



CITTÀ DI PIOSSASCO

Città Metropolitana di Torino

Settore Servizi al Cittadino e alla Comunità
Ufficio Politiche Educative

VERBALE COMMISSIONE MENSA – 14 MARZO 2024

È convocata la Commissione Mensa ordinaria Mensa presso la Sala Consiliare del Comune di Piovasasco (Via Vittorio Alfieri, 4, locali sottostanti la Biblioteca Comunale) è spostata al giorno giovedì 14 marzo 2024 alle ore 17.30 in prima convocazione, e, nel caso non si raggiunga il numero previsto per la validità della riunione, al giorno giovedì 14 marzo 2024 alle ore 18.00 in seconda convocazione nello stesso luogo.

Alle ore 18.00 presso la Biblioteca comunale nei locali a piano terra si svolge l'appello in seconda convocazione, appurando la presenza di 1/3 dei membri presenti necessari per procedere con la Commissione Mensa (n. 5 membri presenti: Di Fronso Emilia, Vaccaro Sara, Candito Mirko, Brero Paola, Piccolo Raffaella).

Alle ore 18.10 entra Aversa Elisa.

Pertanto, risultano presenti:

NOMINATIVI	PRESENTE	ASSENTE	RUOLO
TRIDICO Sarah		X	Sc. Infanzia San Vito
DANGELO Valentina		X	Sc. Infanzia Rodari
POLIMENO Andrea		X	Sc. Primaria Ungaretti
GIULIANO Giada		X	Sc. Primaria Gramsci
DI FRONSO Emilia	X		Rappresentante Insegnanti Istituto Comprensivo 1
VACCARO SARA	X		Presidente del Consiglio di Istituto – Comprensivo 1
AVERSA Elisa	X		Sc. Infanzia Montessori
BULFARO Maria		X	Sc. Infanzia Andersen
SAVOCA Alessandro		X	Sc. Infanzia Gobetti
CANDITO Mirko	X		Sc. Primaria Umberto I
BORASO Ilaria		X	Sc. Primaria Morandi
BRERO Paola	X		Rappresentante Insegnanti Istituto Comprensivo “David Bertrand”
CELLAMARE Michele		X	Presidente del Consiglio di Istituto – “David Bertrand”
PICCOLO Raffaella	X		Consigliere Comunale rappresentante della Maggioranza
MADDALENA Maurizio		X	Consigliere Comunale rappresentante della Minoranza

Sono, inoltre, presenti:

RANERI SIMONA: Assessora al Bilancio e alla Scuola di Piovasasco

D'ABBRONZO SIMONA: Dipendente del Settore Servizi al Cittadino e alla Comunità e Segretaria della C.M.

GUGLIELMONE MONICA: Direttore di locale di cucina di Rivoli – ditta Camst

DEMASI FEDERICO: Referente per il Comune di Piovasasco – ditta Camst (entra alle ore 18.40)

GIARDINA PAPA ELANOR: Dietista – ditta Camst

L'ordine del giorno sarà il seguente:

1. Svolgimento del servizio di refezione scolastica: segnalazione secondi mancanti plesso Ungaretti e problematiche varie sul servizio
2. Confronto su menu invernale in vigore
3. Aggiornamento installazione cuoci pasta scuole infanzia
4. Varie ed eventuali.

Prende parola l'Assessora Raneri per fare una premessa, prima di iniziare ad esaminare gli argomenti all'ordine del giorno.

L'Assessora Raneri riferisce che dal 15/03/2024 il Settore Servizi al cittadino e alla comunità non avrà un Responsabile, in quanto la Dott.ssa Valeria Maranò ha rassegnato le sue dimissioni da Responsabile in Posizione Organizzativa.

Si passa all'esame dei vari punti all'ordine del giorno.

1. Svolgimento del servizio di refezione scolastica: segnalazione secondi mancanti plesso Ungaretti e problematiche varie sul servizio

L'Assessora Raneri espone l'episodio accaduto in data 9/01/2024, comunicando che in una classe del plesso Ungaretti n. 4 bambini a pranzo non avevano ricevuto il secondo di carne previsto nel menù del giorno.

A seguito di contestazione la Ditta Camst ha riferito che ciò è stato dovuto al fatto che il secondo previsto in menù, ovvero arrosto di tacchino, era particolarmente tenero tanto da sminuzzarsi durante lo sporzionamento e il personale addetto non si è reso conto, con tempestività per l'eventuale integrazione, che il quantitativo non sarebbe stato sufficiente per soddisfare tutta l'utenza; considerata la tempistica necessaria per la consegna del reintegro delle 4 porzioni mancanti, Camst nella giornata seguente ha provveduto alla consegna di n. 10 budini in compensazione alle mancate porzioni e, a seguito della segnalazione e dell'incontro con l'Ufficio competente, ha provveduto a stornare il pasto ai n.4 utenti rimasti senza il secondo.

L'Assessora Raneri sottolinea come sono da valutare come gravi errori nello svolgimento del servizio di refezione scolastica errori/dimenticanze nella gestione delle diete speciali e la mancata distribuzione di piatti ai bambini, cosa quest'ultima che non era mai accaduta prima del 9/01/2024: in quest'ultimo caso, la soluzione per evitare che si ripeta nuovamente una cosa del genere è provvedere a inviare un supplemento di emergenza.

Guglielmone risponde che il personale si è accorto solo a fine servizio della mancanza di 4 porzioni e che l'integrazione con partenza dalla cucina dei 4 piatti mancati sarebbe avvenuta troppo tardi rispetto al servizio e per questo è stato deciso di consegnare n. 10 budini in compensazione alle mancate porzioni.

Valutando, pertanto, che quest'ultima non è la soluzione forse più appropriata ad evitare analoghe situazioni, si è deciso di dare istruzioni alla cucina per fare arrivare dei supplementi per le emergenze.

L'Assessora Raneri afferma che sarebbe potuto capitare anche con il primo e che si poteva risolvere la situazione verificando se era possibile che ci fosse un avanzo di secondo al plesso Morandi da distribuire all'Ungaretti.

Sicuramente la soluzione più appropriata è prevedere un box di emergenza.

Guglielmone afferma che il problema è sui piatti "a numero", come per i secondi, il problema non si pone in caso di pasta e contorni.

Di Fronso riferisce che è stato deciso di inviare email all'ufficio scuola del Comune per esporre l'episodio accaduto e che ha avuto poi notizia del rimborso fatto alle famiglie.

L'Assessora Raneri e Guglielmone comunicano che successivamente non si sono avute notizie di lamentele da parte delle famiglie.

2. Confronto su menu invernale in vigore

Di Fronso comunica la sovrabbondanza di crocchette.

Vaccaro dice che il tortino servito sembra in realtà più una frittata.

Brero afferma che quasi sembra che i nostri bambini non siano più abituati a mangiare.

L'Assessora Raneri dice che la scelta di inserire le crocchette è dovuta alla speranza di spingere i bambini a mangiare legumi e verdure.

Analizzando il menu invernale in vigore (seconda settimana), Brero dice che al venerdì c'è troppo formaggio e che le carote poi sono poco gustose.

Inoltre, per la variazione inviata da Camst per il menu del 15/3 chiede se è possibile mettere riso in bianco.

Di comune accordo con gli altri componenti della Commissione mensa **si decide di invertire i due secondi previsti per lunedì e venerdì della seconda settimana e che, pertanto, il robiolino andrà servito il lunedì e il tortino vegetariano il venerdì.**

Di Fronso chiede come mai la carne rossa è presente una volta al mese.

L'Assessora Raneri risponde che in realtà è presente la carne 4 volte (pasta al ragù di carne, hamburger di vitello, castellana, lonza): l'ASL raccomanda vivamente la carne rossa soltanto una volta al mese.

Vaccaro chiede se fosse possibile staccare come giornate, visto se sono vicine (mercoledì e giovedì della prima settimana), il tortino di verdure e le crocchette di piselli., invertendo platessa del venerdì e tortino di verdure del giovedì.

La Dietista di Camst chiede come è il riscontro a scuola del cavolfiore.

Brero risponde che è pessimo, anche per l'odore nel corridoio.

Aversa chiede se si può provare a dare dei piselli come secondo.

Di Fronso risponde che i bambini non riconoscerebbero i piselli come secondo: non sono abituati.

La Dietista di Camst riferisce che le lenticchie in umido inserite nel menu precedentemente non hanno avuto un buon riscontro.

Di comune accordo con gli altri componenti della Commissione mensa **si decide di investire i due secondi previsti per lunedì e giovedì della prima settimana e che, pertanto, la mozzarella andrà servita il giovedì e il tortino di verdure il lunedì.**

Gugliemone si riserva la riposta definitiva per tale cambio e verifica la sua fattibilità.

Il Consigliere Piccolo dice che ha notato a seguito di sopralluogo tanto spreco quando è stata servita l'insalata di verza.

Vaccaro dice che, assaggiando il tortino, si sente più l'uovo nella parte esterna e le verdure con formaggio, invece, nella parte interna.

L'Assessora Raneri afferma che il tipo di pasta utilizzata per la pasta e fagioli è poco adatta.

Brero dice che la pasta e fagioli è molto amata dalle maestre, mentre poco gradita dai bambini.

Di Fronso riferisce che c'è uno spreco di più del 50% e, dunque, è necessario cambiare qualcosa.

L'Assessora Raneri propone di tornare alla minestra.

La Dietista di Camst chiede se potrebbe andare bene mettere dei fagioli interi.

Di comune accordo con gli altri componenti della Commissione mensa **si decide di sostituire la pasta e fagioli di giovedì della seconda settimana con una minestra con fagioli.**

Guglielmone fa notare che quando nel menu è presente il riso con formaggio e verza ci sono tante famiglie che scelgono il pasto in bianco

Di Fronso dice che la verza ha un sapore forte e che le maestre provano a invogliare i bambini ad assaggiare e in alcuni casi, quando il bambino assaggia, è anche gradito.

La Dietista di Camst dice che ci sono bambini che amano i cibi più saporiti e altri che li prediligono meno saporiti.

Aversa riferisce che la pasta burro e salvia è collosa e anche gli altri piatti previsti nel menu di quel giorno hanno poco sapore.

L'Assessora Raneri risponde che la cottura della pasta cambierà in positivo quando verranno introdotti i cuoci pasta anche alle scuole dell'Infanzia, compresa la Montessori.

L'Assessora Raneri propone per il menu della quarta settimana lo spostamento della pasta al pomodoro.

I componenti della Commissione Mensa affermano che c'è troppo pomodoro.

D'Abbronzio propone lo spostamento della pasta al pesto.

Di comune accordo con gli altri componenti della Commissione mensa **si decide di invertire i due primi previsti per lunedì della quarta settimana e mercoledì della terza settimana e che, pertanto, la pasta al pesto andrà servita il lunedì della quarta settimana e la pasta burro e salvia il mercoledì della terza settimana.**

L'Assessora Raneri chiede riscontro della pasta e ceci.

Visto il cambiamento condiviso dalla Commissione circa la sostituzione della pasta e fagioli con la minestra di fagioli, Piccolo e Candito chiedono di lasciare i ceci con la pasta.

L'Assessora Raneri chiede quale sia il gradimento della frutta.

Brero e Di Fronso dicono che le perse sono molto dure e, pertanto, difficili da mangiare.

Di Fronso chiede se sia possibile inserire nel menu più di una volta il budino.

La Dietista di Camst ricorda che l'ASL competente ha già accordato delle deroghe (budini e plumcake)

Brero dice che spesso una sola porzione di plumcake non è sufficiente: la porzione data ai bambini di prima elementare non può essere la medesima di quella offerta ai bambini di quinta elementare.

La Dietista di Camst afferma che se il bambino mangia tutto non arriva alla fine ad avere fame e la grammatura dei cibi prevista dall'ASL dai 5 ai 10 anni è la stessa.

Brero chiede se sia possibile aumentare qualcosa per i bambini di quinta elementare.

L'Assessora Raneri risponde che la grammatura fornita risulta una media tra quanto va fornito ai bambini più piccoli e quanto va dato ai bimbi più grandi: se ciò viene chiesto all'ASL, quest'ultima arriverà a dire che si torna alla frutta.

La Dietista di Camst dice che, mangiando il plumcake, lo zucchero attira altro zucchero e ciò non accadrebbe mangiando la frutta.

Brero sostiene che il problema è che molti bambini arrivano a scuola senza avere fatto colazione.

La Dietista di Camst replica che il vero problema è una colazione non adeguata.

Di Fronso chiede se l'ASL è a conoscenza che in occasione dei compleanni vengono portati a scuola dei dolci.

La Dietista di Camst risponde che proprio perché l'ASL è a conoscenza di questo nei menu tende a evitare dolci: c'è troppo abuso di dolci nell'alimentazione dei bambini.

L'Assessora Raneri ricorda che il menu di cui discutiamo si compone di 5 pasti su 14 alla settimana: l'ASL cerca un bilanciamento tra le pietanze nell'ottica di un pasto equilibrato.

Candito fa notare che più del 50% sceglie il pasto domestico.

Vaccaro afferma molti bambini non provano neanche ad assaggiare.

Candito sostiene che l'idea delle famiglie è che, poiché pagano, il bambino deve mangiare.

L'Assessora Raneri dice che il servizio di refezione scolastica è un servizio complesso, in parte pagato dalle famiglie e in parte sostenuto dal Comune.

Bisogna sollecitare i bambini a mangiare "bene" ed è fondamentale realizzare una comunicazione soprattutto verso i genitori nella prospettiva di "abitarli al gusto": se a casa non mangiano legumi, non li mangiano neanche a casa.

Occorrerebbero degli interventi mirati alla costruzione dei menu, anche con incontri con la Ditta Camst: mangiare bene fa bene alla salute.

Aversa propone di organizzare incontri con un nutrizionista rivolti alle famiglie.

Guglielmone è disponibile ad organizzarli.

La Dietista di Camst dice che per far sì che tali incontri siano efficaci è opportuno che partecipino non più di 3 persone.

Aversa chiede che tali incontri siano svolti a scuola con i bambini.

L'Assessora Raneri ricorda che già vengono svolti progetti di educazione alimentare: in uno di questi incontri i bambini hanno costruito un loro piatto, il "poke".

Candito propone che ci sia una figura che giri per le scuole e che invogli i bambini a mangiare.

De Masi dice che "invogliare" i bambini a mangiare è delicato, oltre che complesso per una figura terza, a differenza delle maestre che conoscono la sensibilità dei bambini.

L'Assessora Raneri auspica progetti di educazione alimentare gestiti dall'ASL con i bambini di 4/5 elementare per la loro rilevanza a livello anche didattico.

Guglielmone afferma che molto spesso risulta forte l'influenza dei genitori: c'è un caso in cui tutti i giorni la famiglia ha inviato disdetta pasti, scegliendo per un mese pasta in bianco.

Aversa dice che questo è un problema delle famiglie.

Vaccaro dice che spesso i genitori scelgono senza neanche ascoltare il bambino: forse sarebbe meglio che i genitori non conoscessero il menu giornaliero.

Guglielmone ricorda che la prima cosa che chiedono i genitori ai bambini all'uscita da scuola è "cosa hai mangiato?".

Candito che bisognerebbe capire cosa spinge a scegliere il pasto in bianco.

Guglielmone spiega che il pasto in bianco deve essere scelto soltanto per problemi intestinali.

Candito risponde che non possiamo imporlo e se il bambino non mangia nulla è difficile spiegarlo alla famiglia che paga.

La Dietista di Camst dice che le diete vanno accettate solo con certificato regionale: come è sostenibile una dieta speciale per un bambino affetto da difficoltà cognitive?

Candito dice che bisognerebbe chiamare le famiglie del pasto domestico e spiegare il menu.

L'Assessora Raneri dice nell'Istituto scolastico I ci sono pochi pasti domestici, mentre all'Istituto scolastico "David Bertrand" i pasti scolastici sono tanti (plessi Umberto I e Morandi).

Aversa dice che per alcuni bambini è un problema di gusto e condimento, per altri che ci sono troppi legumi e troppe verdure.

Brero dice che su tre bambini che hanno il pasto domestico uno risulta non adeguato.

Per Aversa sta alla Direzione scolastica riprendere tali casi.

Candito ricorda che sul pasto domestico esistono delle linee guida non delle regole.

L'Assessora Raneri dice che il pasto, anche quello domestico deve essere equilibrato e i Dirigenti scolastici devono applicare le norme previste.

I bambini ha poco abitudine a determinati alimenti, al poco condimento e a grammature diverse.

Inoltre, c'è un pregiudizio verso il menu offerto a scuola.

Quando si fanno gli assaggi nei sopralluoghi, i genitori fanno sempre delle considerazioni molto oneste, sia in positivo sia in negativo.

Bisogna coinvolgere le famiglie nella costruzione del capitolato per la nuova gara relativa all'affidamento del servizio di refezione scolastica.

E' necessario provare ad insegnare ai genitori a mangiare meglio, incentivando anche a casa la somministrazione di alimenti quali insalate e verdure.

Candito nota che il medesimo pasto un bambino lo mangia e un altro per niente.

L'Assessora Raneri dice che occorre cercare un equilibrio tra il fatto che la famiglia paga il pasto e la necessità di educare ad un percorso verso cibi adeguati.

Aversa fa notare che c'è tanto spreco di cibo: è necessario andare a contenere le abitudini che hanno i bambini di mangiare sempre le solite cose.

Di Fronso comunica che anche il pasto in bianco capita che venga buttato.

L'Assessora Raneri dice che al nido comunale i bambini dai 3 mesi ai 3 anni mangiano tutto.

Candito dice che non occorre estremizzare.

Aversa dice che al nido è diverso e le mamme non si lamentano.

Vaccaro risponde che in tal caso sembra quasi che lo svezzamento sia rimesso al nido non alle famiglie.

La Dietista di Camst dice che i bambini con la crescita diventano tanto selettivi sul cibo.

L'Assessora Raneri afferma che se i bambini in alcuni casi non mangiano tutto non succede niente.

Aversa sollecita incontri con le famiglie anche per i bambini di prima e seconda elementare.

L'Assessora Raneri comunica che i progetti sono decisi dalle scuole e che i diversi progetti scelti sono decisi sulla base del percorso didattico: su tali percorsi vengono coinvolti bambini dal nido alla primaria.

I bambini delle scuole di Piossasco hanno nel tempo del loro percorso a scuola stimoli positivi da progetti di vario tipo: i bambini sono sempre ricettivi ai vari percorsi didattici proposti. Per il nuovo capitolato occorre elaborare le proposte di attività da offrire per le scuole. Il Comune è soddisfatto se le attività didattiche in materia funzionano, visto che integra la quota della spesa per il servizio di refezione scolastica.

3. Aggiornamento installazione cuoci pasta scuole infanzia

L'Assessora Raneri riferisce del riscontro positivo che si è avuto nelle scuole in cui sono stati installati i cuoci pasta: la qualità della pasta risulta migliorata.

Proprio per questo l'Assessora Raneri dice che non si spiega l'aumento del numero dei pasti domestici.

L'Assessora Raneri comunica che da settembre 2024 i cuoci pasta verranno installati anche nelle restanti scuole dell'infanzia, in modo da avere su tutto il territorio comunale un'omogeneità nell'offerta del servizio.

Aversa dice che ad oggi la pasta risulta collosa, soprattutto la pasta in bianco.

L'Assessora Raneri comunica che i lavori al refettorio del plesso Morandi verranno fatti in estate e il nuovo refettorio sarà utilizzabile da settembre 2024, compresa l'installazione dell'ascensore, sperando in tempi di lavoro non lunghi.

Relativamente ai cuoci pasta, l'Assessora Raneri informa che nelle scuole dell'infanzia saranno installate delle piastre ad induzione per il numero ridotto di pasti prodotti.

L'Assessora Raneri, infine, ringrazia la Ditta Camst per essersi resa disponibile a convertire le migliorie offerte in sede di gara nell'acquisto di cuoci pasta da installare in tutti i plessi del territorio comunale e riferisce che tra quanto offerto da Camst e quanto sostenuto dal Comune per i lavori fatti nelle scuole l'investimento complessivo ammonta a circa 100.000,00 euro.

4. Varie ed eventuali

Tra le questioni varie da affrontare, l'Assessora Raneri chiede a Camst se nell'ambito del menu d'emergenza previsto in caso di sciopero del personale Camst, di cui si è parlato in una precedente riunione della Commissione Mensa, è stato individuato come formaggio monoporzione un sostitutivo del biraghino da dare insieme alla focaccia, in modo da evitare un eccesso di sale nel pasto.

Guglielmone riferisce della difficoltà a reperire un formaggio monoporzione sia per il trasporto sia per il mantenimento della temperatura.

D'Abbronzio chiede se è possibile trovare formaggini tipo babybel.

La Dietista di Camst riferisce che questo tipo di formaggio non è ottimo a livello nutrizionale.

Aversa chiede se è possibile dare dei formaggini.

La Dietista di Camst dice che in questo caso il trasporto risulta molto delicato.

Guglielmone dice che il problema fondamentale è il formaggio monoporzione da inserire in busta/sacchetto, ma comunica che verrà fatta una verifica per trovare un altro tipo di formaggio monoporzione che può essere inserito nell'ambito del menu d'emergenza previsto in caso di sciopero del personale Camst.

Altro argomento nelle varie, dice l'Assessora Raneri, è la distribuzione della frutta fatta a metà mattinata nei plessi scolastici, svolta adesso da personale Camst: l'Assessora Raneri riferisce che su tale aspetto il capitolato non era molto chiaro e, piuttosto che andare avanti nella discussione a chi spettasse, si è deciso di chiederlo a Camst, riconoscendogli quanto dovuto.

L'Assessora Raneri dice che l'Amministrazione non può obbligare le maestre a prendere i cestini della frutta e a distribuirli nelle classi: è utile usare il buon senso in uno spirito collaborativo da parte di tutti.

Infine, poiché non è detto che venga fatta una Commissione Mensa a giugno a fine anno scolastico, l'Assessora Raneri saluta e ringrazia per il lavoro fatto dalla Commissione Mensa in questi anni per chi è stato sin dall'inizio presente in Commissione e per chi si è aggiunto in corso d'opera.

Guglielmone ricorda che il centro di cottura è sempre aperto per i sopralluoghi.

Vaccaro aggiunge che nel primo turno i bambini di prima elementare non fanno in tempo a finire per il poco tempo a disposizione.

L'Assessora Raneri risponde che all'inizio dell'anno scolastico vengono fatti i turni per la mensa e che il tempo tra un turno e l'altro tiene anche conto dell'apparecchiatura e della sparecchiatura e che, pertanto, la puntualità è fondamentale.

Di Fronso nota che a volte sono proprio le classi ad arrivare in ritardo nel refettorio.

Vaccaro chiede se è possibile far mangiare le prime elementari del primo turno dieci minuti prima.

De Masi risponde che occorre capire sia l'organizzazione di Camst sia l'attività didattica delle classi.

L'Assessora Raneri riferisce che già il primo turno mangia alle ore 12.00 e che se mangiassero prima poi diventa tanto lungo sino all'uscita delle ore 16.30.

Aversa esce alle ore 19.40.

Di Fronso dice che ha visto spesso quando lei arriva in refettorio le addette devono ancora finire di apparecchiare.

Guglielmone si impegna a verificare cosa è possibile fare.

Vaccaro dice che rispetto alle capienze i posti ci sarebbero.

L'Assessora Raneri risponde che non è possibile dividere le classi ed occorre attenersi alle capienze e indicazione fatte dal RSPP.

Candito chiede se è possibile avere il menu aggiornato con le modifiche inserite nell'odierna Commissione Mensa.

La Dietista di Camst comunica che il menu estivo ci sarà presumibilmente da aprile e queste modifiche verranno introdotte dal prossimo menu invernale.

Candito chiede solo di avere il foglio con le modifiche introdotte.

L'Assessora Raneri dice che verrà allegato al presente verbale il menu estivo per le possibili osservazioni.

Brero chiede se è possibile l'inserimento nel menu ordinario la torta salata prevista nei menu speciali, visto che è tanto apprezzata o il mancato inserimento è un problema di costo.

La Dietista di Camst risponde che è stata inserita al posto della castellana, in quanto parimenti gradita, come piatto "particolare" rispetto al solito.

L'Assessora Raneri conclude sostenendo che va messa per il menu delle feste.

Alle ore 20.00, esauriti i punti all'ordine del giorno, si dichiara chiusa la seduta.

Piovasco, 19/03/2024

Il Segretario della Commissione Mensa
Dott.ssa Simona D'Abbronzio