

Ordine del Giorno:

- Verifica ed andamento del servizio mensa, con particolare riferimento ai vigenti menù;
- Presentazione del menù estivo;
- 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
CAVAZZANA Barbara	Responsabile della Qualità Ditta Eutourist New
LAFILACANE Concetta	Ispettore locale Ditta Eutourist New
CONSOLMAGNO Davide	Responsabile della Produzione 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"
BERTOLOTTO Marco	- Scuola Secondaria di 1° grado I.C. "F. GONIN"

Inizio Commissione ore 17:35

Assente sig. BLANC Gianluca rappresentante genitore per la Scuole Primarie I.C. "F. GONIN"

INTERVENTO Assessore VERSINO

L'Assessore inizia la seduta dando il benvenuto a tutti i presenti, prosegue riportando che questa nuova commissione per tutti quanti i presenti rappresenta un'ottima occasione in cui le particolarità del servizio possono essere esposte e vagliate per raggiungere più spunti di miglioramento.

L'assessore si ricollega alla passata commissione nella quale era stata raccontata la nuova modalità di preparazione del primo piatto, cucinato in loco e che ormai è entrata a pieno regime.

INTERVENTO Dott. Gerbino

Anche il dott. Gerbino interviene ricollegandosi con quanto detto nella precedente commissione mensa, nella quale era stata presa in considerazione la prospettiva di realizzare progetti di educazione alimentare mediante l'operato della ditta ma che al momento è più plausibile con il nuovo anno scolastico.

Prosegue riferendo i presenti che l'attuale commissione è stata indetta in anticipo rispetto alle precedenti solo per poter offrire un più puntuale resoconto di quanto è stato fatto e per raccontare le motivazioni delle scelte attuate, introducendo alcuni alimenti poco conosciuti ma che sono stati suggeriti dalle linee guida dell'ASL. Il lavoro che è stato svolto è anche quello di rendere più partecipative le scelte dell'utenza mediante l'uso del sondaggio per la formulazione del menù della festa di pasqua.

Quest'occasione è stata un po' un banco di prova per dare modo di introdurre, solo in alcune occasioni, la possibilità di scelta più partecipata.

Il dott. Gerbino riporta che le segnalazioni raccolte recentemente riguardano principalmente i piatti a base di legumi, in particolare i ceci, mentre i primi piatti a base di pasta integrale incominciano ad essere apprezzati dall'utenza.

I nostri menu scolastici sono in continua evoluzione, sulla base dei dettati A.S.L. ed ai riscontri delle preparazioni da parte degli alunni e docenti, determinando una costante sperimentazione di nuovi piatti. Le linee guida ASL si sono evolute con il tempo ed esigono, più di prima, una introduzione sempre più massiccia di piatti a base di legumi. Il menù attuale testimonia questa evoluzione e grazie all'aiuto della commissione mensa si cerca di trovare strategie di miglioramento da poter attuare.

Un'altra questione che si sta verificando è che le segnalazioni arrivano talvolta da genitori che non hanno mai chiesto di fare una prova pasto infatti alcune lamentele non riportano dati oggettivi di valutazione rendendo maggiormente difficoltoso eventuali interventi o azioni correttive.

In ogni caso stiamo valutando una rimodulazione del menù che vedrà, con l'inizio del prossimo anno, un menù invernale "ibrido" tra il vecchio e il nuovo. Continua l'intervento riportando che il menù revisionato si baserà sui gusti e gli orientamenti raccolti mantenendo un'anima specifica inerente all'educazione alimentare.

Il dott. Gerbino aggiunge che il menù estivo che inizierà il prossimo 5 maggio non è un menù sottoposto a cambiamenti anche perché le tempistiche non lo permettono, però si è già iniziato a ragionare su alcune preparazioni per migliorarne l'appetibilità.

L'educazione alimentare è una forte componente della nostra identità, una cultura alimentare che abbiamo ereditato e dobbiamo almeno attuare con tutti gli strumenti a nostra disposizione, anche attraverso i piatti che vengono serviti nelle mense.

Il dott. Gerbino puntualizza che lo scopo principale è quello di riuscire a far mangiare i bambini almeno una buona parte del pasto senza lasciarli a stomaco vuoto ma che sicuramente oltre a questo aspetto bisogna tenere conto anche di altri fattori come ad esempio una rivalutazione di alcuni alimenti. Grazie alle sperimentazioni alcuni piatti possono essere rivalutati in virtù anche all'impegno di chi si occupa della preparazione delle pietanze.

L'intervento continua portando come esempio il piatto dei bastoncini di pesce, un alimento che prima aveva la nomea di cibo "fast food" ma che ora è stato reintrodotta, valutato l'attuale alto contenuto di pesce ed un minore strato di panatura, nonché la gradibilità da parte dell'utenza che in linea generale non apprezza particolarmente il pesce. Ribadisce che lo scopo è quello di iniziare un nuovo anno scolastico con un menù invernale nuovo, in parte più in linea con i gusti dell'utenza, che rispetti le basi delle linee guida dell'Asl, in un ambito di educazione alimentare.

Continua l'intervento sottolineando che il lavoro svolto dall'ufficio scolastico, dalla Ditta e dalla commissione mensa, dalle insegnanti (nel gestire e divulgare un'adeguata educazione alimentare) pare non sufficientemente noto alle famiglie.

Propone per il nuovo anno scolastico una serie di incontri da organizzare con le scuole: incontri formativi rivolti ai docenti ed ai rappresentanti di commissione mensa con l'intento di instaurare una funzionale linea di comunicazione, in un clima di preziosa reciproca collaborazione per comprendere i principi alimentari a cui si deve ispirare il servizio di refezione scolastica, il significato di educazione alimentare e le motivazioni alla base delle scelte finora attuate.

Per il prossimo anno verrà organizzata una visita presso il Centro Cottura della Ditta in modo da poter offrire una visione più ampia sul lavoro che si cela dietro alla preparazione dei piatti e l'organizzazione necessaria per arrivare alla preparazione degli alimenti dei piatti serviti. Questa potrà essere vista come un'occasione preziosa utile a tutti.

Il dott. Gerbino dice che il numero dei pasti che vengono preparati è un numero notevolmente grande, si parla di almeno 800 pasti, che comprendono anche diete sanitarie e non. Questo è un lavoro che necessita di un'adeguata programmazione, in particolare per l'approntamento delle diete speciali. Il lavoro che viene svolto è un lavoro che si attiene a delle regole rigide in tema di sicurezza e che pertanto non lascia nessuno spazio di azione per preparare all'ultimo momento piatti particolari per singoli utenti. I rappresentanti mensa che desiderano fare una prova pasto e che sono tenuti a prenotare il mattino stesso il pasto (entro le ore 9,30) consumeranno a pranzo, quindi, le derrate preparate nelle prime ore del mattino esattamente come tutto il resto dell'utenza.

Ribadisce che l'ufficio scolastico necessita di inoltrare la prenotazione del genitore alla Ditta esclusivamente per un discorso di nr. pasti (la ditta prepara i pasti sulla base di una programmazione numerica presunta delle presenze che viene ricalibrata nel momento in cui giungono le conferme del giorno) ed anche per una questione di sicurezza di chi entra nei locali mensa.

I pregiudizi che si vengono a creare non promuovono miglioramenti e spiega come il lavoro della Commissione in special modo oggi, deve essere visto come un'occasione di raccolta dell'andamento di questi mesi di sperimentazione e ribadisce che è molto importante avere dei riscontri di tracciabilità di quanto e come viene consumato il pasto, una tracciabilità che possa essere documentata e confrontata a riscontro delle segnalazioni ricevute.

Un altro aspetto che il dott. Gerbino fa notare ai presenti è quello relativo alla tracciabilità del pasto consumato e di quello che viene avanzato dall'utenza, dato atto che al momento non vi sono dati tangibili; sarebbe utile che questi dati venissero in qualche modo quantificati e riportati. L'ufficio scuola, come anche l'Assessore e la dott.ssa Dolsa, è sempre presente e disponibile sia per un confronto sia per la verifica rispetto alle segnalazioni ricevute. Tutto ciò al solo scopo di risolvere ogni aspetto negativo.

Si sottolinea che alcuni prodotti che per noi adulti possono essere di uso comune, per i bambini risultano nuovi o poco conosciuti, risultando pertanto non particolarmente appetibili ed a volte rifiutati, senza averli assaggiati.

Un altro aspetto non poco importante ma che alla fine ha una grande rilevanza in merito alla consumazione del pranzo è "la merenda" del mattino.

Purtroppo la merenda viene talvolta considerata dai genitori come una sostituzione del pranzo e questo comporta che alcuni bambini arrivino in mensa ancora sazi e inappetenti.

Sottolinea che il fine non è quello d'imporre uno stile di vita diverso, con abitudini alimentari diverse, ma anzi lo scopo è quello di fornire nuovi strumenti, nuove possibilità e opportunità di assaggio di pietanze che altrimenti, o per poca abitudine a casa o per poca conoscenza, potrebbero rimanere sconosciute.

Il traguardo finale è il raggiungimento del consumo del pranzo con un conseguente minore incidenza di spreco finale.

Il dott. Gerbino riporta la concreta esperienza, fino ad ora sempre più che positiva, del progetto "spuntino di metà mattina" che prevede la somministrazione di frutta nelle scuole dell'infanzia.

Questo progetto, nato molto tempo addietro e sempre ben accolto, evidenzia la differenza di consumo dei pasti e la quantità di rifiuti prodotti tra le scuole dell'infanzia e le scuole della primaria.

Le scuole dell'infanzia risultano, in effetti, più virtuose rispetto alle scuole della primaria.

Riporta che questo progetto potrebbe essere un trampolino di avvio per l'avvio di un progetto, magari simile, anche per la scuola della primaria.

Termina il suo intervento invitando la scuola e la commissione a pensare a proposte di possibili progetti da attuare nelle scuole, sottolineando l'importanza della collaborazione che ha sempre contraddistinto in modo sinergico tutto il territorio di Giaveno.

La dott.ssa Dolsa conferma l'utilità del progetto dello spuntino di metà mattina sottolineandone gli aspetti positivi.

La sig.ra Barresi riporta che, come da sua esperienza e come da segnalazioni pervenute, molto spesso accade che i bambini in mensa non avendo ricevuto informazioni sul menù in programma della giornata non provano neanche ad assaggiare con conseguente spreco di cibo. Aggiunge che questo denota una mancanza di comunicabilità; i bambini devono essere maggiormente stimolati nel consumo delle pietanze servite. Conclude che la percezione che affiora è semplicemente la diversità di abitudini che ogni famiglia ha nella gestione alimentare.

Alle ore 18.16 il sig. BLANC Gianluca Rappresentante Genitori delle scuole primarie IC Gonin, prende parte alla Commissione.

INIZIO DESCRIZIONE SEGNALAZIONI RAPPRESENTANTI MENSA

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

La docente riporta che:

il 7 marzo i kiwi non risultavano adeguatamente maturi; stessa problematica anche in altro giorno in cui è stato somministrato il frutto pera;

il 13 marzo l'insalata e le lasagne erano un po' troppo salate;

il 1° aprile il merluzzo servito con olio e limone non è stato gradito dalla maggioranza dei bambini;

il 11 aprile i ceci sono stati graditi dalla maggior parte dei bambini

Aggiunge che ha raccolto segnalazioni riguardo il fatto che nel menù è sempre meno presente la carne e che la frittata è migliorata in quanto risultante più cotta e meno umida.

Infine conclude che le polpette vegetali a volte hanno una maggioranza di patate uovo e parmigiano e una minima parte di piselli.

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

La docente riporta che:

il 1° aprile il merluzzo servito con olio e limone non è stato particolarmente gradito.

Presso la scuola infanzia Monti sono arrivate segnalazioni che il piatto di nasello era asciutto e che la pasta è risultata al dente;

Il giorno del menù in cui era presente la caciotta è stato riferito che tale formaggio non è stato particolarmente gradito ai bimbi più piccoli.

Il contorno insalata di finocchi è stato trovato gradevole in quanto il taglio adottato per questo tipo di verdura ha ricevuto pareri favorevoli;

Infine aggiunge che il piatto di ceci servito quest'oggi, a differenza della scuola primaria A. Frank, non sono stati graditi.

Scuole Primarie I.C. GONIN: Maestra Eufemia CARBONE Rappresentante Docenti

La docente comincia il suo intervento riportando che loro hanno svolto un lavoro di ricognizione dell'andamento delle prove che sono state fatte in merito all'inserimento del piatto di lenticchie e al piatto di ceci. La dott.ssa Dolsa interviene e spiega che le prove di questi piatti sono state programmate appositamente prima della commissione al fine di poter analizzare in seduta i dati raccolti, chiedendo ai presenti un confronto diretto.

Continua il suo intervento riportando che dovendo adattare il menù alle linee guida dell'ASL ci si è trovati a predisporre un menù ricercando un giusto equilibrio proteico con l'inserimento di piatti a base di legumi in sostituzione in alcuni giorni delle proteine animali e ponendo la massima attenzione alla predisposizione degli schemi dietetici speciali per evitare il più possibile la somministrazione di piatti diversi rispetto al vitto comune.

La maestra Carbone continua il suo intervento riportando che ha notato l'assenza degli straccetti di pollo, un piatto che ha sempre ricevuto molti pareri favorevoli e propone il reinserimento del piatto nel menù invernale.

Termina il suo intervento riportando che la pausa dedicata al pasto è un momento in cui i bambini ricevono la dovuta attenzione in modo che il menù proposto, giornalmente, possa trovare sempre consensi positivi per tutte le pietanze.

Scuole Infanzia I.C. GONIN: Maestra SARACINO Stefania Rappresentante Docenti

La docente Saracino riporta la stessa valutazione dei piatti descritti dalla collega docente Carbone, scuola primaria Crolle.

La collega docente Levato riporta che sarebbe meglio preparare la pasta integrale al sugo di pomodoro anziché al sugo di pesto.

Interviene la sig.ra Lafilacane riportando che nelle due giornate in cui sono stati serviti i piatti prova dei legumi sia lei che la dott.ssa Dolsa sono intervenute presso alcuni refettori per spiegare la pietanza del legume in quanto alcuni alimenti non sono molto conosciuti

Scuola Secondaria I.C. GONIN: Sig. BERTELOTTI Marco Rappresentante Genitori

Il sig. Bertolotti riporta che la mensa scolastica è buona; segnala, solamente che in una occasione le patate non risultavano ben cotte.

Inoltre aggiunge che un progetto educativo di educazione alimentare può portare giovamento a tutti. Infine aggiunge che bisognerebbe ogni tanto verificare visivamente cosa viene portato come pasto domestico perché durante le sue visite in refettorio vede alimenti che non possono soddisfare i requisiti di un pasto equilibrato.

Intervento Docente Vecco

La docente Vecco propone, all'interno degli open day, anche uno stand riguardante il servizio mensa per poter offrire adeguati informazioni alle famiglie, illustrare i vari aspetti e quali ruoli ruotano attorno ad essa. Ribadisce che questo aspetto è anche molto impattante sulla formazione educativa dei bambini e adulti.

Scuola Secondaria Media GONIN: Prof. FINATTI Daniele Rappresentante Docenti

Riporta un'unica segnalazione relativa al ritrovamento di una lisca di pesce in un piatto. Condivide l'organizzazione per il prossimo anno di una visita presso il centro cottura.

Scuole Primaria I.C. GONIN: Sig. BLANC Gianluca Rappresentante Genitori

Il signor Blanc riporta che le problematiche rilevate sono sempre relative al poco consumo delle verdure ed accoglie piacevolmente la proposta di organizzare una visita presso il centro cottura.

Scuole Infanzia I.C. GONIN: Sig. CASSINESE Matteo Rappresentante Genitori

Interviene dicendo che in data odierna la sig.ra Orlando – che ha effettuato la prova pasto in sua vece – propone di rimodulare l'abbinamento del menù in cui sono presenti broccoli e ceci nella stessa giornata, magari proponendo una farinata anziché il legume stesso.

Riporta inoltre che il riso in data odierna era molto gustoso e il colore era molto intenso rispetto ad altre volte.

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

Anche la sig.ra Rametti ribadisce che i legumi così come sono stati serviti cioè senza lavorazione possono piacere e non piacere. Riporta che il ragù vegetale è molto gradito e il sig. Consolmagno informa che più avanti verrà introdotto il piatto farinata.

Alle ore 18.54 il sig. CASSINESE Rappresentante Genitori delle scuole infanzia IC Gonin lascia la commissione mensa.

E' parere della sig.ra Rametti che l'educazione alimentare dovrebbe iniziare già nel periodo dell'asilo nido, in modo che anche le famiglie possano ricevere adeguate informazioni e conoscenze riguardo una sana alimentazione da adottare anche in ambito domestico.

La commissione si conclude alle ore 19:00.

Letto, approvato e sottoscritto,

IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE MENSA
(Sig.ra RAMETTI Elena)

