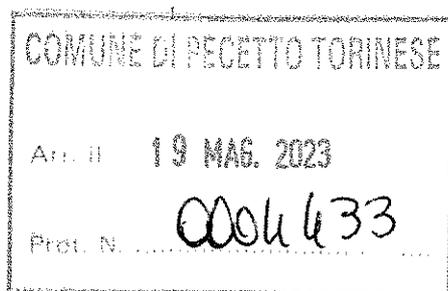


COMMISSIONE MENSA – PECETTO TORINESE (TO)
15 maggio 2023, ore 17.00



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:	///
per la Scuola Secondaria, le insegnanti:	Maria Pia Fregonara
per la Scuola Elementare, i genitori:	Aurelio Pezzilli, Celine Piccolo, Malika Natalie Magnaghi
per la Scuola Media, i genitori:	Manuela Nadile, Eleonora Ceria, Chiara Garabello, Burghelena Catilina

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	///
per la coop. LiberiTutti	///

Sono assenti giustificate le insegnanti Maria Donata Vella, Claudia Caldana, Paola Orta ed il genitore Sabrina Chiappe.

Sono inoltre assenti i referenti di Camst e di LiberiTutti.

- 1) Dalla lettura delle schede di valutazione degli assaggi in mensa eseguiti negli ultimi due mesi viene rilevato un gradimento mediamente soddisfacente da parte degli assaggiatori, con alcune osservazioni rispetto alla mancanza o all'abbondanza di condimento delle verdure.
- 2) Vengono recepiti alcuni commenti di genitori della scuola primaria che lamentano aspetti già segnalati nel corso dell'anno che riguardano la temperatura di alcune preparazioni che non risulta adeguata (pasta fredda), il pesto che viene definito più olio che pesto, l'insalata che risulterebbe troppo amara e la presenza di un capello. La questione della temperatura della pasta (che da risposta precedente di Camst viene servita a temperatura regolamentare per legge almeno 60° anche se non risulta bollente) ha fatto emergere un problema tecnico di malfunzionamento del bollitore che

sarebbe stato risolto ma non è stato possibile averne conferma durante la riunione stante l'assenza dei referenti CAMST. Il gusto amaro dell'insalata è da ricondurre alla varietà stessa della verdura che presenta quel peculiare gusto, mentre il problema del condimento andrebbe sempre tenuto sotto controllo per evitare che le buste di insalata appena aperte e poste nelle vaschette del condimento non raccolgano il condimento precedente per diventare troppo condite.

Il personale del centro cottura e della mensa indossa sempre le cuffie per coprire il capo previste dalla normativa e la presenza del capello potrebbe essere un casuale episodio non riconducibile a mancanza di rispetto delle procedure igieniche da parte del personale.

- 3) Un'altra osservazione, anche questa già segnalata, riguarda il grado di maturazione della frutta e la stagionalità che ha portato a notare la presenza di arance dure o banane verdissime difficili da sbucciare, anche da parte degli adulti. La difficoltà risiede nell'impossibilità di stoccaggio della frutta per poterla far maturare, se acerba, e conseguente fatica nel reperire giornalmente frutta al perfetto grado di maturazione. Inoltre, la stagionalità riduce di molto la scelta in alcuni periodi durante i quali gli agrumi iniziano ad essere fuori stagione e le varietà tardo-primaverili sono ancora delle primizie inaccessibili. In questi periodi il servizio dovrebbe proporre solo mele o pere e la ricerca di alternanza produce la conseguenza di avere frutta non perfettamente matura.
- 4) Un altro argomento sollevato, per la prima volta, è la presenza di pasta nel menù estivo per troppi giorni a settimana senza l'alternanza che le minestre garantiscono nel periodo invernale. Leggendo i menù la pasta è presente in modo variabile per due o tre giorni su cinque a seconda della settimana. Premesso che i menù vengono redatti da dietisti che seguono le indicazioni delle ASL nel rispetto dei principi nutritivi dell'età dello sviluppo e di equilibrio nutrizionale, la proposta sarebbe quella di alternare la pasta con altri tipi di cereali come orzo, farro o cous-cous per avere più varietà. Questa sostituzione corre il rischio di non trovare riscontro nel gradimento da parte degli alunni perché in passato la presenza della pasta ha garantito la sicurezza del consumo di una delle due portate del menù quando il secondo o il contorno non fossero stati graditi. E', in ogni caso, necessario acquisire il parere ASL per apportare le modifiche proposte.
- 5) Viene fatto notare che, durante il servizio mensa della scuola media, il comportamento di alcuni alunni problematici porta a creare situazioni critiche con la necessità di intervento degli educatori, il cui ruolo non può essere incisivo quanto potrebbe esserlo quello degli insegnanti che, in quel momento, non sono presenti in quanto non preposti a sorvegliare. Per aumentare il controllo si auspica la presenza di educatori dalla presenza più rilevante in grado di contenere meglio tali situazioni di criticità.
- 6) Un problema che sembra molto difficile da risolvere, è la destinazione del cibo che viene avanzato in mensa. Per questioni normative di sicurezza alimentare, non è possibile, se non a particolari condizioni, consegnare il cibo non consumato presso strutture o enti che potrebbero averne bisogno, né per il consumo umano, né per quello animale. Sono stati contattati anche canili che hanno rifiutato la possibilità di ricevere pane o altro cibo avanzato; si ipotizza di verificare con allevatori di altre specie (ad esempio cavalli o maiali, ecc..) che possano essere disponibili a ritirare personalmente con mezzi di loro proprietà il cibo non consumato.
- 7) Si discute del ricorso al pasto casalingo, possibilità presente in altre scuole ma non nell'ambito dell'Istituto Comprensivo di Cambiano. Questo per la mancanza di spazi adeguati a garantire la sicurezza nell'evitare la contaminazione degli alimenti, per la necessità di garantire il servizio di vigilanza per le scolaresche prive di insegnante e per garantire a tutti un momento condiviso di socializzazione e di educazione alimentare.

Ipotesi alternativa, da sottoporsi ad un'indagine con le famiglie della Scuola Secondaria, sarebbe quella di eliminare i rientri pomeridiani e, conseguentemente, la fruizione del servizio mensa, prolungando l'orario giornaliero fino alle ore 14 e permettendo di avere tutti i pomeriggi liberi da attività scolastiche. In senso contrario ci potrebbero essere questioni di tipo organizzativo e le

esigenze di quelle famiglie che avrebbero difficoltà a prendere i figli ed a conciliare i tempi lavoro-famiglia.

Da parte delle insegnanti il parere potrebbe essere tendenzialmente positivo in quanto il nuovo orario determinerebbe l'eliminazione delle criticità del momento mensa e della sorveglianza degli educatori, oltre al possibile miglior rendimento dei ragazzi durante le ore antimeridiane.

Il prossimo incontro della commissione sarà lunedì 23 ottobre 2023 alle ore 17.

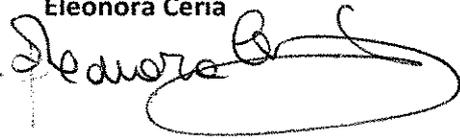
Il verbale della Commissione Mensa verrà inserito sul sito web istituzionale del Comune nello spazio dedicato alla mensa scolastica.

La riunione termina alle ore 18.10

Pecetto Torinese, 15/5/2023

IL PRESIDENTE

Eleonora Ceria



IL SEGRETARIO

Aurelio Pezilli



