimento. In ogni caso viene ricordato che, in anni precedenti, il pesce era stato inserito al mercoledì anziché al venerdì, come in origine, proprio perché si era ritenuto opportuno che anche l'utenza della scuola media potesse fruire del pesce.
- 5) Viene proposto di eliminare la pasta integrale dal menù perché ad alcuni non gradita: il problema è simile a quello del pesce perché la pasta integrale fa parte della dieta equilibrata che segue le direttive dell'ASL. Inoltre pare che il condimento abbinato (amatriciana) risulti mediamente gradito con punte di alto gradimento alle elementari; quindi, il problema sarebbe solo per i pochi che quel giorno, prendendo la pasta in bianco, la vedrebbero di un colore diverso.
- 6) Un altro problema, già segnalato in precedenza e per il quale non è stata ancora trovata una soluzione, è quello del grado di maturazione della frutta, soprattutto delle banane: in alcune occasioni sono arrivate estremamente verdi, difficili da tagliare anche con un coltello, e dal gusto immangiabile. La difficoltà riferita da Camst è nel controllo di tutte le banane che il fornitore propone: in ricezione a magazzino viene effettuato un controllo a campione dagli imballi, potrebbero capitare scatoloni con banane mature nella parte più alta (visibile) e magari in fondo risultare verdi, oppure un intero cartone di banane verdi che resta non ispezionato. Le soluzioni sono: come prima cosa fare presente al fornitore che non è corretto operare in questo modo, poi mettere in conto che, comunque, non sarebbe possibile avere tutta la frutta sempre al perfetto grado di maturazione e valutare se, in tale giorno, la frutta sarà verde ma commestibile e servirla, oppure se dovesse risultare immangiabile, Camst comunica che le addette alla mensa possono

segnalare prodotti non conformi al ricevimento e riceverne di sostituti nel corso della stessa mattinata.

- 7) Viene richiesto anche se possibile sostituire la verza con qualcosa di più gradito agli allievi che ne lamentano la durezza nella masticazione. La verza risulta croccante di natura e non si può sostituire con insalata come proposto perché le qualità nutrizionali sarebbero differenti.
- 8) Riguardo all'insalata è emerso un problema sul condimento: risulta spesso molto salata, probabilmente perché il prodotto viene svuotato nelle vasche per il condimento e, ad ogni aggiunta, un po' di condimento precedente si mescola a quello nuovo, quindi alla fine il sale finisce per essere troppo. La soluzione sarebbe condire meno l'insalata, anzi, valutare la possibilità di avere una vaschetta più piccola (per questioni di spazio) con insalata non condita, tenendo in conto che alcuni allievi potrebbero gradirla così scondita, ovvero dando, in ogni caso, la possibilità di condirla direttamente nel piatto secondo il gusto di ognuno.
A livello generale, con riferimento ad eventuali modifiche al menù, si precisa che le proposte potranno essere valutate e, se coerenti in ordine agli equilibri nutrizionali garantiti dall'ASL, potranno essere introdotte per l'anno scolastico successivo.
- 9) Dalla lettura dei resoconti degli assaggi, quello del sale risulta un problema comune, per alcuni è troppo e per altri è poco. Considerato che la percezione della sapidità è sicuramente personale, sarebbe utile tenere la quantità di sale minima e dare modo di aggiungere sale a chi lo desiderasse utilizzando il contenitore a disposizione dell'utenza.
- 10) Camst comunica che è stata rilevata una diminuzione nel numero delle stoviglie pluriuso che vengono fornite rispetto a quelle che rientrano. Probabilmente in alcuni casi si tratta di disattenzione degli alunni che, sbadatamente, svuotano il vassoio nei pressi dei cestini e buttano involontariamente le posate. Siccome gli alunni sono abituati a buttare le stoviglie monouso quando queste sono presenti, come soluzione per evitare che non buttino via anche le stoviglie pluriuso, è stato proposto di posizionare le vaschette tutti i giorni a prescindere dal tipo di stoviglia. In questo modo l'abitudine sarà sempre quella di mettere da parte le posate e buttare poi il resto, a fine servizio basterà che le addette svuotino nei bidoni le vaschette con stoviglie monouso o mandare al lavaggio le stoviglie pluriuso.
- 11) Viene riproposta l'applicazione di una turnazione degli orari del pasto alle diverse scolaresche delle scuole medie, come in uso negli anni scolastici precedenti, ma che quest'anno non è stata applicata. Tale prassi consente la rotazione oraria dei turni in modo che tutte le scolaresche, almeno per un periodo dell'anno, possano essere le prime a fruire del pasto. Condividendo la finalità, si autorizza il ripristino della turnazione anche per gli anni a venire.
- 12) In chiusura viene fatto presente che, durante l'orario del pasto, cambia il supporto che viene fornito ai ragazzi che hanno necessità di sostegno, alternando il docente di sostegno con la presenza di altro personale. Si rappresenta, pertanto, la necessità di monitorare eventuali criticità legate a questa situazione che dovranno essere discusse nelle sedi competenti.

Il prossimo incontro della commissione sarà lunedì 17/04/2023 alle ore 17.

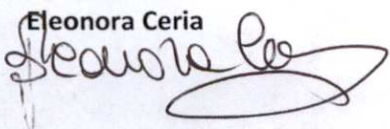
Il verbale della Commissione Mensa verrà inserito sul sito web istituzionale del Comune nello spazio dedicato alla mensa scolastica.

La riunione termina alle ore 18.20

Pecetto Torinese, 13/3/2023

IL PRESIDENTE

Eleonora Ceria



IL SEGRETARIO

Aurelio Pezzilli

