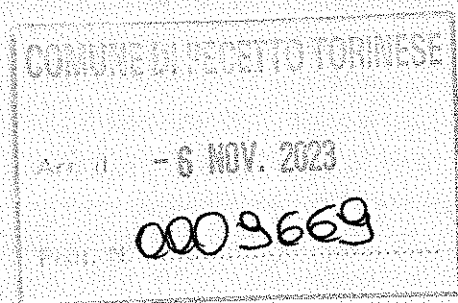


COMMISSIONE MENSA – PECETTO TORINESE (TO)

23 OTTOBRE 2023, ore 17.00



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

TOIC85600B@istruzione.it

alla Scuola Primaria Nino Costa

ninocosta@cambioeducational.it

alla Scuola Secondaria Don Milani

donmilani@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

marta.manassero@camst.it

A LIBERITUTTI

tintoriagirardi@gmail.com

Sono presenti i seguenti componenti della Commissione Mensa:

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

Sono inoltre presenti:	
per il Comune di Pecetto Torinese	Dott. Caccherano Bernardo
per la ditta appaltatrice CAMST	Barducco Barbara. Ciarmoli Angela
per la coop. LiberiTutti	Girardi Arianna

Sono assenti giustificati Sabrina Chiappe, Malika Magnaghi, Manuela Nadile, Catilina Burghilea, Claudia Caldana e Maria Pia Fregonara.

- 1) Dalla lettura dei resoconti degli assaggi in mensa si rileva un generale gradimento dei pasti con una particolare criticità, già affrontata durante lo scorso anno scolastico e per la quale non è stata ancora trovata una soluzione: il grado di maturazione della frutta. Le pere sono risultate acerbe e le banane "non buone", cioè esternamente risultano mature al punto giusto, mentre dentro sono parzialmente scure e non gradevoli al palato. La ditta appaltatrice Camst riferisce che il problema si presenta perché, dal controllo visivo a campione che viene effettuato in magazzino sugli imballi, non è rilevabile il problema di come la frutta si presenti all'interno, né del gusto acerbo, mentre viene ribadita la possibilità che hanno le addette alla mensa di segnalare la non conformità dei prodotti al ricevimento degli stessi o su tempestiva segnalazione degli utenti, per poter ricevere un prodotto sostitutivo dal centro di Chieri nel corso della stessa mattinata.
- 2) Viene segnalato che un giorno è risultata mancante la mozzarella prevista dal menù e la consegna è avvenuta molto dopo la segnalazione, quando parte degli alunni aveva già terminato di consumare il

pasto ed era rientrata in classe o si trovava in cortile. La consegna in emergenza di prodotti mancanti dovrebbe essere più rapida per permettere agli alunni di consumare il pasto completo ed evitare che il cibo venga buttato perché giunto troppo tardi.

- 3) Altre segnalazioni giungono da insegnanti o educatrici che mangiano in mensa quotidianamente e riguardano la lasagna che è risultata meno gradita del previsto troppo umida e molto sugosa: Camst riferisce che il risultato è dovuto all'utilizzo di pasta fresca da loro prodotta che resta molto morbida, mentre in passato è stata utilizzata pasta preconfezionata che, paradossalmente, permette una consistenza più compatta e più gradita agli utenti. Per la prossima somministrazione verrà riproposta la lasagna preconfezionata per verificare l'effettivo gradimento del prodotto finale e in caso di esito positivo verrà sostituita la pasta fresca anche per le successive somministrazioni.
- 4) Il tortino di verdure non ha riscontro positivo con gli alunni che lamentano una consistenza spugnosa (schiacciandolo vengono fuori gocce d'acqua) e un gusto non particolarmente saporito. Camst riferisce che il risultato è derivante dall'utilizzo di uova pastorizzate (per evitare contaminazioni) e dalla cottura in forno a vapore (per evitare la frittura) Non potendo eliminare l'ingrediente uovo né modificare la cottura la preparazione non può essere sostituita.
- 5) Gli hamburger sono risultati molto buoni per tutti, mentre, in alcuni casi, il gradimento degli alunni risulta molto condizionato dall'aspetto esteriore o dalle prime impressioni di qualcuno che poi fa circolare la voce tra tutti e può capitare che alcuni alunni sostengano che una preparazione non sia buona senza averla nemmeno assaggiata. Ad esempio, lo stracchino è stato segnalato come acido e giallo dagli alunni, mentre gli adulti che lo hanno assaggiato lo hanno trovato buono, considerando che il colore leggermente meno bianco di quello che loro immaginavano non influisce minimamente sul sapore che ha una punta di acidulo per la presenza del siero che ne permette la conservazione.
- 6) Qualcuno ha segnalato la presenza di verdure amare senza specificarne esattamente la tipologia, riferendosi probabilmente all'insalata che, essendo mista, ha una componente un po' più amara, non potendo garantire in quantità sufficiente solo ed esclusivamente quella più dolce di sapore. Nessuna criticità sul condimento che in passato ha generato lamentele degli utenti.
- 7) Camst comunica che è stata rilevata una diminuzione nel numero delle stoviglie pluriuso che vengono fornite rispetto a quelle che rientrano. Questo quasi esclusivamente per la scuola secondaria. 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, è importante verificare il corretto posizionamento delle 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 mandino al lavaggio le stoviglie pluriuso.
- 8) Qualche genitore aveva segnalato la mancata possibilità di avere il bis di alcuni piatti quest'anno rispetto allo scorso anno, mentre dalle esperienze di chi ha effettuato assaggi e dalla risposta della ditta appaltatrice, nulla è cambiato nella gestione e il bis viene somministrato compatibilmente con la disponibilità della preparazione.
- 9) Anche quest'anno ci saranno dei menù speciali per alcune giornate particolari o festività e Camst annuncia che saranno almeno quattro fino a fine anno scolastico.
- 10) Il problema degli avanzi che devono essere buttati risulta sempre critico da gestire perché il cibo non dovrebbe uscire dalla mensa e la ditta appaltatrice non è più responsabile del cibo che eventualmente uscisse. Gli adempimenti per poter donare il cibo ad associazioni di vario genere sono tanti e questo non favorisce il recupero. Se un allievo dovesse trovarsi con un frutto o del pane nello zaino giungendo a casa, dovrebbe in ogni caso consumarlo il giorno stesso e toglierlo subito dallo zaino per evitare che si possa contaminare.

- 11) È prevista la creazione di un elenco di genitori-assaggiatori, esterni alla Commissione Mensa, che potranno effettuare l'assaggio previa comunicazione ai componenti della Commissione. Per la Scuola Secondaria l'elenco è in fase di costruzione e verrà notificata la possibilità di candidarsi con una comunicazione tramite i rappresentanti di ogni classe. Per la scuola Primaria l'elenco è già formato ed è composto, al momento, da sei genitori.

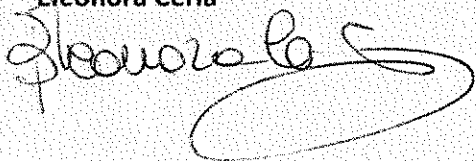
Il prossimo incontro della commissione composta dai nuovi eletti sarà lunedì 18/12/2023 alle ore 17. Il verbale della Commissione Mensa verrà inserito sul sito web istituzionale del Comune nello spazio dedicato alla mensa scolastica.

La riunione termina alle ore 18

Pecetto Torinese, 23/10/2023

IL PRESIDENTE

Eleonora Ceria



IL SEGRETARIO

Aurelio Pezzilli

