



# CITTÀ DI PIOSSASCO

Città Metropolitana di Torino

Settore Servizi al Cittadino e alla Comunità  
Ufficio Politiche Educative

## VERBALE COMMISSIONE MENSA – 04 DICEMBRE 2024

È convocata la Commissione Mensa ordinaria presso la Sala Consiliare del Comune di Piovasasco (Via Vittorio Alfieri 4, presso la Biblioteca Comunale) per il giorno mercoledì 04 dicembre alle ore 17.30 in prima convocazione, e, nel caso non si raggiunga il numero previsto per la validità della riunione, per il giorno mercoledì 04 dicembre 2024 alle ore 18.00, in seconda convocazione, nello stesso luogo.

Alle ore 18.00, presso la Biblioteca comunale, si svolge l'appello in seconda convocazione, appurando la presenza della quasi totalità dei membri necessari per procedere con la Commissione Mensa (n. 4 membri assenti: Giuliano Giada, Cannatelli Francesco, Gatti Pierangelo, Giaccherio Federica).

Alle ore 18.30 entra la Dott.ssa Simona D'Abbronzio, responsabile del Settore Servizi al Cittadino e alla Comunità.

Pertanto, risultano presenti:

NOMINATIVI	PRESENTE	ASSENTE	RUOLO
TRIDICO SARAH	X		Sc. Infanzia San Vito
MONTEMURRO FEDERICA	X		Sc. Infanzia Rodari
POLIMENO ANDREA	x		Sc. Primaria Ungaretti
GIULIANO GIADA		X	Sc. Primaria Gramsci
MANICONE ELISA	X		Rappresentante Insegnanti Istituto Comprensivo 1
VACCARO SARA	X		Presidente del Consiglio di Istituto – Comprensivo 1
CANNATELLI FRANCESCO		X	Sc. Infanzia Montessori
XXXXXX	X		Sc. Infanzia Andersen
SAVOCA Alessandro	X		Sc. Infanzia Gobetti
CARTA SERENA	X		Sc. Primaria Umberto I
BORASO ILARIA	X		Sc. Primaria Morandi
BRERO PAOLA	X		Rappresentante Insegnanti Istituto Comprensivo "David Bertrand"
DI BONA VALERIA delegata da Cellamare Michele, presidente uscente	X		Presidente del Consiglio di Istituto – "David Bertrand"
GATTI PIERANGELO		X	Consigliere Comunale rappresentante della Maggioranza

U  
COMUNE DI PIOSSASCO  
Protocollo N. 0000610/2025 del 09/01/2025

GIACCHERO FEDERICA		X	Consigliere Comunale rappresentante della Minoranza
--------------------	--	---	---

Sono, inoltre, presenti:

RANERI SIMONA: Sindaco del Comune di Piovasasco

Dott.ssa D'ABBRONZO SIMONA: Responsabile del Settore Servizi al Cittadino e alla Comunità

Dott. GUIDI MARCO: Segretario verbalizzante della C.M.

Dott. DE MASI FEDERICO: Responsabile di locale della ditta Camst

RAINERO CRISTINA: Assistente alla Direzione della ditta Camst

L'ordine del giorno sarà il seguente:

1. Presentazione della nuova Commissione mensa
2. Svolgimento del servizio di refezione scolastica: problematiche varie sul servizio
3. Confronto su menu invernale in vigore
4. Varie ed eventuali

Si passa all'esame del primo punto all'ordine del giorno.

1. Presentazione della nuova Commissione mensa

Prende la parola la Sindaca Raneri per chiedere a tutti i membri di presentarsi.

Tutti i membri si presentano.

Riprende la parola la Sindaca, per fare una premessa, prima di iniziare a esaminare gli argomenti all'ordine del giorno.

La Sindaca Raneri dichiara di essere consapevole dell'importanza, della complessità e delle criticità del servizio di refezione scolastica e, per tale motivo, considera le critiche, portate dai genitori, un mezzo attraverso il quale migliorare tale servizio; l'attenzione alle segnalazioni, l'ascolto delle stesse e la possibilità di assaggiare i cibi forniti dalla ditta Camst sono i mezzi attraverso i quali i genitori, i loro rappresentanti e gli insegnanti possono aiutare il Comune di Piovasasco e la ditta di ristorazione a fornire un servizio sempre più efficiente.

Tutte queste osservazioni devono, però, essere costruttive e portate con lo spirito di migliorare il servizio pensando che non vi è una contrapposizione tra i membri della Commissione e il Comune o tra i membri della Commissione e la ditta di ristorazione; si è tutti nella stessa squadra per portare un miglioramento alla ristorazione scolastica nei plessi del Comune di Piovasasco e, soprattutto, per insegnare ai bambini a mangiare nel miglior modo possibile.

La Commissione va considerata da tutti come un tavolo di lavoro dove chiunque può portare suggerimenti e critiche, certi di essere ascoltati.

Si passa, quindi, all'esame del secondo punto all'ordine del giorno.

2. Svolgimento del servizio di refezione scolastica: problematiche varie sul servizio

Serena Carta chiede se gli assaggi possono essere condotti da altre persone oltre i componenti della Commissione mensa e, nello specifico, dai genitori.

Di Bona Valeria pone la medesima domanda.

Polimeno Andrea interviene, sostenendo che sarebbe un problema per le scuole e propone, invece, che i sopralluoghi siano svolti dal componente della Commissione Mensa con la presenza di un genitore.

La Sindaca Raneri, però, rimarca il fatto che i membri della Commissione siano i rappresentanti dei genitori e che, da Regolamento, peraltro, gli stessi membri non possano effettuare un sopralluogo in più di due per volta, così da controllare ma non ostacolare le addette della Camst.

Sarah Tridico chiede chi debba avvisare per potersi recare nel plesso dove intende effettuare il sopralluogo.

La Sindaca risponde che devono essere avvisati il Comune e, nello specifico, l'Ufficio Scuola e il Plesso mentre la ditta rimarrà all'oscuro della volontà di un membro della Commissione di effettuare un sopralluogo, così come previsto dal Regolamento sulla Refezione scolastica.

Serena Carta chiede di poter avere copia del regolamento.

La Raneri conferma che l'Ufficio competente lo invierà a tutti i componenti.

Brero Paola dichiara di non avere particolari situazioni da segnalare da parte dei docenti ma riporta il pensiero di molti insegnanti circa la non compatibilità tra i piatti del "riso con formaggio" e il "robiolino", poiché entrambi ricchi di formaggio; inoltre, segnala che le carote non sono apprezzate. Infine, ritiene deprecabile che vi siano state fotografie, sui cibi presenti a mensa, che siano circolate anche al di fuori delle sedi opportune.

Il Sindaco interviene sostenendo che non la spaventa la circolazione di queste fotografie ma ricorda quanto detto poco sopra sulla funzione della segnalazione; le fotografie non devono avere lo scopo di diffondere in giro l'idea che il servizio di refezione sia scadente ma devono essere utili a migliorarlo.

Per tale motivo tutte le segnalazioni devono essere inviate all'Ufficio competente.

Di Bona Valeria pone l'attenzione di tutti anche sul fatto che le fotografie, così come sono state diffuse, non garantiscano la provenienza e, per tale motivo, possano appartenere a qualsiasi mensa, anche una facente parte di altro Comune.

De Masi sottolinea che la foto serve a risolvere i problemi eventualmente sorti.

La Raneri condivide l'osservazione di Di Bona.

Inoltre, De Masi ritiene che il problema delle foto, diffuse all'esterno del plesso scolastico senza che gli uffici competenti ne fossero a conoscenza, debba essere risolto anche all'interno di Camst e, per tale motivo, ha tenuto una riunione con le addette.

La Sindaca sottolinea, peraltro, che da poco tempo molti plessi siano stati sottoposti a ispezioni dell'Asl e dei Nas senza che siano state trovate irregolarità nel servizio di ristorazione; questo dimostra che il lavoro posto in essere da Camst è soddisfacente nonostante qualche problematica intercorsa ultimamente.

Sarah Tridico è consapevole del fatto che i genitori siano molto preoccupati per alcune problematiche sopraggiunte ultimamente; lei è disponibile a ricevere tutte le loro segnalazioni, nonostante non sia ancora stata presentata.

La stessa Tridico segnala una problematica alla 4° settimana del menù invernale; il mercoledì, infatti, come primo piatto, vi è la pasta con i ceci e il giovedì, come secondo piatto, vi è la farinata di ceci. Chiede lo spostamento di questi due piatti.

Prende la parola Montemurro Federica che riporta una richiesta di una maestra del Plesso Rodari.

Viene chiesto a Camst di prevedere la distribuzione dei tovaglioli anche per la merenda di metà mattina.

Riporta, inoltre, che gli hamburger di ceci siano buttati nel cestino dei rifiuti in grande quantità.

La Brero sostiene, invece, che nel suo plesso sono molto apprezzati.

Montemurro riporta che il 02/12/2024, alla Rodari, non c'erano pasti per tutti i bambini a causa di un problema che ha afflitto uno degli alunni (attacco di vomito) riversandosi, poi, su molti altri.

De Masi sostiene che, in questi casi, si debba riferire la problematica alle addette con le quali, comunque, ne discuterà in un'apposita riunione.

Montemurro, infine, riporta il fatto che, in alcune circostanze, vi sia più cibo, mentre, in altre occasioni, scarseggi e, per tale motivo, chiede se vi sia la possibilità di concedere dei bis agli alunni che lo richiedano.

La Sindaca precisa che il problema non è sottovalutato dall'Amministrazione e che l'anno scorso, nel caso di secondi mancanti, ha comminato una penalità alla ditta Camst.

De Masi e la Raneri sottolineano, però, la complessità, nel concedere dei bis, per una questione di grammature, così come previste dall'Asl.

XXXXXX riporta il pensiero di mamme e insegnanti, le quali sostengono che le porzioni di una volta fossero più abbondanti di quelle attuali.

Tridico sostiene che la frutta sia costituita sempre da mele e prugne.

La Sindaca e De Masi ribattono che sia un problema di stagionalità.

De Masi aggiunge, comunque, che cercherà di inserire qualche frutto in più.

XXXXXX sostiene che vi siano troppe spezie e che le crocchette siano tutte uguali.

De Masi risponde che le spezie non sono previste nel menù.

La Raneri riporta l'esperienza in precedenti Commissioni Mensa nelle quali si era deciso di provare a togliere i tortini ma i legumi, a quel punto, venivano regolarmente buttati; per tale motivo, si era deciso di ripristinare i tortini.

Tridico segnala il fatto che le melanzane fossero grosse e crude.

Inoltre, propone l'inserimento di alcuni prodotti jolly, già decisi preliminarmente, per i periodi di cambio stagione.

De Masi conferma la fattibilità della proposta.

D'Abbronzio, però, sottolinea che questo potrebbe portare a molte variazioni di menù ma De Masi risponde che, se il prodotto jolly venisse preliminarmente deciso, non costituirebbe più un cambio menù.

Tridico chiede perché non possa essere inserito il farro in aggiunta alla solita pasta o riso.

Inoltre, dichiara che la crema di piselli non presenta il sapore dei piselli e che la pizza al pomodoro (giovedì prima settimana), in inverno, non si addice con un secondo, altrettanto freddo, come la mozzarella; chiede la sostituzione con un piatto caldo, per il periodo invernale.

Manicone Elisa chiede perché non possano essere inseriti 4 menù, uno per ogni stagione.

De Masi e la Raneri rispondono che il motivo è collegato alla stagionalità dei prodotti.

Tridico chiede la sostituzione del merluzzo che ritiene puzzi troppo.

De Masi risponde che il merluzzo puzza già di suo; inoltre, se viene cucinato in grandi quantità, è normale che l'odore sia particolarmente forte.

Serena Carta pone l'attenzione sulla mancanza dei bis a tavola e sul fatto che, a volte, i piatti vengano ritirati mentre gli alunni stanno ancora mangiando.

De Masi rinnova il problema delle grammature per i bis mentre, per i piatti ritirati, ricorda il fatto che vi siano dei turni da rispettare e che molto spesso i bambini parlino molto tra di loro e, per tale motivo, non riescano a terminare il pasto nei tempi previsti.

Polimeno e Vaccaro propongono, per risolvere il problema, di ripristinare i 10 minuti di discesa anticipata per le scuole primarie.

Carta, infine, sostiene che il contenuto del cestino, previsto come pasto nei casi di sciopero, sia giunto a conoscenza troppo tardi.

De Masi e il Sindaco rispondono che il cestino dello sciopero ha un contenuto già predeterminato.

Si decide, a tal proposito, di inviare, a tutti i componenti della Commissione Mensa, i menù decisi per le due tipologie di sciopero.

Manicone riferisce che ai bambini è stato impedito di portare a casa il parmigiano non mangiato e contenuto nel cestino previsto da Camst in caso di sciopero; a tal proposito, chiede spiegazioni.

De Masi risponde che il motivo è legato a questioni di temperatura e conservazione del prodotto.

La Sindaca chiede la sostituzione del parmigiano con altro formaggio poiché il primo non si addice con la focaccia e la pizza.

Manicone, inoltre, sostiene che il menù estivo sia troppo ricco di patate e il menù invernale, nella prima settimana di martedì, troppo ricco di proteine.

Chiede, infine, se la pizza fredda possa essere sostituita con le lasagne, da aggiungere stabilmente nel menù, e lo yogurt, molto apprezzato dai bambini soprattutto quello al gusto albicocca, da sostituire una volta al mese con il plumcake.

La Raneri e De Masi rispondono che non è possibile poiché tali modifiche non verrebbero approvate dall'ASL.

Polimeno chiede se i bambini possano prendere 2 panini al posto di 1.

De Masi risponde che non è possibile per una questione di grammature previste dall'ASL.

Di Bona condivide e aggiunge che, se venissero consumati due panini al posto di uno, i bambini non avrebbero più fame all'ora di pranzo e non consumerebbero più tutte le altre pietanze.

Polimeno pone l'attenzione sul grande spreco di cibo.

Di Bona suggerisce che potrebbe ripristinarsi la gara sul minor spreco.

La Sindaca dice che ci ragionerà.

Per Di Bona i tortini sono troppi.

Boraso Ilaria riferisce che la pasta al pesto piace molto mentre, ritiene si debba sostituire, durante il periodo invernale, l'insalata con delle verdure calde.

Savoca Alessandro riferisce che la Gobetti sia un'oasi felice dove funziona un po' tutto escludendo il fatto che la frutta, ogni tanto, arrivi troppo matura.

Si passa, quindi, all'esame del terzo punto all'ordine del giorno.

### 3. Confronto sul menù invernale in vigore

La Commissione concorda su alcune sostituzioni.

Nella prima settimana, invertire la minestra di lenticchie con pastina, prevista per martedì, con il risotto alla zucca del lunedì. Inoltre, invertire la purea di patate, del martedì, con le erbette all'olio del giovedì della terza settimana. Infine, invertire l'insalata di verza del giovedì con il cavolfiore del venerdì.

Nella seconda settimana, invertire il robiolino del venerdì con il tortino vegetariano del lunedì.

Nella terza settimana, invertire i bocconcini di parmigiano reggiano con lo spezzatino di pollo in umido. Sostituire la vellutata di zucca con riso con la vellutata di zucca di cereali. Togliere le polpette di bovino e sostituirle con il tortino di verdure. Togliere le crocchette di piselli al forno e sostituirle con i legumi in umido.

De Masi, preso atto delle modifiche apportate, dichiara che le sottoporrà al giudizio dell'Asl; per tale motivo, le suddette modifiche non saranno immediatamente esecutive e, anzi, dovranno ottenere il giudizio positivo dell'Asl perché possano divenire operative.

Si passa, infine, all'esame dell'ultimo punto all'ordine del giorno.

### 4. Varie ed eventuali: confronto sui menù di Natale proposti da Camst

La Commissione concorda con la sostituzione degli gnocchi al ragù al posto degli gnocchi alla romana, mentre lascia invariati gli altri piatti da sottoporre al giudizio degli alunni.

Alle ore 20.40, esauriti i punti all'ordine del giorno, si dichiara chiusa la seduta.

Piovasco, 04/12/2024

Il Segretario verbalizzante  
Dott. Marco Guidi

*Marco Guidi*