

**RIUNIONE DELLA COMMISSIONE MENSA
VERBALE n. 1/2017**

L'anno duemiladiciassette il giorno 21 del mese di febbraio alle ore 17,15 presso la sala riunioni ubicata al 1° piano della Sede Municipale – Piazza Valperga, 2, si è riunita la Commissione mensa nelle persone dei Sigg.ri: quali membri di diritto: Assessore competente Lorenzo Bianco Presidente
Responsabile del Settore interessato Manuela Bonometto Segretario
quali membri designati:

Scuola dell'Infanzia di Caluso	Insegnante Genitore	BADALOTTI Cinzia CATTANEO Chiara	cinzia.badalotti@tiscali.it in sostituzione del rappresentante effettivo
Scuola dell'Infanzia di Rodallo	Insegnante Genitore	BENEDETTI Rossella ZANOLETTI Sara	rossella.e.benedetti@gmail.com in sostituzione del rappresentante effettivo
Scuola Primaria di Caluso	Insegnante	ERITREO SANDRO	sandro.eritreo@istruzione.it
Scuola Primaria di Arè	Insegnante Genitore	DOVICO Marisa DUROSINI Paola	dovico.insmarisa@libero.it paoladurosini@gmail.com entrata nel corso della riunione
Scuola Media	Insegnante Genitore	BERGANDI Maria Teresa PERONO BIACCHIARDI Silvia (Malfatti)	mt.bergandi@tiscali.it silvia.perono@gmail.com

Risultano assenti giustificati il Consigliere di maggioranza Sig.ra Cristina GILARDI, il Consigliere di minoranza Sig.ra Mariella SETTIA, la rappresentante dei Genitori della scuola Primaria del capoluogo Sig.ra Monia MURGIA.

Prende la parola il Presidente per informare che la riunione è stata indetta principalmente per affrontare alcune questioni importanti relative alla ristorazione scolastica, per la consueta valutazione dell'andamento del servizio nonché per eventuali questioni proposte dai membri.

Primo argomento, lo stato dell'arte con riguardo alla questione del pasto domestico: informa che per quest'anno scolastico la questione è sospesa per quanto riguarda la scuola primaria e dell'infanzia non essendo pervenute richieste da parte dei genitori entro il termine fissato dalla Dirigente; relativamente invece alla scuola Gozzano riferisce che a breve si terrà presso l'istituto una riunione con i rappresentanti dei genitori per valutare la consistenza numerica degli utenti che opterebbero per il pasto da casa al fine di valutare ipotesi organizzative ma soprattutto criticità da affrontare.

Secondo argomento, riscontro alle deroghe al menù proposte nella scorsa riunione: l'utilizzo riso parboiled per la maggior tenuta in cottura in sostituzione dell'integrale sarà autorizzato dall'ASL; la sostituzione del succo di frutta bio (non gradito ai bambini) con succo di frutta convenzionale in confezione da 125 ml senza zuccheri, come richiesto dall'ASL, non ha dato esito presso i fornitori della Società appaltatrice e pertanto verrà richiesta la reintroduzione della frutta come per i restanti giorni della settimana; infine non è permesso l'utilizzo del prodotto semilavorato "bastoncini di totano" pertanto si sostituirà con merluzzo, alternando varie modalità di preparazione.

Terzo punto: è stato istituito "il piatto campione" come concordato in Commissione Mensa, che permette la verifica immediata della correttezza della porzione che l'utente vede nel proprio vassoio.

Quarto punto: riuso del cibo avanzato. La verifica preliminare delle quantità di cibo mediamente restituite (giornalmente in media 1,5 kg. primo piatto, 0,7 kg. contorno e circa 20 porzioni di pane) rende difficoltoso avviare iniziative ad esempio nei confronti di famiglie bisognose in quanto non sono assicurate quantità



COMUNE DI CALUSO

Provincia di Torino

Settore amministrativo e dei servizi alla persona



sufficienti; è stata richiesta al canile la disponibilità ad utilizzare del cibo avanzato: in questa circostanza verrebbe raccolta solo la carne e anche in questo caso la quantità del residuo (circa 1,5 Kg due volte la settimana) non giustifica purtroppo l'organizzazione del recupero che verrebbe eseguito esclusivamente da personale volontario. Sfortunatamente queste sono le problematiche nelle mense di piccole dimensioni che producono avanzo ma non sufficiente ad un suo riuso.

Quindi il Presidente propone di procedere alla consueta valutazione dell'andamento del servizio cedendo la parola al rappresentante degli insegnanti della scuola primaria del capoluogo il quale ribadisce il problema del riso scotto; il Segretario interviene spiegando che per l'utilizzo del parboiled la ditta appaltatrice attende l'approvazione della deroga da parte dell'ASL. Inoltre propone di variare la somministrazione tra frutta e verdura chiedendo che ad esempio quando il menù prevede come contorno le carote crude queste vengano servite come spuntino di metà mattina posticipando invece la frutta al termine del pasto. Si concorda con la dietista presente di sperimentare quanto proposto.

Infine con riguardo al problema sollevato della pulizia dei tavoli tra un turno e l'altro si concorda l'intervento delle addette limitatamente a quando si verifichi il versamento di alimenti solidi o liquidi mentre le briciole possono essere rimosse direttamente dai commensali al termine del proprio pasto.

La rappresentante degli insegnanti della scuola secondaria di primo grado Gozzano: ribadisce le lamentele sulle porzioni giudicate scarse per l'età degli utenti; conferma che l'introduzione del piatto campione ha risolto i dubbi circa l'effettiva correttezza delle grammature; pertanto il problema non è da ricercare nella quantità di cibo fornita che in realtà rispetta le grammature imposte dall'ASL ma nell'esigenza per molti utenti di avere porzioni più abbondanti considerato che purtroppo non vengono consumate tutte le portate. A questo proposito viene proposto, così come avviene alle elementari, che al momento della distribuzione i ragazzi siano incoraggiati a prelevare dal bancone tutte le portate che le addette preparano; la D.ssa Bretto esprime perplessità evidenziando come non ciò sia semplice con giovani di quell'età; la rappresentante degli insegnanti assicura che anche il corpo docente di sorveglianza in mensa è impegnato a far sì che sia consumato il pasto completo. Infine riferisce che i kiwi serviti risultano troppo maturi.

La rappresentante degli insegnanti della Scuola primaria di Arè trova il pane non croccante: la cuoca presente spiega che ciò è probabilmente dovuto all'umidità dell'aria.

La rappresentante dei genitori della Scuola primaria di Arè ribadisce che la grammatura del pane è ritenuta scarsa; riferisce di avere eseguito un controllo in cucina senza avere nulla da eccepire e di avere assaggiato il pasto ritenuto ottimo; esprime pertanto il suo giudizio più che positivo. Il Segretario ricorda che anche le grammature del pane rispettano quelle imposte dall'ASL; probabilmente vi è l'abitudine a mangiarne in maggior quantità a volte in sostituzione di altre pietanze poco gradite.

La rappresentante degli insegnanti della scuola dell'infanzia di Rodallo propone di variare il modo di preparazione delle ricette e chiede se sia possibile che carote e finocchi vengano serviti a pezzi. La proposta viene accolta e sarà sperimentata la prima volta che queste verdure sono presenti in menù.

La rappresentante degli Insegnanti della scuola dell'infanzia del capoluogo chiede se è possibile variare la preparazione dei finocchi e segnala che le arance non sono gradite. La cuoca presente evidenzia che non vi sono molte alternative per la preparazione dei finocchi dovendo rispettare le grammature, oltre che degli alimenti compreso l'eventuale parmigiano, anche dei condimenti.

Preso atto che non vi sono altre segnalazioni dai rappresentanti presenti, alle ore 18:20 la riunione si conclude.

Letto, confermato, sottoscritto.

In originale firmato

Il Presidente della Commissione
Lorenzo Bianco

Il Segretario verbalizzante
Manuela Bonometto

Erbaluce di Caluso

UFFICIO SEGRETERIA - Piazza Valperga, 2 - 10014 CALUSO - tel. 011 9894930/931/932 - fax 011 9831553
segreteria@comune.caluso.to.it - www.comune.caluso.to.it - Codice fiscale 84002950016 - P.IVA 01109760015

