

## COMMISSIONE MENSA – PECETTO TORINESE (TO)

### 15 APRILE 2024, 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  
 mariagrazia.caponio@camst.it  
**A LIBERITUTTI**  
 tintoriagirardi@gmail.com

Sono presenti i seguenti componenti della Commissione Mensa:

per la Scuola Primaria, le insegnanti:	Caldana Claudia Maria, Vella Maria Donata
per la Scuola Secondaria, le insegnanti:	//
per la Scuola Elementare, i genitori:	Slenter Edith Leonarda M, Pescarmona Marzia, Akpakova Zhannur, Magnaghi Malika Natalie
per la Scuola Media, i genitori:	Garabello Chiara, Ceria Eleonora, Godino Laura
<b>Sono inoltre presenti:</b>	
per il Comune di Pecetto Torinese	Caccherano Bernardo, Pizzo Adriano
per la ditta appaltatrice CAMST	Ciarmoli Angela, Barducco Barbara
per la coop. LiberiTutti	Girardi Arianna

Sono assenti giustificati le insegnanti Maria Pia Fregonara e Orta Paola ed il genitore Castellaneta Angela.

- 1) Durante la riunione odierna si è discusso lo stato attuale del servizio mensa, evidenziando i feedback degli utenti. Dalla lettura delle schede degli assaggiatori si evince che sono in generale soddisfatti del servizio mensa. I genitori invece lamentano menù monotoni che ripetono frequentemente la pasta come primo piatto. La Camst risponde che il menù è studiato e concordato con l'ASL al fine di avere pasti sani ed equilibrati. Sono emersi nuovamente commenti su cibi insipidi. Si ricorda pertanto, per chi lo desiderasse, che si può aggiungere sale o parmigiano utilizzando i contenitori a disposizione dell'utenza. La Camst si rende disponibile a tagliare il prosciutto cotto più sottile come richiesto in alcuni commenti. I burger di legumi hanno riscosso successo alle medie e meno alle elementari. Sono inoltre stati riportati i commenti sulla frutta alle volte poco matura, i contorni acquosi e l'insalata in qualche caso ancora un po' amara e la Camst si è resa disponibile a monitorare questi aspetti. Per quanto riguarda la richiesta di presentare il pesce in forme più "allettanti", è stato risposto che nel menù estivo sono presenti i bastoncini e che l'halibut ha un buon gradimento per i bambini.

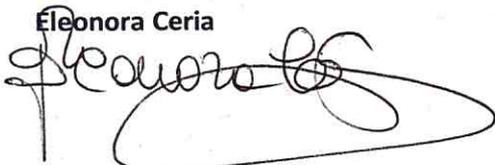
- 2) La Camst riporta che in occasione di un'ispezione presso le loro cucine è emerso che la qualità del cibo somministrato nelle scuole del loro territorio è alta. Nella scuola di Pecetto è inoltre presente il bollitore per la pasta che ne garantisce una miglior cottura in loco ed è garantito, a differenza di altre realtà, sempre il doppio contorno (uno crudo e uno cotto).
- 3) Per quanto riguarda la gestione dei rifiuti, la Camst evidenzia che durante il turno della Scuola Media vengono purtroppo buttate nei bidoni anche le stoviglie pluriuso. È necessario sensibilizzare i ragazzi su questo punto sia da parte delle famiglie che dagli educatori.
- 4) Per migliorare il servizio mensa è stato suggerito di prendere in esame un altro menù di una Scuola Secondaria. La Camst però sottolinea che in quanto scuola pubblica ci sono dei vincoli di menù e di condimenti imposti dall'ASL.
- 5) Verrà contattata la dirigente scolastica per valutare la possibilità di inviare tramite gli strumenti istituzionali (ad esempio sulla bacheca di didUP) le comunicazioni inerenti la mensa come l'esito dell'elezione dei rappresentanti, i verbali delle commissioni mensa ed eventuali comunicazioni alle famiglie.
- 6) È stato ribadito dalla Camst l'invito ad organizzare un'uscita didattica presso il centro di cottura di Chieri affinché si dia la possibilità agli studenti di conoscere il posto e l'intero processo e sia un'occasione di dialogo con i cuochi, la dietista ed il personale Camst.
- 7) La Commissione ha deciso di continuare fino alla fine dell'anno con la somministrazione dell'intero menù per dare continuità ai ragazzi e la possibilità di assaggiare un po' di tutto. Si valuterà l'anno prossimo se optare per la scelta di un solo piatto o almeno due piatti su tre.
- 8) Si ribadisce l'invito ai genitori a partecipare come assaggiatori in mensa. Le candidature e la scelta dei giorni possono essere inoltrate alle rappresentanti della Commissione, previo inserimento nell'elenco degli assaggiatori. Questo è molto importante per la valutazione del cibo e di eventuali problemi, oltre ad essere un modo per raccogliere consigli che possano aiutare a migliorare il più possibile il servizio. In proposito, sarebbe ottimale se i genitori degli alunni che riportano a casa lamenti sulla qualità o la quantità del cibo in mensa potessero partecipare.
- 9) È emerso che sarebbe necessario fare Educazione Alimentare in quanto alcuni ragazzi non sanno la differenza tra pollo e manzo. Ci sono poi alcuni che rifiutano di prendere il vassoio e questo comportamento influenza negativamente anche gli altri. I ragazzi non sono obbligati a mangiare, ma assaggiare sarebbe rispettoso ed un buon esempio per tutti.
- 10) Don Marino della Parrocchia di Pecetto si è reso disponibile ad organizzare a fine turno mensa la raccolta di pane e frutta non prelevate dalla linea per diminuire gli sprechi e aiutare persone più bisognose. Verrà inoltrata a Camst la proposta via mail in modo che possa essere esaminata.
- 11) A partire dal 22 Aprile 2024 sarà somministrato il menù estivo.
- 12) La prossima riunione si svolgerà il 14 ottobre 2024 alle ore 17.00.

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

La riunione termina alle ore 18:30.

**IL PRESIDENTE**

Eleonora Ceria



**IL SEGRETARIO**

Chiara Garabello

