



CITTÀ DI PIOVASCO

Città Metropolitana di Torino

Settore Servizi al Cittadino e alla Comunità
Ufficio Politiche Educative

VERBALE COMMISSIONE MENSA 15 DICEMBRE 2021

La seduta ha inizio alle ore 17.30 nella Sala Consiliare presso la Biblioteca Comunale del Comune di Piovasco. Si attendono circa 10 minuti per l'inizio della riunione, in modo da dare la possibilità a tutti i partecipanti di raggiungere il luogo in cui si svolge la riunione.

Sono presenti:

NOMINATIVI	PRESENTE	ASSENTE	RUOLO
MARTINATTO Sara		X	Sc. Infanzia San Vito
DANGELO Valentina	X		Sc. Infanzia Rodari
A.A.F.		X	Sc. Primaria Ungaretti
GALLO Damiano		X	Sc. Primaria Gramsci
M.R.		X	Rappresentante Insegnanti Istituto Comprensivo 1
F.M.	X		Presidente in Carica del Consiglio di Istituto – Comprensivo 1
AVERSA Elisa	X		Sc. Infanzia Montessori
MARINO Daniela	X		Sc. Infanzia Andersen
B.A.		X	Sc. Infanzia Gobetti
GAVIN Marika	X		Sc. Primaria Umberto I
STECICA Claudia		X	Sc. Primaria Morandi
BRERO Paola	X		Rappresentante Insegnanti Istituto Comprensivo 2
CELLAMARE Michele		X	Presidente in Carica 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:

U
COMUNE DI PIOVASCO
Protocollo N. 0001504/2022 del 25/01/2022

RANERI SIMONA: Assessora al Bilancio e alla Scuola di Piovasco

D'ABBRONZO SIMONA: Responsabile ad Interim del Settore Servizi al Cittadino e alla Comunità

LUCCA VANESSA: Dipendente Comune di Piovasco – Ufficio Mensa e Segretaria della C.M.

MOSESSO SABRINA: Direttore di locale di cucina di Rivoli – ditta Camst

MARONGIU ELENA: Coordinatrice addette mensa – ditta Camst

ORDINE DEL GIORNO:

1. Presentazione dei componenti la Commissione Mensa;
2. Elezione del Presidente;
3. Informazioni generali sul servizio mensa e ruolo dei componenti la Commissione;
4. Valutazione dell'andamento del servizio di refezione scolastica;
5. Modalità sopralluoghi presso i plessi scolastici;
6. Varie ed eventuali.

Tutti i membri presenti alla riunione si presentano. Si appura la mancanza di almeno 2 terzi dei componenti in carica, ma di comune accordo con i presenti, data la natura non decisionale dell'ordine del giorno odierno, si procede con la discussione dello stesso a partire dalle ore 17.45, dando atto che la ratifica formale della nomina del Presidente della C.M. verrà validata nella prossima riunione.

Prende parola l'Assessore Raneri per spiegare le novità introdotte dal nuovo regolamento della Commissione Mensa, nonché il ruolo della stessa commissione.

La Commissione Mensa rappresenta un organo di vigilanza sul servizio di refezione scolastica e coordinamento tra utenti e Amministrazione Comunale, come previsto dal relativo Regolamento. È costituita da rappresentanti dei genitori e del personale docente di ogni Istituto Comprensivo e ha la finalità principale di verificare che la gestione del servizio risulti conforme ai requisiti previsti dal capitolato d'appalto e risponda a criteri oggettivi di qualità e gradibilità.

Con il nuovo regolamento mensa, le cui modifiche sono state approvate nel Consiglio Comunale del 30/09/2021, sono stati inseriti come membri effettivi della C.M. anche due Consiglieri Comunali, uno per la Maggioranza e uno per la Minoranza, nonché i due Presidenti dei Consigli di Istituti Scolastici, che fino ad adesso erano invitati senza diritto di parola. Tali modifiche, introdotte per dare maggior rilevanza alla Commissione Mensa, permetteranno di poter pubblicare i verbali delle varie riunioni, garantendo così ancora più trasparenza nella gestione del servizio mensa.

Successivamente si procede all'elezione del Presidente della Commissione Mensa la sig.ra MARINO Daniela, rappresentante dei genitori della Scuola dell'Infanzia Andersen, specificando che, per mancanza del numero legale, la convalida ufficiale di tale elezione sarà effettuata nella prossima Commissione Mensa.

L'Assessore Raneri prosegue riepilogando le principali modalità di svolgimento del servizio di refezione scolastica, profondamente riviste per via dell'emergenza epidemiologica da Covid-19.

L'attuale anno scolastico 2021/2022 prevede le medesime modalità di servizio già sperimentate nell'anno scolastico 2020/2021, anno in cui si sono affrontate molte difficoltà e criticità legate appunto all'emergenza epidemiologica da Covid-19, confrontandosi costantemente con Camst e le esigenze dei dirigenti, in linea con le normative anticontagio da Covid-19.

Raneri sottolinea come tutte le azioni volte a garantire lo svolgimento del servizio di refezione scolastica nel rispetto delle normative anti-covid abbiano comportato un costo maggiore del servizio: nell'as 2020/2021 la spesa complessiva è risultata pari a circa 1 milione di euro, mentre per l'as 2021/2022 si prevede di una spesa di poco inferiore, pari a 950 mila euro.

Tuttavia l'Amministrazione Comunale ha scelto di non aumentare le tariffe del servizio, sia per l'anno scolastico 2020/2021 che 2021/2022.

Permane anche per l'anno scolastico 2021/2022 l'impossibilità di utilizzare molti refettori, pertanto il servizio si svolge principalmente nelle aule, tramite l'utilizzo di piatti o vassoi compostabili. Si preannuncia che a partire da gennaio 2022 è stato richiesto alla Dirigente di IC1 la possibilità di tornare ad utilizzare il refettorio presso la Scuola San Vito.

Si sottolinea inoltre come il cambio di entrambi in Dirigenti Scolastici in un anno ancora segnato dall'emergenza epidemiologica ha portato ad alcune difficoltà nella gestione del servizio.

Per quanto riguarda l'utilizzo dei carrelli termici, si è in attesa di autorizzazione degli RSPP di entrambi gli Istituti per poterli utilizzare al piano presso le Scuole Ungaretti e Morandi.

LUCCA coglie l'occasione per indicare in maniera puntuale come è stato implementato l'utilizzo dei carrelli termici nelle varie scuole:

- Rodari: servizio in aula come di consueto, utilizzo del carrello termico come ai tempi "pre pandemia";
- San Vito: fintanto che il servizio si svolgerà nelle aule, non è logisticamente possibile implementare l'utilizzo dei carrelli termici. Tuttavia, a seguito della riattivazione del refettorio, il carrello termico potrà essere utilizzato durante il servizio nel refettorio come di consueto;
- Ungaretti: nel refettorio viene utilizzato un carrello termico come di consueto. Al piano siamo in attesa dell'autorizzazione dell'RSPP della scuola per utilizzare un carrello termico in modalità "statica", quale mantentore di calore;
- Gramsci: nel refettorio viene utilizzato un carrello termico come di consueto. Dato il numero esiguo di aule rimanenti da servire è possibile il mantenimento del calore senza l'implementazione di un carrello termico al di fuori del refettorio;
- Gobetti: come ai tempi "pre pandemia", non è necessario l'utilizzo del carrello termico al piano in quanto il servizio si svolge alle ore 12 e solamente su due aule;
- Montessori: servizio in aula, utilizzo del carrello termico in modalità "mobile";
- Andersen: servizio in aula come di consueto, utilizzo del carrello termico come ai tempi "pre pandemia";
- Morandi: servizio in aula, siamo in attesa di autorizzazione dell'RSPP della scuola per utilizzare un carrello termico ad ogni piano in modalità "statica", quali mantentori di calore;
- Umberto I: servizio in aula, utilizzo sui entrambi i due piani di un carrello termico ciascuno in modalità "mobile".

RANERI e LUCCA proseguono informando che a partire da gennaio 2022 i membri della Commissione Mensa potranno recarsi nelle scuole ad effettuare i sopralluoghi (ed i conseguenti assaggi) nelle scuole durante i momenti del pasto. Si sottolinea come quest'anno non sia più necessario dare preavviso al Comune prima di recarsi nelle scuole, ma sarà sufficiente esibire il Green Pass, in quanto le scuole riceveranno i nominativi dei membri della Commissione Mensa autorizzati a svolgere i sopralluoghi. Si ricorda inoltre ai membri della C.M. che successivamente ai loro sopralluoghi potranno compilare l'apposito modulo per segnalare eventuali criticità o aspetti positivi rilevati.

MOESSO infine si propone di verificare con la Ditta Camst la possibilità di effettuare sopralluoghi anche nel centro cottura Camst, nel rispetto della normativa anticontagio da Covid-19.

RANERI prosegue esponendo i risultati dei sondaggi online che si sono svolti nel mese di ottobre 2021, relativi al menù estivo all'epoca in vigore. Sottolinea che sia questi sondaggi che quelli che si sono svolti nell'as 2020/2021 hanno generato una scarsa partecipazione da parte dell'utenza e per questo motivo suggerisce che la C.M. debba tentare di coinvolgere maggiormente gli alunni, i genitori e gli insegnanti. Tuttavia lo strumento del sondaggio online è sicuramente migliorabile. I risultati dell'ultimo sondaggio sono in linea con quanto già emerso nei mesi scorsi: è stato richiesto l'inserimento di pizza e lasagne mentre non sono risultate gradite minestre e verdure.

Proprio per coinvolgere maggiormente gli alunni nel servizio di refezione scolastica, è stata lanciata l'iniziativa "Crea il menù di Natale". Come di consueto per l'ultimo giorno di scuola prima delle festività natalizie è prevista la distribuzione di un menù speciale natalizio per coloro che usufruiscono del servizio di refezione scolastica. Quest'anno si è deciso di far scegliere direttamente ai piccoli utenti della mensa quali pietanze verranno servite in quel pranzo, previsto in data giovedì 23/12/2021. Per ogni portata sono state previste tre alternative tra cui i bambini hanno potuto scegliere a livello di classe. I piatti più votati sono andati a comporre il menù speciale di Natale e sono i seguenti: Lasagne alla Bolognese, Salamella al Forno e Patate al Forno. Per il 23/12 sarà inoltre servito agli alunni che già usufruiscono di una dieta speciale vegetariana o no maiale il seguente menù alternativo costruito ad hoc: Lasagne con verdure, Sfoglia con ricotta e spinaci e Patate al Forno. A tutti sarà inoltre servito il pandoro ed un ulteriore dessert.

Si tratta di un primo passo del progetto di coinvolgimento degli alunni nella revisione del menù: partendo dalla scelta di un menù delle festività, con iniziativa che verrà riproposta anche per le prossime feste, si vuole arrivare ad una revisione del consueto menù, prevedendo che un giorno alla settimana le pietanze siano scelte dai bambini.

Viene data parola agli altri membri della C.M. affinché si possano raccogliere eventuali criticità legate al servizio emerse finora.

AVERSA segnala che presso la Montessori i pasti risultano freddi. MARONGIU spiega nel dettaglio come si svolge il servizio: presso la scuola, dove il servizio si svolge in 4 aule separate, è in uso un carrello termico. L'addetta mensa prima si reca in tutte e 4 le aule per servire il secondo, mediante l'utilizzo del carrello termico, e poi effettua il medesimo servizio per la distribuzione del primo. Pertanto è difficile che i piatti possano risultare freddi in quanto la temperatura è sempre mantenuta tramite l'utilizzo del carrello termico. Si precisa comunque che sicuramente alcuni tipi di

primi piatti che presentano poco sugo, come la pasta in bianco o la pasta al pesto, si raffreddano più velocemente rispetto ad altre portate.

RANERI e LUCCA sottolineano che, proprio per garantire un miglior mantenimento della temperatura delle portate, da quest'anno sono utilizzate le stoviglie tradizionali in tutte le Scuole dell'Infanzia. Ciò consente anche di limitare l'impatto ambientale derivante comunque dall'utilizzo di stoviglie monouso, per quanto queste possano essere di materiale compostabile.

BRERO chiede chiarimenti sull'utilizzo delle posate nel servizio di refezione scolastica, in quanto nel corso dell'anno scolastico 2021/2022 si sta passando dall'utilizzo di posate monouso alle posate di acciaio. MOESSO chiarisce che, anche a causa dell'emergenza epidemiologica da Covid-19, vi è una difficoltà nell'approvvigionamento delle materie prime in molti settori, tra cui anche nel settore della plastica. Pertanto anche la Ditta Camst ha difficoltà nel reperimento di materiale di plastica come le posate. Per questo motivo al momento si è ritornati all'utilizzo di posate tradizionali nei plessi dove è presente una lavastoviglie, in modo tale da poter effettuare le operazioni di pulizia nel rispetto della normativa anticontagio. In questo modo sarà possibile utilizzare le posate di plastica solamente nei plessi di difficile gestione logistica, come la Morandi.

RANERI sottolinea come questa sia una delle tante strategie messe in atto in questi due anni per trovare soluzioni personalizzate per ogni plesso scolastico. Un altro esempio lo si può rilevare nella gestione del servizio presso la Scuola Ungaretti: lì infatti, per sopperire alla mancanza di ascensore, si è deciso di utilizzare il refettorio per le classi dislocate al primo piano, che altrimenti sarebbero state molto difficoltose da raggiungere.

Si passa poi all'analisi del menù in vigore e alla raccolta delle varie segnalazioni da parte dei membri della C.M.

Si instaura così un confronto di opinioni tra due posizioni opposte all'interno della C.M.: da una parte, AVERSA segnala che, nonostante il menù possa essere approvato e vidimato dall'Asl, il menù non propone verdure di stagione e pertanto risulta povero e poco vario, sottolineando come il servizio di refezione scolastica debba fungere anche da educazione alimentare; dall'altra parte GAVIN esprime perplessità circa l'incremento di piatti contenenti legumi, ridotti proprio in seguito ai risultati degli ultimi sondaggi, in quanto occorre che i piatti sani incontrino i gusti dei bambini perché l'obiettivo è che i bambini mangino pranzo senza restare digiuni, limitando così lo spreco alimentare.

Da tale discussione emerge la necessità che nella prossima C.M. sia presente anche un nutrizionista dell'Asl, in modo che possa spiegare nel dettaglio come viene costruito e vidimato un menù scolastico. Emerge anche la necessità di estendere l'educazione alimentare non solo ai bambini ma agli stessi genitori, affinché gli alunni possano scoprire gusti ed alimenti nuovi non solo a scuola ma anche a casa.

Nello specifico, sono state segnalate le seguenti criticità:

- DANGELO: la presenza di acini di uva nella macedonia servita anche alle Scuole dell'Infanzia risulta poco opportuna per eventuali rischi da soffocamento. MOESSO risponde impegnandosi a comunicare al fornitore della macedonia di escludere l'uva dalla frutta servita, in quanto non è possibile prevedere il taglio dei singoli acini.

- GAVIN: confronto con il menù del Comune di Orbassano, il cui servizio di refezione scolastica è gestito sempre dalla Ditta Camst.
 - o Si segnala che ad Orbassano viene servita la pizza due volte al mese, anche nel menù invernale. A tal proposito si risponde che nel prossimo menù estivo sarà introdotta la pizza almeno una volta al mese. MARONGIU spiega che la scelta di introdurre la pizza solo nel menù estivo è legata al fatto che tale pizza, per poter mantenere al meglio la sua fragranza, non viene riscaldata nei plessi scolastici: pertanto risulta poco opportuno servire pietanze non calde durante il periodo invernale.
 - o Si segnala che ad Orbassano la minestra è servita una sola volta alla settimana, mentre nel menù invernale di Piossasco è presente due volte alla settimana. A tal proposito MARONGIU sottolinea che tutti i menù di Piossasco sono vidimati ed autorizzati dall'Asl e sono costruiti secondo le linee guida vigenti. In ogni caso si ribadisce la possibilità di invitare un nutrizionista alla prossima C.M., anche per discutere degli abbinamenti all'interno del menù.

L'elencazione delle problematiche emerse presso l'Umberto I e raccolte da GAVIN viene interrotta per mancanza di tempo: RANERI rassicura che, dal momento che tali problematiche erano state anticipate tramite email, il Comune ne era comunque informato ed avrebbe effettuato le opportune verifiche.

RANERI ricorda comunque che il servizio mensa di Piossasco prevede la fornitura di prodotti biologici che risentono maggiormente del naturale deterioramento in quanto non presentano conservanti: per questo motivo talvolta la frutta, pur essendo apparentemente sana, può risultare non perfetta una volta sbucciata o tagliata. Anticipa inoltre che, proprio per migliorare le criticità del servizio, si sta svolgendo uno studio di fattibilità per l'installazione di cuocipasta in ogni plesso scolastico, in quanto tale miglioria permetterebbe sicuramente un salto di qualità nella qualità dei primi piatti.

Prosegue poi anticipando che a partire da gennaio 2022 ripartiranno nelle scuole i progetti di educazione alimentare rivolti agli alunni, che lo scorso anno scolastico non era stato possibile svolgere per via dell'emergenza epidemiologica da Covid-19. Propone anche di studiare assieme alla C.M. strategie per coinvolgere anche i genitori in eventuali progetti di educazione alimentare.

Infine RANERI accenna alla problematica emersa a novembre presso le Scuole Gramsci, Ungaretti e San Vito legata alla distribuzione di budini non conformi, i quali, nonostante formalmente non fossero scaduti, una volta aperti si presentavano con una consistenza liquida. L'Assessore rassicura che, come già comunicato formalmente ad entrambi i Dirigenti Scolastici, a seguito di verifiche da parte della Ditta Camst è emerso che la consistenza inconsueta è probabilmente imputabile ad una variazione di temperatura occorsa nella fase di confezionamento, presso lo stabilimento del fornitore, che non ha consentito un'adeguata stabilizzazione dell'addensante carragenina aggiunto nella normale preparazione del prodotto. Tale anomalia è prettamente di carattere organolettico e non è riconducibile ad un pericolo per la sicurezza alimentare.

Tuttavia, per compensare la mancata fruizione del dessert da parte degli alunni in quella giornata, nel menù speciale di Natale sarà servito, oltre al Pandoro, un ulteriore dessert.

BRERO chiede infine quali modalità possono essere utilizzate da parte sua per segnalare al Comune eventuali criticità rilevate da diversi insegnanti durante il servizio mensa. LUCCA risponde che tutti i membri della Commissione Mensa possono sempre inoltrare le loro segnalazioni al suo indirizzo email: nel caso particolare di Brero, in quanto rappresentante degli insegnanti, potrà raccogliere diverse segnalazioni e farsene portavoce senza necessariamente richiedere che sia la Dirigente ad effettuare la segnalazione al Comune. Si ribadisce invece che, qualora proprio durante il servizio le insegnanti rilevassero anomalie, devono segnalarlo alle addette in servizio in modo tale che si possa eventualmente procedere ad un recupero: successivamente possono anche provvedere ad inviare un'email a Lucca raccontando l'accaduto.

Alle 19.00, esauriti i punti all'ordine del giorno, si dichiara chiusa la seduta.

Piovasco, li 25/01/2022

La Segretaria della Commissione Mensa

Lucca Vanessa



