RIUNIONE COMMISSIONE MENSA DEL GIORNO 02/12/2024
ORE 17,38 SALA DEGLI SPECCHI –estratto del verbale

Ordine del Giorno:

- Verifica ed andamento del servizio mensa, con particolare riferimento ai vigenti menù;
- Presentazione del menù di natale;
- Varie ed eventuali.

Alla riunione risultano presenti:

VERSINO Luca	Assessore alla Scuola ed Attività Educative
GERBINO Luca	Responsabile Ufficio Scolastico
MANDIROLA Silvia	Dipendente comunale
DOLSA Daniela	Biologa incaricata dal Comune
CATENA Giuseppe	Responsabile della Ditta Eutourist New
CAVAZZANA Barbara	Responsabile della Qualità Ditta Eutourist New
LAFILACANE Concetta	Ispettore locale Ditta Eutourist New
CONSOLMAGNO Davide	Responsabile della Produzione Ditta Eutourist New
VEROPALUMBO Rebecca	Responsabile dell'Ufficio Dietetico Ditta Eutourist New

Rappresentanti Docenti:

BARONETTO Elena	- Scuole dell'Infanzia I.C. "COAZZE"
VECCO Barbara	- Scuole Primarie I.C. "COAZZE"
SARACINO Stefania	- Scuole dell'Infanzia I.C. "F. GONIN"
CARBONE Eufemia	- Scuole Primarie I.C. "F. GONIN"
FINATTI Daniele	- Scuola Secondaria di 1° grado I.C. "F. GONIN"

Rappresentanti Genitori:

RAMETTI Elena	- Scuole dell'Infanzia I.C. "COAZZE"
BARRESI Cinzia	- Scuole Primarie I.C. "COAZZE"
CASSINESE Matteo	- Scuole dell'Infanzia I.C. "F. GONIN"
BLANC Gianluca	- Scuole Primarie I.C. "F. GONIN"
BERTOLOTTI Marco	- Scuola Secondaria di 1° grado I.C. "F. GONIN"

Inizio Commissione ore 17:38

INTERVENTO Sig.ra MANDIROLA

La sig.ra MANDIROLA, dipendente amministrativa dell'ufficio scolastico introduce i partecipanti all'incontro.
Per la Ditta Eutourist new la dott.ssa CAVAZZANA Barbara- Responsabile della Qualità, la sig.ra LAFILACANE Concetta - Ispettore locale, dott. CONSOLMAGNO Davide - Responsabile della Produzione Ditta Eutourist New e la Dietista VEROPALUMBO Rebecca – Responsabile Staff Dietetico.
Le presentazioni terminano con l'Assessore VERSINO Luca e la consulente Biologa dott.ssa DOLSA Daniela.
Per concludere informa i presenti che sia il dott. GERBINO Luca Responsabile dell'Ufficio Scolastico e il sig. CASSINESE, quale rappresentante genitori della Commissione mensa arriveranno poco dopo l'inizio; mentre la sig.ra LEVATO Anna, rappresentante dell'Associazione Age incaricata dell'assistenza mensa nelle scuole primarie a tempo modulare ha comunicato l'impossibilità a presenziare.

INTERVENTO Assessore VERSINO

L'Assessore inizia la seduta dando il benvenuto a tutti i presenti.
Prosegue condividendo le sue impressioni, maturate durante le visite ai refettori per la prova del pasto, evidenziando che le osservazioni raccolte sono molto positive. L'Assessore Versino sottolinea il valore aggiunto apportato dall'installazione del nuovo macchinario "cuoci pasta" presso la cucina della scuola primaria A. Frank, che ha permesso di migliorare significativamente la qualità e il grado di cottura della pasta, garantendo un servizio più efficiente e una migliore esperienza per gli alunni. Conclude questo primo intervento informando che la distribuzione delle borracce e delle food bag destinate a tutti gli alunni iscritti al servizio mensa comunale nell'ambito dei progetti di educazione alimentare del comune, offerte dalla Ditta Eutourist New, sarà programmato indicativamente a partire dalla seconda metà di gennaio.

ELEZIONE NUOVO PRESIDENTE COMMISSIONE MENSA

La sig.ra MANDIROLA prende la parola, subito dopo, spiegando che come ogni anno durante la prima commissione si procede con la nomina del Presidente della Commissione Mensa individuandolo tra i rappresentanti presenti. Ad unanimità, per l'anno scolastico 24/25, è riconfermata la sig.ra RAMETTI.

INIZIO DESCRIZIONE SEGNALAZIONI RAPPRESENTANTI MENSA

In risposta ai quesiti sollevati dalle rappresentanti Sig.ra Rametti e Sig.ra Barresi, su segnalazione di alcuni genitori riguardo all'uso di prodotti biologici e alla composizione delle merende, la Dott.ssa Dolsa e la Sig.ra Mandirola chiariscono che la ditta, pur non avendo l'obbligo contrattuale di utilizzare prodotti biologici, ne impiega alcuni a propria discrezione, in base agli acquisti effettuati tramite apposite piattaforme. Questi ingredienti, provenienti da filiere Bio, rappresentano un valore aggiunto nella preparazione delle pietanze.
In merito alla richiesta di pubblicazione sull'app utilizzata dalle famiglie delle schede tecniche dei prodotti e dell'albo fornitori, la Ditta Eutourist spiega che ciò non è possibile poiché l'albo fornitori è soggetto a continui aggiornamenti, così come le relative schede dei prodotti. Tuttavia, tali documenti sono disponibili su richiesta presso il Comune.
La Sig.ra Mandirola interviene poi su un ultimo quesito, chiarendo che la possibilità di effettuare il pasto prova, come previsto dal regolamento comunale, è riservata esclusivamente ai rappresentanti della Commissione Mensa. Tuttavia, in casi eccezionali, il diritto può essere esteso anche ad altri membri delle Commissioni scolastiche, se supportato da segnalazioni concrete e motivate da più utenti.
Infine la dott.ssa DOLSA riporta le novità del nuovo menù che è stato aggiornato sulla base delle nuove linee guida Asl. Una delle novità riguardano i dolci da forno che sono stati eliminati lasciando nelle quattro settimane due volte lo yogurt e il budino, mentre per lo spuntino delle scuole infanzia sono presenti una sola volta i crakers e/o biscotti secchi, una sola volta la barretta al cioccolato e due volte il budino. La dott.ssa DOLSA riporta che è stata inserita la pasta integrale e nel menù sono stati anche inserite pietanze a base di legumi.

Alle ore 17:45 il sig. CATENA Giuseppe Responsabile della Ditta Eutourist New, prende parte alla Commissione.

VALUTAZIONE DEL MENU' INVERNALE_SEGNALAZIONI RACCOLTE

Scuole Primarie I.C. COAZZE: Maestra VECCO Barbara Rappresentante Docenti

La docente Vecco esprime un riscontro positivo, confermando l'assenza di particolari segnalazioni. Sottolinea che il nuovo menù presenta diverse novità e che sarà necessario un po' di tempo per familiarizzare con le nuove proposte.

Ricollegandosi all'intervento dell'Assessore, evidenzia come la cottura in loco abbia migliorato significativamente la qualità dei primi piatti, in particolare pasta e riso. Segnala inoltre che alcune pietanze, come le tagliatelle di semola, i broccoli, la pasta al ragù di lenticchie e il riso alla barbabietola, sono state particolarmente apprezzate.
Chiede se sia possibile fornire condimenti ad uso esclusivo dei docenti per eventuali necessità e solleva un ultimo quesito sulla possibilità di cuocere i ravioli direttamente in loco, anziché presso il centro cottura.
I rappresentanti della Ditta Eutourist rispondono spiegando che la pasta ripiena è un prodotto delicato, che potrebbe deteriorarsi durante il trasporto. Inoltre, poiché pasta e riso vengono approvvigionati con un giorno di anticipo, al momento la cottura in loco non è fattibile, data l'assenza di frigoriferi nella cucina della scuola.
La **docente Vecco** segnala che, in alcune giornate, i **bambini con dieta speciale** sembrano non gradire particolarmente il **formaggio robiola**, nonostante lo scorso anno fosse ben accettato. Chiede quindi alla **Ditta Eutourist** di effettuare le opportune verifiche per comprendere le eventuali motivazioni di questa variazione nelle preferenze.
In merito alle **quantità delle pietanze servite ai docenti**, la **Ditta Eutourist** precisa che le porzioni sono definite nelle **tabelle delle grammature**, in conformità con le linee guida stabilite dall'**ASL**.

Scuole Infanzia I.C. COAZZE: Maestra Baronetto Elena Rappresentante Docenti

La docente Baronetto interviene segnalando che la pasta integrale non è particolarmente gradita dai bambini, mentre risulta molto apprezzata la pasta al ragù di lenticchie.
Evidenzia inoltre che il menù del mercoledì della prima settimana è apparso un po' troppo elaborato, suggerendo una possibile revisione.
Conclude sottolineando che la qualità del riso cotto in loco è notevolmente migliorata, riscontrando un esito positivo tra i bambini.

Scuola Secondaria Media GONIN: Prof. FINATTI Daniele Rappresentante Docenti

Il docente Finatti apre il suo intervento confermando che non ci sono particolari segnalazioni e che, a suo parere, la qualità dei pasti è migliorata e risulta soddisfacente.
Osserva tuttavia che molti studenti assaggiano poco o non consumano il pasto, probabilmente a causa della merenda abbondante consumata nei due intervalli della mattinata, alle ore 11:00 e 12:00, che compromette l'equilibrio del pranzo.
Propone inoltre, per il nuovo anno scolastico, di valutare l'inserimento di una sezione dedicata al servizio mensa all'interno delle giornate di Open Day, per evidenziarne il ruolo come parte integrante della didattica e promuoverlo come valore aggiunto per i futuri studenti.
Rileva poi che, secondo lui, le quantità delle porzioni servite sono ridotte. A questa osservazione, la Dott.ssa Dolsa risponde chiarendo che è sempre possibile fare un confronto con il piatto campione, il quale rappresenta la quantità effettiva prevista dalle tabelle delle grammature, garantendo il rispetto delle porzioni stabilite.
Infine, il docente Finatti segnala che nei sacchi dell'immondizia vengono smaltiti insieme i residui di cibo e il vettovagliamento, chiedendo chiarimenti sulla mancata raccolta differenziata.
Interviene la Sig.ra Lafilacane, spiegando che le vettovaglie utilizzate sono biodegradabili e quindi possono essere smaltite nell'umido. Tuttavia, nei giorni in cui vengono serviti yogurt o monoporzioni di grissini, può accadere che lo smaltimento non avvenga correttamente per mancata informazione. Conclude suggerendo che sarebbe utile sensibilizzare gli studenti sulle corrette modalità di raccolta differenziata.

Alle ore 17:56 il dott. GERBINO Responsabile della Ufficio scolastico, prende parte alla Commissione.

Intervento Dott. GERBINO
Il responsabile dell'ufficio scuola interviene subito dopo l'esposizione del docente FINATTI sottolineando che il progetto del cuoci pasta sta finalmente raccogliendo soddisfacenti risultati e che la partenza di tutta la macchina è stata lunga e non priva di imprevisti tecnici. Con la partenza del menù invernale si è dato inizio alla cottura in loco. Ribadisce, insieme all'assessore VERSINO, che il tempo dedicato al pranzo deve essere considerato come momento didattico. L'assessore VERSINO sottolinea l'importanza dell'educazione alimentare.

Scuole Primaria I.C. COAZZE: Sig.ra Barresi Cinzia Rappresentante Genitori

La sig.ra Barresi inizia il suo intervento e pone delle domande, avendo fatto la prova pasto, riguardo gli schemi dietetici degli alunni celiaci che, a suo parere, non rispecchiano molto il menù del vitto comune. La dott.ssa Cavazzana spiega che ogni dieta è a sé e che per motivi di sicurezza legati alla salute del bambino le diete non sempre possono riflettere gli stessi piatti del vitto comune. La stessa prosegue assicurando di rivedere questa tipologia di dieta, unitamente al servizio di dietologia interno alla Ditta per verificare ogni miglioria possibile al menu dietetico.

Scuole Infanzia I.C. COAZZE: Sig.ra RAMETTI Elena Rappresentante Genitori

La sig.ra RAMETTI segnala che la pasta con condimento al sugo di pomodoro e il piatto "lasagne" sono generalmente servite con poco sugo rosso.
La dott. DOLSA spiega che per la preparazione di tale piatto sono stati utilizzati i pelati, pertanto la consistenza a pezzi, visivamente è risultata più scarsa.
Inoltre la sig.ra RAMETTI segnala che nel menù delle diete vegetariane sono poco presenti piatti con legumi a sostituzione della carne e del pesce mentre è molto presente il formaggio.
Alla Ditta viene chiesto di porre rimedio al sugo rosso frullando i pelati e/o utilizzando un'altra tipologia di sugo.

L'assessore VERSINO lascia la Commissione alle Ore 18.22.

Scuole Infanzia I.C. GONIN: Maestra SARACINO Stefania Rappresentante Docenti
La docente SARACINO, portavoce dei plessi di scuola infanzia Ventre e Crolle, riporta che i bambini talvolta non terminano tutta la porzione, come ad esempio nella giornata cui è presente il piatto "riso alla barbabietola (risotto rosa)", chiede se è possibile tornare ad un menù più semplice.
La dott.ssa DOLSA interviene spiegando che il menù alla data attuale ha trovato applicazione solo dal 28/10 e che è facilmente comprensibile che alcuni piccoli utenti possano trovare "diffidenza" verso nuove pietanze.
La docente SARACINO riporta anche che non sono molto graditi il ragù di lenticchie e le lasagne. La sig. LAFILACANE interviene dicendo che la presentazione della pietanza con più o meno sugo e/o besciamella potrebbe essere imputato al posizionamento all'interno della teglia. Si chiede alla Ditta che il proprio Personale addetto ai terminali mensa prestino la massima attenzione anche a questo aspetto.
La maestra SARACINO richiede, a nome di alcune sue colleghe, una maggiore cura delle diete speciali degli adulti affinchè possano risultare maggiormente appetibili e a volte troppo semplificate rispetto al vitto comune.
La dott.ssa DOLSA risponde che i piatti delle diete speciali sono anch'essi controllati dall'asl e l'introduzione delle pietanze che li compongono devono essere rispondenti ai dettati dell'Ente sanitario, inoltre la componente sicurezza rientra in modo quasi totalitario come guida alla composizione dei menù speciali.
Il dott. GERBINO ribadisce che l'educazione alimentare deve poter rientrare, in modo preponderante, di nuovo nelle mense; ribadisce che il ruolo dell'insegnante è determinante anche quale portavoce degli aspetti non graditi della mensa segnalati dai bambini e non solo un portavoce degli adulti.
La dott. DOLSA segue il dott. GERBINO riportando che a volte alcune famiglie adottano la richiesta del pasto in bianco solo come diversivo per sostituire piatti del pasto del vitto comune previsto in una determinata giornata che non piace; si unisce con quanto detto prima e rimarca il bisogno di un ritorno ai progetti specifici in campo alimentare per poter spiegare agli alunni di come i menù e le loro preparazioni vengano approntati passo a passo fino al risultato finale, nel rispetto della normativa vigente, disposizioni ASL locale e del manuale di HACCP.
Purtroppo non tutti i passaggi sono conosciuti dall'Utenza e non è compreso quanto lavoro ed attenzione sono necessari alla preparazione di ogni pietanza.
Il dott. GERBINO ribadisce ai presenti l'importanza dei progetti sull'educazione alimentare e attende che presto possano essere presentati nelle scuole in modo da creare, come già ribadito dall'Assessore VERSINO, una "comunità educante" grazie anche all'aiuto degli insegnanti.

La docente SARACINO continua il suo intervento riportando che ad inizio anno si sono verificati ritardi negli orari di consegna e che solo da poco tutto è rientrato migliorando il servizio.
La sig.ra LAFILACANE risponde che con lo spostamento del centro cottura e con l'introduzione dei nuovi cuoci pasta il servizio ha dovuto riallinearsi perfezionandosi sia con i tragitti e gli orari di consegna.
Inoltre la docente riporta, quanto segnalato dalle sue colleghe del plesso Crolle, che il pane a tartaruga viene gradito, mentre alcune criticità sono in merito alla pasta integrale, a volte consumata con una cottura al dente, il sugo al pomodoro, l'insalata di patate e fagiolini serviti freddi.

Scuole Primarie I.C. GONIN: Maestra Eufemia CARBONE Rappresentante Docenti
La docente CARBONE si ricollega con quanto appena riferito dalla collega SARACINO e ribadisce che quest'anno l'inizio è stato un po' tumultuoso a causa di ritardi di consegna ma che alla data attuale è tutto rientrato nella norma come giustamente deve essere.
Segnala che le portate quali il flan e la frittata purtroppo non sono molto graditi anche perché hanno un formato molto simile che non li contraddistingue e non riscuotono molto successo. Continua descrivendo che il pesce è poco gradito e che le quantità di condimento dei primi piatti sono scarse.
Il dott. CONSOLMAGNO interviene spiegando che molte delle preparazioni sono fatte mediante la cottura al forno e che pertanto il formato può essere simile, ma che verificherà modalità di presentazione diverse dei piatti segnalati.
La docente CARBONE continua descrivendo che anche i medaglioni non sono molto graditi mentre le crocchette di pesce hanno riscosso un discreto successo.

Scuole Secondaria I.C. GONIN: Sig. BERTOLOTTI Marco Rappresentante Genitori
Il sig. BERTOLOTTI prende parola e riporta che non ci sono segnalazioni da parte dei ragazzi che usufruiscono della mensa, ma ha potuto verificare anche lui che non tutti gli studenti terminano il loro pasto. Continua confermando che dopo la prova del pasto ha trovato che sia tutto buono con piatti semplici.
Conferma il suo dispiacere riguardo l'evidenza dello spreco del cibo, di quanto non venga consumato e quindi buttato. Si unisce e si trova in accordo con quanto riportato prima dall'Assessore e dal Responsabile del servizio scuola, che bisognerebbe puntare a creare progetti volti all'educazione alimentare.

Scuole Primaria I.C. GONIN: Sig. BLANC Gianluca Rappresentante Genitori
Il sig. Blanc prende la parola e riporta che il riso alla barbabietola è stato gradito e dice che non ha lamentele da segnalare, ribadendo che il problema sono le verdure che risultano sempre poco gradite ai bambini. Conclude che la cottura del primo piatto in loco ha dato un valore aggiunto al consumo del primo piatto rendendolo più gradevole al palato di grandi e piccoli.

Scuole Infanzia I.C. GONIN: Sig. CASSINESE Matteo Rappresentante Genitori
Il sig. Cassinese interviene dicendo che lui non ha segnalazioni da riportare e che trova sempre gradevole la mensa.

Scuole Infanzia I.C. COAZZE: Sig.ra RAMETTI Elena Rappresentante Genitori
La sig.ra RAMETTI interviene nuovamente riportando che un genitore della primaria Crolle le ha segnalato che i bambini, soprattutto quelli del primo anno, hanno poco tempo per poter consumare il pasto, la docente CARBONE interviene spiegando che presso la scuola primaria Crolle tutte le sezioni sono a tempo pieno pertanto il tempo della didattica e il tempo della mensa sono allineati in modo da lasciare un tempo adeguato per il consumo del pasto.
Il dott. GERBINO interviene subito dopo l'intervento della docente CARBONE ribadendo che ogni nuovo anno scolastico ha le proprie necessità pertanto i turni vengono plasmati sulla base delle diverse esigenze che si presentano e ricollegandosi con quanto riportato dalla sig. RAMETTI riconosce e conferma che tutti i bimbi del primo anno della primaria hanno esigenze diverse rispetto ai bimbi più grandi per cui hanno bisogno di adattarsi gradualmente ad una nuova realtà, una realtà non più da scuola dell'infanzia ma una realtà con tempi più serrati.

Intervento Maestra VECCO
La docente VECCO Barbara chiede di confermarle quali siano le direttive che regolano i "bis" richiesti durante la mensa, la dott.ssa DOLSA risponde che il "bis" dovrebbe essere concesso agli alunni che hanno consumato tutte le pietanze del pranzo e prosegue che in alcuni plessi in cui vi sono più turni questa prassi è più difficile da adottare.

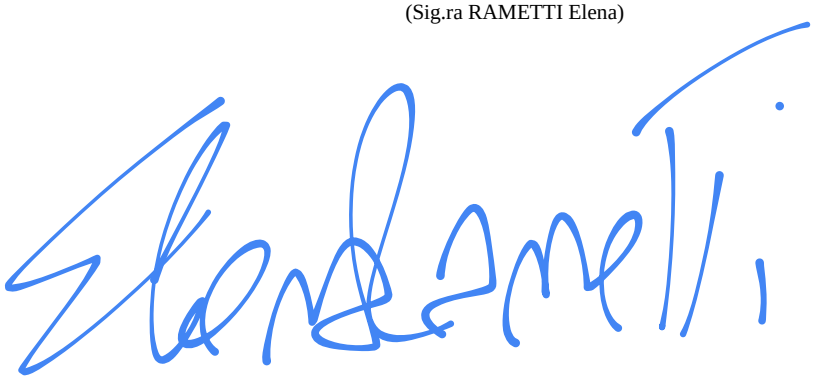
Intervento dott. GERBINO
Il Dott. Gerbino comunica ai presenti che la Rappresentante Age nonché docente scuola infanzia Ventre è assente ma che non ha rilasciato segnalazioni da riportare in commissione.

Intervento Docente FINATTI
Il docente FINATTI chiede se sia possibile far mangiare i docenti che abitualmente non pranzano in mensa ma solo saltuariamente, il dott. GERBINO spiega che il costo del pasto potrebbe essere differente rispetto a quello calmierato per il quale le famiglie possono disporre.

Intervento dott. DOLSA
La dott.ssa DOLSA presenta il menù di Natale che sarà somministrato in data il 17 dicembre riportando che per il primo piatto ci saranno le tagliatelle al ragù di bovino, per secondo il gâteau di patate con solo formaggio mentre come contorno sono previste le carote bastoncino al forno e come dolce un pandorino.
Aggiunge che per le diete è stata prevista la preparazione di un dolce da forno preparato direttamente dalla cucina del nido.
Il dott. GERBINO conclude che la cucina fresca del nido è un grande risorsa.

La commissione si conclude alle ore 19:13.

Letto, approvato e sottoscritto,

IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE MENSA

(Sig.ra RAMETTI Elena)