



# CITTÀ DI PIOSSASCO

Città Metropolitana di Torino

Settore Servizi al Cittadino e alla Comunità  
Ufficio Politiche Educative

## VERBALE COMMISSIONE MENSA – 13 NOVEMBRE 2023

È convocata la Commissione Mensa ordinaria presso la Biblioteca Comunale del Comune di Piovascico (Via Vittorio Alfieri 4), il giorno **giovedì 13 novembre 2023 alle ore 17.30 in prima convocazione**, e, nel caso non si raggiunga il numero previsto per la validità della riunione, il giorno **giovedì 13 novembre alle ore 18.00 in seconda convocazione**, nello stesso luogo.

Alle 17.40 si svolge l'appello per la prima convocazione, appurando la presenza dei 2/3 dei membri necessari per procedere con la Commissione Mensa (7 membri presenti: Tridico Sarah, Polimeno Andrea, Giuliano Giada, Candito Mirko, Boraso Ilaria, Brero Paola, Piccolo Raffaella).

Alle 18.05 si svolge l'appello, appurando la presenza di 11 membri presenti: Tridico Sarah, Dangelo Valentina, Polimeno Andrea, Giuliano Giada, Vaccaro Sara (sostituta al posto di Fella Marco), Aversa Elisa, S. A., Candito Mirko, Boraso Ilaria, Brero Paola, Piccolo Raffaella.

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			Rappresentante Insegnanti Istituto Comprensivo 1
FELLA MARCO (sostituto VACCARO SARA)	X		Presidente del Consiglio di Istituto – Comprensivo 1
AVERSA Elisa	X		Sc. Infanzia Montessori
BULFARO Maria			Sc. Infanzia Andersen
S. A.	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			Presidente del Consiglio di Istituto – "David Bertrand"
PICCOLO Raffaella	X		Consigliere Comunale rappresentante della Maggioranza
MADDALENA Maurizio		X	Consigliere Comunale rappresentante

U  
COMUNE DI PIOSSASCO  
Protocollo N. 0033388/2023 del 20/12/2023

Sono, inoltre, presenti:

RANERI SIMONA: Assessora al Bilancio e alla Scuola di Piossasco

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 Piossasco – ditta Camst

## **ORDINE DEL GIORNO:**

L'ordine del giorno sarà il seguente:

1. Presentazione dei componenti la Commissione Mensa: ruolo dei componenti;
2. Elezione del Presidente;
3. Informazioni generali sul servizio mensa;
4. Novità organizzative del servizio per a.s. 2023/2024: utilizzo dei cuocipasta;
5. Modifiche al menù invernale;
6. Varie ed eventuali.

### 1. Presentazione dei componenti la Commissione Mensa: ruolo dei componenti

Prende parola l'Assessora Raneri per spiegare, soprattutto per i componenti nuovi, il regolamento della Commissione Mensa modificato nel Consiglio Comunale del 30/09/2021, 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 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.

Infine, partecipano alla Commissione Mensa anche i referenti della Ditta che effettua il servizio di refezione scolastica.

Attualmente, il servizio di refezione scolastica gestito dalla Ditta Camst è stato rinnovato sino a febbraio 2024 con eventuale possibilità di rinnovo per un ulteriore anno scolastico.

### 2. Elezione del Presidente

Si procede all'elezione del Presidente della Commissione Mensa, la sig.ra GIULIANO Giada, rappresentante dei genitori della Scuola Primaria Gramsci.

### 3. Informazioni generali sul servizio mensa

L'Assessora Raneri prosegue riepilogando le principali modalità di svolgimento del servizio di refezione scolastica degli ultimi anni.

Il servizio di refezione scolastica in questi ultimi anni ha subito enormi cambiamenti, soprattutto in considerazione dell'emergenza sanitaria, con un notevole aggravio del costo del servizio per il Comune.

L'Amministrazione Comunale ha scelto, tuttavia, di non aumentare le tariffe del servizio per le famiglie, sia per l'anno scolastico 2020/2021 che 2021/2022 e anche nel Bilancio che verrà approvato a dicembre 2023 la decisione del Comune è di non riversare sulle famiglie tale aumento di costo.

Con il ritorno alla "normalità" in parte sono state ripristinate le modalità di svolgimento del servizio che erano previste prima del Covid.

Infatti, in alcuni refettori (Scuole primarie Umberto I, Ungaretti e Gramsci), per garantire il necessario distanziamento e la capienza massima consentita sulla base delle indicazioni degli RSPP della Scuola e del Comune, lo svolgimento del servizio di refezione scolastica è previsto tramite l'applicazione di tre turni di servizio all'interno dei rispettivi refettori.

Per la Scuola Primaria "Morandi" il servizio si svolge nelle aule, come già sperimentato nel periodo Covid, in quanto il refettorio in questione non è utilizzabile e sarà oggetto di ristrutturazione sulla base di un progetto esecutivo approvato proprio in questi giorni dalla Giunta Comunale, i cui lavori si svolgeranno presumibilmente in estate 2024: ciò ha comportato la creazione di un'apposita cucinotta presso il plesso Morandi per la preparazione dei pasti, essendo l'edificio sprovvisto attualmente di ascensore.

Le Scuole dell'Infanzia sono ritornate al servizio di refezione scolastica previsto dal Capitolato Speciale d'Appalto.

### 4. Novità organizzative del servizio per a.s. 2023/2024: utilizzo dei cuocipasta

L'Assessora continua esponendo le novità organizzative del servizio in quest'anno scolastico.

Insieme agli uffici comunali, alla Commissione mensa e ai gestori del servizio, si sono cercate soluzioni volte al miglioramento del servizio di refezione scolastica.

Gli interventi previsti all'interno della offerta tecnica originale di Camst "Progetto di valorizzazione dei locali refettori e spazi annessi", presentati in sede di gara, non più realizzabili in quanto effettuati direttamente dall'Amministrazione o non più fattibili per via delle mutate condizioni del servizio dopo il Covid, sono stati convertiti nell'installazione da parte del gestore di cuocipasta in tutti i plessi scolastici del territorio comunale per permettere la cottura in loco dei primi piatti.

Già dal 18 settembre 2023 risultano attivi i cuocipasta, nelle Scuole primarie Ungaretti, Gramsci e Umberto I (con somministrazione anche alla Scuola infanzia Gobetti presente nello stesso plesso della Scuola primaria Umberto I); per la Scuola primaria Morandi, per ovviare al disagio legato all'impossibilità di installare il cuocipasta visto il servizio di refezione scolastica svolto nelle aule, insieme alla ditta Camst, è stata pianificata la cottura della pasta presso la Scuola Ungaretti (poco distante) e il suo trasporto alla Scuola Morandi per la somministrazione.

La scelta di cominciare dalle Scuole primarie è legata al fatto che le Scuole primarie sono classificate come "scuola dell'obbligo", ma nei prossimi mesi sarà prevista nelle scuole dell'infanzia, per il numero limitato di pasti da preparare rispetto alle Scuole primarie, l'installazione di piastre ad induzione, che comporteranno lavori meno invasivi e più veloci, per permettere a tutti i bambini e le bambine di beneficiare di questa miglioria.

A seguito dei sopralluoghi effettuati nelle prime settimane di scuola, è possibile dare atto dei positivi riscontri legati all'utilizzo dei cuocipasta e alla conseguente buona tenuta della cottura della pasta.

Si ricorda che è possibile in qualunque momento effettuare sopralluoghi presso i plessi scolastici per fare assaggi e verificare come viene svolto il servizio: è stata inviata via email la scheda di controllo che è possibile utilizzare per segnalare all'ufficio comunale i risultati dei vostri sopralluoghi presso le scuole durante il momento del pasto.

GUGLIELMONE sottolinea la necessità di segnalare non solo gli aspetti negativi necessari per capire come migliorare il servizio ma anche quelli positivi per avere un riscontro rispetto alle scelte fatte.

RANERI afferma che il costo pasto per le famiglie nel nostro Comune è il più basso in assoluto rispetto a quello applicato nei Comuni vicini: nella prossima gara che sarà presumibilmente nel 2025 sicuramente ci sarà un aumento del costo pasto.

RANERI continua parlando della problematica legata allo sciopero del personale docente e ATA, per cui è stato previsto un "menu di emergenza".

VACCARO chiede la possibilità di inserire nel "menu di emergenza" la pasta.

GUGLIELMONE dice che è stata prevista la pasta al sugo o al pesto o al tonno e pomodoro, insieme all'insalata di carote mista, per non sprecare i pasti.

CANDITO chiede se nel caso di sciopero del personale Camst ci sono addetti "precettati".

DEMASI spiega che non c'è personale "precettato" ed è previsto un "pranzo al sacco", come ci sarà per lo sciopero generale del 17/11/2023 con attenzione comunque alle diete.

RANERI continua sottolineando la necessità che i cambi giornalieri vengano comunicati con un certo preavviso per dare la necessaria informazione alle famiglie.

#### 5.Modifiche al menù invernale

A tutti i presenti viene inoltre fornita la seguente documentazione:

- Menù invernale a.s. 2022/2023;
- Menù invernale con proposte di alternative di alcuni piatti.

L'Assessora spiega che tutte le modifiche sono sempre concordate con i componenti della Commissione Mensa, prevedendo assaggi dei piatti nuovi, come già successo per lo scorso anno scolastico.

Il menu, inoltre, è sempre vidimato dall'ASLTO3 e sulla base dei recenti protocolli sanitari l'ASL suggerisce vivamente l'introduzione di più legumi.

AVERSA afferma che i legumi risultano poco cotti, come anche il riso.  
La frutta è poco varia.

BORASO sottolinea la difficoltà per molti bambini che non hanno i denti di mangiare determinati frutti, come la mela, che risulta, poi, fornita con maggiore frequenza: inoltre, per i frutti troppo grossi ci va tanto tempo per sbucciarli.

GUGLIELMONE spiega che la frutta arriva il giorno prima per il giorno dopo: è stata messa nel menu la dicitura generica “frutta di stagione” per non blindare troppo verso un certo tipo di frutto e dare la possibilità di fornire la frutta di stagione che a seconda dei giorni risulta di migliore qualità. I “fruttini” sono stati destinati solo alle emergenze, laddove i frutti che arrivano dai fornitori non possano essere forniti.

CANDITO chiede se è possibile fornire la macedonia almeno una volta la settimana.

GUGLIELMONE che l’”insalata di frutta” è stata inserita nel menu estivo.

La frutta, poi, non mangiata e non sbucciata può essere portata a casa, come il pane.

L’ASL sconsiglia lo yogurt per i zuccheri aggiunti e lo stesso vale per i budini.

DANGELO chiede come mai nei menu di altri Comuni sono inseriti budini e yogurt propone di inserire budini almeno due volte al mese, in quanto richiesto dalle famiglie.

GUGLIELMONE dice che non sempre i menu vengono vidimati dall’ASL e alcuni Comuni, come Grugliasco, anche se inizialmente hanno fatto questa scelta, negli ultimi tempi sono tornati a riproporre la frutta.

Anche per alcune tipologie di pasta, come gli spaghetti, la scelta è stata di eliminarle per il rischio di soffocamento.

Alle ore 19.00 escono TRIDICO e DANGELO.

POLIMENO chiede come viene scelta la tipologia di pasta da servire.

GUGLIELMONE risponde che si cerca di alternare i vari tipi di pasta.

Per i primi nel nuovo menu invernale si è preferito inserire i legumi non come secondo ma nei primi, come per le minestre.

POLIMENO chiede di invertire alcuni piatti per troppo omogeneità di colori (tipo tutto verde con pasta al pesto e crocchette di piselli).

BORASO chiede se si ha riscontro del fatto che l’insalata venga mangiata.

GUGLIELMONE risponde che dipende molto dai bambini e che si cerca di garantire varietà nei contorni (non solo patate).

Per esempio, l’introduzione della verza va in quest’ottica: è possibile alternare quella verde a quella rossa e alternare anche la verza cotta a quella cruda.

AVERSA chiede se sui finocchi c’è la gratinatura, in quanto quando è andata a fare gli assaggi non sembrava proprio che ci fosse.

GUGLIELMONE risponde che verrà effettuata un controllo su questo.

POLIMENO chiede se è possibile prevedere il prosciutto.

GUGLIELMONE risponde che dall’ASL non è consentito.

CANDITO chiede il perché di tanti prodotti bio.

GUGLIELMONE risponde che era previsto da capitolato.

RANERI conferma.

BORASO sottolinea la necessità di evitare di buttare insalata e verdure, affermando che spesso i bambini non conoscono tali alimenti.

CANDITO dice che a casa alcuni bambini mangiano dei cibi, che a scuola, invece, non mangiano.

GUGLIELMONE afferma che i bambini molte volte si condizionano a vicenda.  
Il menu proposto cerca di contemplare le differenti richieste delle famiglie.

CANDITO fa l'esempio della frittata, che suo figlio a casa la mangia e a scuola non la mangia.

GUGLIELMONE spiega che per la necessità di utilizzare le uova pastorizzate la consistenza della frittata proposta a scuola è diversa da quella mangiata a casa.  
L'obiettivo come sempre è quello di dare dei pasti bilanciati e che siano di gradimento per i bambini.

BRERO chiede di cambiare il venerdì dell'ultima settimana.

Dopo aver visionato il menu invernale proposto, si concordano le seguenti modifiche.

- Giovedì prima settimana: non riso al pomodoro ma riso allo zafferano
- Seconda settimana: invertire tutti i piatti di lunedì con tutti i piatti del mercoledì
- Invertire nella terza settimana il secondo del mercoledì con il secondo del giovedì
- Quarta settimana: mercoledì non riso al pomodoro ma pasta e ceci, venerdì non pasta e ceci ma riso al pomodoro
- Introduzione dei seguenti piatti: scaloppine agli agrumi, lonza al latte, pasta in salsa aurora.

Si stabilisce che Camst invierà menu invernale con le modifiche stabilite, chiedendo ai componenti della Commissione Mensa un rimando entro pochi giorni: il menu partirà il 20/11/2023, prevedendo un appuntamento prima di Natale per verificare il gradimento.

PICCOLO chiede della possibilità di effettuare il sopralluogo del centro di cottura di Rivoli.

RANERI risponde che è possibile, come è consentito andare a fare assaggi anche in plessi scolastici diversi da quello del relativo figlio.

POLIMENO chiede se per gli assaggi nelle scuole avvisare il Comune o la scuola.

RANERI risponde di avvisare solo la scuola.

POLIMENO chiede se ci possono essere problemi legati alle quantità per gli assaggi da fare.

GUGLIELMONE riferisce che le porzioni preparate per i plessi sono di più, tranne se arrivano per gli assaggi arrivano davvero in tanti.

RANERI dice che sarebbe meglio mettersi d'accordo tra componenti della Commissione Mensa, in modo poi da dare un riscontro all'Ente.

GIULIANO fa presente che molto è legato alla validazione dell'ASL: per esempio, in occasione del menu offerto per i centri estivi da Camst non erano previsti tanti vincoli.

AVERSA afferma che nel menu previsto per i centri estivi, in effetti, erano stati inseriti dei piatti che mai sarebbero stati approvati nei menù ordinari.

RANERI sottolinea come i bambini con il crescere diventano più selettivi nella scelta del cibo.

Alle ore 19.40 esce S.A.

VACCARO chiede se possibile veicolare i pasti dall'Ungaretti alla Rodari.

RANERI risponde che, visto che in tempi brevi verranno installate le piastre ad induzione in tutte le Scuole dell'infanzia, non risulta opportuno costruire una nuova modalità di distribuzione del primo piatto per pochi mesi.

GIULIANO poi riferisce che molti pensano che per "menu in bianco" si intende prosciutto cotto e pasta in bianco.

CAMST afferma che sono sempre molti i "pasti in bianco".

GIULIANO afferma che se il bambino davvero sta male dovrebbe rimanere a casa.

RANERI comunica che sul sito del Comune è presente la composizione del menu in bianco".

Alle ore 20.00 esce la Presidente GIULIANO.

CANDITO chiede quali sono le possibili "finestre" per usufruire del pasto domestico.

RANERI risponde che, per problemi organizzativi, le "finestre" possibili sono solo due, una all'inizio dell'anno scolastico e una a gennaio dopo le festività di Natale: all'interno delle due finestre il dirigente scolastico può autorizzare il pasto domestico per problemi di salute con certificato medico.

AVERSA chiede se nelle due "finestre" è necessario il certificato medico.

RANERI dice che nelle due "finestre" non è necessario il certificato medico: le scuole hanno delle loro circolari sul pasto domestico; inoltre, bisogna rispettare il diritto alla mensa di chi non riesce a gestire il pasto domestico; la sentenza del TAR ha stabilito il rispetto di spazi idonei e da noi il problema poteva esserci nel plesso Umberto I, ma alla fine sia alla Morandi sia all'Umberto I si è deciso di consentire la possibilità del pasto domestico.

AVERSA sottolinea la problematica legata al fatto che i bambini con pasto domestico mangino con i bambini che usufruiscono del servizio di refezione scolastica.

RANERI risponde che in tal modo si perde la tracciabilità del pasto fornito e che se succede qualcosa la responsabilità è tutta del Comune. A seguito di sopralluogo alla Morandi, anche con il medico competente, Camst non garantisce la tracciabilità; sulla base della sentenza del TAR se il Dirigente scolastico non ritiene che ci siano spazi adeguati, può revocare autorizzazione per il pasto domestico. Inoltre, il Dirigente scolastico deve vigilare che il pasto portato da casa risponda alla composizione indicata nelle Linee Guida sanitarie.

AVERSA risponde che nel caso di mancata corrispondenza con queste Linee Guida il Dirigente scolastico ha la possibilità di revocare il pasto domestico.

GUGLIELMONE riferisce che, nel caso di bimbo che dimentica il pasto domestico, non è possibile fornire a questo bambino il pasto con Camst. Ciò che rimane in gastronomia va cestinato e non è possibile distribuirlo per questioni legate al necessario abbattimento delle temperature.

RANERI chiede a Guglielmo la possibilità di inserire il pane arabo, più morbido: il pane biologico risulta meno morbido, il pane convenzionale messo negli ultimi mesi risulta meno duro, ma il pane arabo, ancora più morbido del convenzionale, risulterebbe più gradito.

GUGLIELMONE dice che verificherà.

Alle 20.30, esauriti i punti all'ordine del giorno, si dichiara chiusa la seduta.

Piovasco, 20/12/2023



La Segretaria della Commissione Mensa

Dott.ssa Simona D'Abbronzio

*Simona D'Abbronzio*