



CITTA' DI GIAVENO

Provincia di Torino

Area Affari Istituzionali, Legali, Segreteria Generale, Contratti e Servizi Socio-Scolastici

RIUNIONE COMMISSIONE MENSA DEL GIORNO 20/11/2025

ORE 17.30 SALA CONSIGLIO L. CUGNO – estratto del verbale

Ordine del Giorno:

- Verifica ed andamento del servizio mensa, con particolare riferimento ai vigenti menù;
- 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 Authentica
LAFILACANE Concetta	Ispettore locale Ditta Authentica
VEROPALUMBO Rebecca	Responsabile dell'Ufficio Dietetico Ditta Authentica

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"
BESUTTI Erika	- Scuole Primarie I.C. "F. GONIN"
FINATTI Daniele	- Scuola Secondaria di 1° grado I.C. "F. GONIN"

Rappresentanti Genitori:

DAVID ROXANA Elena	- Scuole dell'Infanzia I.C. "COAZZE"
RINALLO Francesca	- Scuole Primarie I.C. "COAZZE"
CAPPUCCIO Alessandro	- Scuole Primarie I.C. "F. GONIN"
CAMPAGNA Elisa	- Scuola Secondaria di 1° grado I.C. "F. GONIN"

Inizio Commissione ore 17:40

• VERBALE DELLA COMMISSIONE MENSA

Assente giustificato: sig. **VERNERO**, genitore per le Scuole Infanzia I.C. "F. GONIN", sostituito dal sig. **CAPPUCCIO**, genitore per le Scuole Primarie I.C. "F. GONIN".

INTERVENTO — Assessore VERSINO

L'Assessore apre la seduta dando il benvenuto a tutti i presenti e ringraziando la Ditta e l'Ufficio Scolastico per il lavoro finora svolto. Riporta che il servizio, grazie anche all'attività di cottura della pasta svolta presso il refettorio della scuola primaria **A. Frank**, si sta positivamente evolvendo. Comunica inoltre che da quest'anno è stata introdotta una novità riguardante le diete per celiaci: la pasta per questi menù speciali è attualmente preparata presso la cucina del Nido. Tale attività riscontra pareri positivi in quanto ha migliorato la gradibilità del primo piatto per gli utenti con dieta senza glutine.

L'Assessore sottolinea che la Commissione rappresenta un'importante occasione di confronto, dove le particolarità del servizio possono essere esposte e vagliate per individuare spunti di miglioramento. Si ricollega infine alla precedente Commissione, nella quale era stata illustrata la nuova modalità di preparazione del primo piatto cucinato in loco, ormai entrata a pieno regime.

Commissione Mensa 20/11/2025

INTERVENTO — Dott. GERBINO

Il dott. **GERBINO** esordisce relazionando riguardo l'incontro tenutosi lo scorso 14 ottobre con l'ASL, nel quale sono state affrontate tematiche relative ai cambiamenti apportati ai menù nel corso del tempo. Sottolinea che oggi la seduta rappresenta un'occasione di confronto di esperienze e conoscenze, anche in relazione alle visite svolte dai rappresentanti della Commissione Mensa.

Richiama l'importanza delle segnalazioni per il miglioramento continuo del servizio e promuove un'ottica collaborativa. Evidenzia che l'educazione alimentare è la chiave per aumentare la sensibilità delle famiglie, degli insegnanti, della comunità e dei bambini; spesso alcune criticità emergono dalla poca abitudine o conoscenza di taluni piatti o prodotti.

Presenta i rappresentanti della DITTA **AUTHENTICA**: la sig.ra **LA FILACANE**, responsabile di zona che visita settimanalmente i plessi e si occupa delle necessità quotidiane; la dott.ssa **Veropalumbo Rebecca**, dietista e nutrizionista responsabile della predisposizione delle diete; il sig. **CATENA**, responsabile di area della ditta; la sig.ra **MANDIROLA**, dell'Ufficio Scolastico, referente per il servizio; e la dott.ssa **DOLSA**, biologa responsabile delle verifiche sulla ditta e sui menù, con competenze sui controlli presso tutti i terminali mensa.

INIZIO DESCRIZIONE SEGNALAZIONI RAPPRESENTANTI MENSA

Scuole Primarie I.C. GONIN — Maestra Erika BESUTTI (Rappresentante Docenti)

La docente **BESUTTI**, della scuola primaria Crolle, espone le segnalazioni raccolte dai colleghi. Riporta che le lenticchie non sempre sono apprezzate; la gradibilità varia da classe a classe e dipende spesso dalle abitudini alimentari delle famiglie. Chiede se sia possibile modificare la combinazione relativa al giovedì della quarta settimana (pasta integrale e pane integrale), in quanto non gradita, e propone di cambiare la modalità di preparazione del piatto di pesce suggerendo polpette di pesce in alternativa all'hamburger di pesce, che potrebbero essere più appetibili.

Segnala inoltre che i finocchi cotti non vengono quasi mai consumati e suggerisce di servirli crudi; la dott.ssa **DOLSA** risponde che nel menù invernale si prediligono piatti di verdura cotta.

La docente continua riportando segnalazioni relative ad eventi accaduti in giornate diverse, di cui non ha date precise da riportare, per le quali è stato riferito che bambini delle prime classi che arrivano in refettorio avrebbero ricevuto pietanze insipide mentre in altre giornate è stato rilevato che alcune classi, dei bimbi più grandi, non hanno ricevuto tutti insieme il secondo piatto e che pertanto hanno potuto lasciare il refettorio per ultimi rispetto a tutti i bambini della mensa. Sottolinea che non sono state fornite date precise relative a questi eventi.

Alle ore **17:52** prende parte alla Commissione Mensa il Sindaco **OLOCCO**.

La dott.ssa **DOLSA** risponde collegandosi a quanto riportato dalla docente **BESUTTI**, in particolare alla giornata con troppi alimenti integrali. Spiega che, al termine della rotazione quadri settimanale del menù (presumibilmente verso la fine dell'anno), le giornate con combinazioni alimentari attualmente risultate poco gradite verranno revisionate e sottoposte alla Ditta, in modo da avviare un menù aggiornato possibilmente da gennaio compatibilmente con gli approvvigionamenti alimentari e il riallineamento delle diete e sottolinea questo aspetto delle diete perché dovranno non solo essere riviste ma anche concordate con le famiglie.

Precisa che nelle giornate in cui è previsto il pesce è sempre garantita la varietà delle tipologie e non la ripetizione. Specifica che i bastoncini di pesce non possono più essere serviti in quanto, secondo le nuove direttive ASL, la panatura rappresenta oltre il 45% del prodotto a discapito della parte di carne di pesce; inoltre evidenzia che la carne di pesce in alcuni prodotti è ricomposta.

Scuola Secondaria I.C. GONIN — Sig.ra CAMPAGNA Elisa (Rappresentante Genitori)

La sig.ra **CAMPAGNA** si presenta e dichiara che il menù risulta difficile per i bambini, i quali non sono abituati a mangiare verdure. Riconosce l'importanza della qualità e della corretta alimentazione, ma osserva che in alcuni casi ciò può portare a sprechi perché i bambini lasciano tutto nei piatti.

Suggerisce di cambiare la tipologia di pesce, proponendo ad esempio il branzino. Le segnalazioni maggiori riguardano i legumi, ritenuti presenti troppo frequentemente; segnala inoltre che couscous e pietanze a base di patate non sono molto graditi. Riporta una richiesta di alcuni genitori di consumare le lasagne più volte al mese.

Nel suo intervento riferisce che, in una giornata, sarebbe stata servita una porzione di formaggio grana con della muffa; tale episodio non è stato però segnalato né all'Ufficio Scolastico né alla Ditta. Aggiunge che in un'altra occasione, in una mela sarebbe stato trovato un verme e che il pane risulterebbe spesso secco, come se fosse del giorno prima.

La dott.ssa **DOLSA** risponde che per quanto riguarda l'episodio del formaggio grana essendo una monoporzionata può accadere che le confezioni possono avere dei mini fori che sulla quantità di mono porzioni è improbabile che possano essere intercettati e pertanto sostituiti; continua aggiungendo che in questi casi le addette, se a loro fatto notare, sostituiscono l'alimento con un altro idoneo e continua a riportare che la frutta è spesso biologica e pertanto non

trattata per cui qualche ospite indesiderato è a volte normale trovarlo ed infine il pane quadrotta non contiene grassi aggiunti e avendo poca mollica, risulta quindi più croccante rispetto al pane tartaruga, più morbido e più grande.

La sig.ra **CAMPAGNA** prosegue la segnalazione: le carote cotte sono spesso molto condite, la pasta viene talvolta servita poco cotta o troppo cotta a temperatura non calda. La sig.ra **LA FILACANE** spiega che la pasta, dopo la cottura nel cuocipasta, viene immediatamente riposta negli appositi contenitori e trasferita ai refettori dove sosta nei carrelli termici ad alta temperatura; aggiunge che la percezione della cottura può variare e che la pasta può risultare fredda, in quanto essendo un alimento che mantiene poco la temperatura, specialmente se una volta servita non viene consumata subito.

La sig.ra **CAMPAGNA** riferisce che la frittata arcobaleno non è gradita e propone di sostituirla con uova sode; la dott.ssa **DOLSA** risponde che essendo inverno tale piatto potrebbe non risultare gradito e ricorda che tale alimento è già presente nel menù estivo.

La sig.ra **CAMPAGNA** chiede se è possibile portare il pasto da casa per ridurre sprechi e aumentare il consumo da parte dei bambini. Il Sindaco **OLOCCO** risponde che il pasto da casa è previsto solo nelle scuole a tempo modulare e presso la scuola media Gonin, quindi il plesso Crolle non rientra in queste tipologie. Aggiunge che il tempo mensa è riconosciuto come tempo scuola. Il Sindaco e il dott. **GERBINO** sottolineano che per tali richieste è necessario rivolgersi agli uffici scolastici competenti.

Il dott. **GERBINO** ricorda che le motivazioni alla base dell'articolazione del menù sono documentate e che il materiale fornito dall'ASL e il video registrato lo scorso ottobre sono consultabili. La sig.ra **CAMPAGNA** conclude chiedendo di sostituire l'insalata amara con un tipo più dolce.

Scuola Secondaria Media I.C. GONIN — Prof. FINATTI Daniele (Rappresentante Docenti)

Il prof. **FINATTI** apre il suo intervento apprezzando la qualità della mensa, che secondo lui propone una buona varietà di gusti e prodotti stagionali e cura la cottura, pur tenendo presente che il pasto è cucinato altrove. Segnala con piacere la presenza di prodotti equosolidali e che lasciano ampio spazio di spunto per attività svolte in classe ritenendole educative e aggiunge che gli studenti sono positivamente coinvolti.

Sottolinea che i pasti risultano ben bilanciati, con alternanza nelle tipologie di pasta, pane e frutta; ritiene che ciò non sia scontato per una mensa scolastica. Riconosce che molti ragazzi non sono abituati a consumare verdura, mentre la pasta è molto apprezzata. Esprime gradimento per le vellutate.

Riferisce che il personale della Ditta è paziente, cortese e attento alle richieste degli studenti e riconosce la complessità del compito nel conciliare le direttive dell'ASL con la necessità di rendere il menù appetibile. Definisce il servizio di ristorazione come servizio educativo che, attraverso proposte e sperimentazioni (ad esempio hamburger di pesce in forme accattivanti), cerca di favorire l'assaggio di alimenti normalmente poco graditi.

Afferma che il menù è migliorato nel tempo sia dal punto di vista visivo che olfattivo. Chiede la partecipazione della Ditta e della dott.ssa **DOLSA** agli open day della scuola Gonin per presentare il servizio ai futuri iscritti e alle famiglie. La sig.ra **LA FILACANE** e la dott.ssa **DOLSA** confermano la disponibilità. Il dott. **GERBINO** conferma che la richiesta è stata inoltrata dalla direzione. Il prof. **FINATTI** conclude dichiarando di non avere segnalazioni da riportare.

Scuole Infanzia I.C. COAZZE — Sig.ra David Roxana Elena (Rappresentante Genitori)

La sig.ra **David Roxana Elena** dichiara di non avere segnalazioni da porre all'attenzione della Commissione. Aggiunge che, confrontando i menù degli anni passati con quello attuale, si sta raggiungendo un buon equilibrio tra gradevolezza e valore nutrizionale.

Scuole Primarie I.C. COAZZE — Maestra VECCO Barbara (Rappresentante Docenti)

La maestra **VECCO** riporta segnalazioni precise: nella giornata del **10/11** (lunedì della 4ª settimana) il menù prevedeva riso alla barbabietola e stracchino, crocchette di piselli e patate e finocchi in insalata; ritiene che tale combinazione non sia funzionale e riferisce che i finocchi erano troppo acquosi. Segnala invece che nella giornata del **12/11** il menù (straccetti di pollo e patate al forno) è stato molto apprezzato.

Altro episodio riportato è relativo al **12/10**, quando il burger di legumi sarebbe stato troppo sapido e la farinata, servita in un'altra giornata, risultava molto sottile e salata.

Chiede se è possibile portare a casa la monoporzionatura di parmigiano per chi non la consuma in refettorio; la dott.ssa **DOLSA** ribadisce che il parmigiano non è un alimento UHT e pertanto non può essere portato fuori dal refettorio.

Scuole Primarie I.C. COAZZE — Sig.ra RINALLO Francesca (Rappresentante Genitori)

La sig.ra **RINALLO** propone accorgimenti e modifiche su giornate specifiche del menù in quanto alcuni abbinamenti non sono graditi. Riporta che i legumi sono percepiti come troppo frequenti. La dott.ssa **DOLSA** risponde che i legumi sono presenti una volta a settimana, come la carne, l'uovo, il formaggio e il pesce.

La sig.ra **RINALLO** indica due giornate ritenute ostiche e chiede di modificarne gli abbinamenti: il giovedì della 4ª settimana (penne integrali al pomodoro, burger di pesce, cavolfiori gratinati e pane integrale) e il mercoledì della 2ª

settimana (crema di lenticchie decorticate con crostini, frittatina arcobaleno e verza stufata). La dott.ssa **DOLSA** spiega che il menù non ha ancora completato il ciclo delle quattro settimane e che alcuni piatti nuovi devono essere proposti almeno una seconda volta per favorire l'abitudine alimentare.

La sig.ra **RINALLO** osserva che la verza è poco conosciuta e talvolta confusa con l'insalata; la dott.ssa **DOLSA** risponde che la verza è un piatto stagionale semplice e che il giorno in cui era presente è stata assaggiata ed è risultata gradevole.

Conclude sottolineando che il menù è comunque vario e che le verdure sono di stagione. Chiede l'inserimento di un altro dolce; la dott.ssa **DOLSA** risponde che nel menù sono stati inseriti i budini e che i dolci restano in larga parte riservati ai menù speciali delle feste.

La dott.ssa **DOLSA** illustra i criteri degli abbinamenti giornalieri basati sulle linee guida ASL: le patate sono abbinata a brodi vegetali o passati di verdure con pastina o riso in quantità minori; in sintesi il piatto di patate non è mai abbinato a pasta asciutta o riso asciutto. Spiega inoltre i criteri per l'abbinamento tra legumi e proteine. Ricorda che l'ASL predispone delle griglie di riferimento per gli abbinamenti, ad esempio sconsigliando combinazioni come patata e pasta.

La dott.ssa **DOLSA** informa che sono state aumentate le quantità dei carboidrati nei primi piatti: per la primaria la porzione è passata da 120 g a 140 g; per la materna da 80 g a 100 g; proporzione mantenuta anche per piatti in brodo e passati.

La sig.ra **RINALLO** riferisce che alcuni genitori hanno segnalato difficoltà di alcuni bambini a pelare la frutta, con conseguente non consumo o abbandono del frutto; la dott.ssa **DOLSA** spiega che in tutti i refettori sono disponibili coltelli da fornire all'adulto che li richiede.

La docente **LEVATO**, rappresentante dell'Associazione Age, riferisce che nelle scuole con educatrici la procedura adottata prevede il taglio della mela in quarti e la consegna all'alunno. Sottolinea che il tempo per il consumo del pasto non è sempre sufficiente per la sbucciatura individuale. La dott.ssa **DOLSA** ribadisce che la frutta servita è lavata e quindi consumabile anche senza sbucciarla.

Il Sindaco **OLOCCO** riferisce che, dopo le visite ai refettori della scuola primaria/infanzia Saroglia e alla scuola primaria Pertini, ha constatato che in alcuni casi la frutta viene sbucciata o tagliata in quarti per facilitarne il consumo, con un consumo della frutta intorno al 90%. La dott.ssa **DOLSA** aggiunge che dove non è presente il personale Age è necessario richiedere la collaborazione degli insegnanti, soprattutto nelle classi prime.

La docente **VECCO** concorda che il risotto alla barbabietola è molto gradevole.

Scuole Infanzia I.C. COAZZE — Maestra BARONETTO Elena (Rappresentante Docenti)

La maestra **BARONETTO** dichiara che non ci sono segnalazioni particolari dal corpo docente, ma riporta che presso la scuola dell'infanzia Monti è stata rilevata una volta una porzione di pastina insufficiente nella pietanza in brodo. Conferma che i bambini abituati a determinate consuetudini alimentari domestiche consumano senza problemi il pranzo della mensa, mentre altri faticano maggiormente.

Riferisce che, nella giornata in cui è stata effettuata l'inversione di piatti (legumi al posto del grana padano: lunedì 17 con mercoledì 19 novembre), i bambini hanno avuto qualche difficoltà nel consumare i ceci; aggiunge che la verza ha avuto poco successo e che l'abbinamento con prodotti integrali non è molto apprezzato. Fa presente tuttavia con piacere che il consumo della verdura è aumentato.

Scuole Infanzia I.C. GONIN — Maestra LEVATO Anna (Rappresentante Associazione Age)

La maestra **LEVATO** riferisce che le educatrici Age spiegano ai bambini in mensa l'importanza del consumo del pranzo come fonte di energia per affrontare la giornata e spesso invitano all'assaggio. Invita alla valutazione della giornata in cui sono presenti pasta integrale e pane integrale, confermando l'apprezzamento per il risotto alla barbabietola e ribadendo che il menù è vario.

INTERVENTO — Assessore VERSINO

L'Assessore, riallacciandosi a quanto detto dalla maestra **LEVATO**, racconta un episodio presso il refettorio della scuola primaria Pertini: durante una visita è rimasto positivamente colpito dalla capacità degli assistenti della mensa di coinvolgere i bambini durante il pranzo. Descrive come, in occasione del servizio degli spinaci (consumati quasi da tutti), gli assistenti abbiano organizzato piccoli giochi e quiz ponendo domande sugli ortaggi; tale modalità è risultata efficace e ha riscosso successo tra i bambini, favorendo un atteggiamento positivo verso il pasto.

Aggiunge di non poter affermare se lo stesso metodo sia efficace anche per alimenti meno apprezzati come i ceci, ma sottolinea che iniziative di questo tipo rientrano nello spirito di collaborazione e rappresentano modalità importanti per favorire un rapporto positivo dei bambini con il cibo e il momento della mensa.

Osserva inoltre che, in generale, i bambini della scuola dell'infanzia consumano più frequentemente il pasto rispetto a quelli della primaria, dove può manifestarsi un "effetto contagio": se un bambino dichiara di non gradire un piatto,

altri tendono a imitarlo e a rifiutarlo. Questo fenomeno contribuisce alle differenze nel comportamento alimentare tra ordini scolastici.

Scuole Infanzia I.C. GONIN — Maestra SARACINO Stefania (Rappresentante Docenti)

La maestra **SARACINO** apre il suo intervento riportando un disagio relativo alle fettine di pollo: alcune erano risultate non idonee al consumo e la docente ha prontamente segnalato la situazione all'Ufficio Scuola e alla Ditta, inviando anche una mail con fotografie allegate. Ringrazia per il pronto intervento e per la disponibilità dimostrata.

Racconta inoltre un episodio relativo al risotto alla barbabietola destinato alle diete speciali, che non è stato gradito a causa di vistose differenze di colorazione tra le porzioni: un piatto appariva molto intenso mentre l'altro più tenue. La dott.ssa **DOLSA** e la Ditta spiegano che alcune diete speciali prevedono l'assenza di determinati alimenti e la sostituzione con altri, con conseguenti variazioni di colore e consistenza rispetto al vitto comune.

La sig.ra **LA FILACANE** riferisce che, anche nelle diete speciali, si cerca di offrire una pietanza quanto più simile possibile a quella del vitto comune; la dietista cerca, nei limiti del possibile, di non modificare eccessivamente le diete per evitare richiedere spiegazioni aggiuntive alle famiglie.

La maestra **SARACINO** osserva che le pietanze per diete speciali spesso non risultano gradevoli alla vista; la dott.ssa **DOLSA** specifica che tali pietanze vengono consegnate abbattute e devono essere rigenerate, il cui aspetto può talvolta risultare non gradevole.

Evidenzia l'importante ruolo di mediazione e comunicazione con le famiglie e esprime dispiacere per la scarsa partecipazione agli approfondimenti offerti (ad esempio l'incontro con l'ASL del 14/10), sottolineando che la mancata partecipazione può portare a segnalazioni superficiali invece che a un confronto approfondito.

Intervento — Sig.ra MANDIROLA

La sig.ra **MANDIROLA** comunica la disponibilità di un link tramite il quale è possibile visionare e scaricare il materiale relativo all'incontro con l'ASL del 14/10.

Intervento — Dott. GERBINO

Il dott. **GERBINO** riferisce che il giorno precedente, 19 novembre, insieme al Sindaco, ha ospitato presso la cucina della scuola **A. Frank** due genitori appartenenti alla Commissione Mensa: il sig. **CAPPUCCIO** e la sig.ra **BERETTA** (sostituita del rappresentante della Commissione Mensa dell'IC Coazze). L'incontro è stato utile per focalizzare l'attenzione sulle diete speciali e sui margini di intervento per migliorarne l'aspetto e la gradibilità.

Evidenzia che da poco meno di un mese i primi piatti per le diete dei celiaci vengono cucinati in loco, presso la cucina del Nido, consentendo un miglioramento per i bambini con diete restrittive. Al Nido si pranza prima, liberando spazi e consentendo soluzioni differenti per i sette bambini coinvolti. Ribadisce che l'attenzione alle diete speciali è costante e che nel tempo alcune pratiche sono evolute grazie a miglioramenti nelle tecniche di preparazione.

Invita a continuare la raccolta delle segnalazioni durante il monitoraggio del menù, poiché possono contribuire a introdurre variazioni utili al miglioramento del servizio.

Il dott. **GERBINO** sottolinea che uno dei temi centrali è comprendere, alla luce dei limiti imposti dall'ASL, se sia possibile talvolta discostarsi leggermente dalle indicazioni fornite; ricorda che in un precedente incontro l'ASL ha ribadito il divieto di frittture, di alcune tipologie di carne e di zuccheri, comportando anche una riduzione dei dolci.

Riferisce che la dott.ssa **BIOLETTI** dell'ASL si è detta orgogliosa delle nuove linee guida, frutto di studi approfonditi; tuttavia, per chi gestisce quotidianamente il servizio, tali prescrizioni complicano l'organizzazione del menù.

La dott.ssa **DOLSA** precisa che le linee guida indicano la frequenza settimanale di consumo della carne e che il conteggio deve considerare anche i pasti consumati a casa. Nel menù la carne rossa è prevista una volta alla settimana; secondo le linee guida, il consumo di carne nella settimana non dovrebbe superare tre volte.

Il dott. **GERBINO** prosegue spiegando che, essendo la mensa scolastica una mensa collettiva, alcune preparazioni non possono essere effettuate come in un ristorante, a causa dei tempi di preparazione, conservazione e porzionatura. Di conseguenza, piatti come la pizza non possono essere serviti con mozzarella fresca perché non mantengono adeguatamente aspetto e gradibilità.

La dott.ssa **DOLSA** chiarisce che nei menù delle festività è prevista qualche eccezione, come una barretta al cioccolato o altri dolci; i menù delle feste comprendono almeno Halloween, Natale, Carnevale, Pasqua e la fine dell'anno scolastico (circa uno ogni due mesi).

Scuole Primarie I.C. GONIN — Sig. CAPPUCCIO Alessandro (Rappresentante Genitori)

Il sig. **CAPPUCCIO** riferisce di aver visitato la cucina dell'A. Frank per osservare il funzionamento e la preparazione del primo piatto; si dichiara soddisfatto per l'eshaustività della visita, precisando di aver assaggiato la pasta cotta sul posto (in bianco, con solo olio) e di averla trovata di qualità. Specifica che i condimenti arrivano dal centro cottura della Ditta.

Presenta i risultati di un sondaggio inviato ai genitori della scuola Crolle: 135 risposte raccolte, con un 52% che dichiara di non gradire il menù. Tuttavia, sul piano della cottura dei pasti, la maggioranza si dichiara soddisfatta sia del primo sia del secondo piatto, con un giudizio complessivamente positivo.

Rileva che alcuni genitori ritengono eccessiva la quantità di legumi serviti, sottolineando che tali prodotti non provengono dal territorio locale. Riporta inoltre richieste di alternative al menù, evidenziando che il mercoledì previsto per la prima, seconda e terza settimana risulta poco gradito.

La dott.ssa **DOLSA** risponde che è possibile intervenire sugli abbinamenti. Il sig. **CAPPUCCIO** precisa che le segnalazioni derivano anche da genitori che hanno effettuato visite, raccolto impressioni e documentato la situazione con fotografie.

La dott.ssa **DOLSA** ricorda che il menù è ancora in fase di rotazione e che alcuni piatti devono essere riproposti una o due volte per essere conosciuti e accettati dalla maggioranza dei bambini. Conferma quanto riferito anche dalla dott.ssa **BIOLETTI** dell'ASL circa i tempi necessari ai bambini per accettare nuovi sapori.

Il sig. **CAPPUCCIO** segnala che la criticità non riguarda solo la verza, ma anche altre pietanze che normalmente coincide con il mercoledì difatti la maggior parte delle segnalazioni indicano i primi tre mercoledì del mese. Riporta che vi sono segnalazioni di genitori che portano a casa i bimbi per dargli pranzo e permettergli di dare a loro un pasto completo.

Riferisce inoltre che alcuni alunni non consumavano nulla a pranzo, rientravano a casa affamati, facevano merende abbondanti e si recavano poi alle attività sportive, con ripercussioni sul rendimento scolastico e sportivo. Sottolinea l'importanza che il bambino consumi almeno un pasto completo al giorno per motivi educativi e nutrizionali.

La dott.ssa **DOLSA** ribadisce che gli abbinamenti proposti dall'ASL, inclusi quelli tra legumi e uova, sono frutto di studi professionali sulla qualità proteica e sulle corrette combinazioni alimentari. Tali scelte rientrano in un piano regionale di prevenzione, con particolare attenzione all'obesità infantile, come già evidenziato dalle professioniste intervenute il 14 ottobre.

Il dott. **GERBINO** sottolinea la necessità che le criticità vengano comunicate tempestivamente e con precisione (giorno, piatto, aspetto del servizio) per consentire interventi immediati. Ricorda che, qualora un bambino presenti difficoltà nell'alimentazione (ad es. consumo insufficiente), è possibile attivare un confronto con la dietista o con la Ditta per verificare eventuali problematiche di fondo. Specifica che il rifiuto volontario di accedere al servizio mensa rientra in una diversa fattispecie.

Evidenzia che le segnalazioni devono essere trasmesse ai soggetti competenti per consentire un intervento concreto e tempestivo, analogamente a quanto avviene in una ristorazione collettiva o pubblica.

Il dott. **GERBINO** prosegue ricordando che il Comune, nell'esercizio delle proprie funzioni, è tenuto a perseguire il benessere della comunità e la tutela della salute pubblica, anche attraverso politiche di prevenzione. Il servizio di refezione scolastica, se conforme alle linee guida ASL e agli indirizzi nazionali e regionali, costituisce uno strumento di promozione della salute e di prevenzione primaria. Sottolinea nuovamente l'importanza che le segnalazioni siano puntuali e precise per consentire interventi efficaci.

Aggiunge che vi è condivisione generale sulla necessità di procedere, con cadenza periodica, a una revisione del menù alla luce delle osservazioni raccolte. Ricorda che nel corso dell'anno precedente erano state introdotte modifiche, anche in parziale difformità dalle indicazioni ASL, ad esempio una significativa riduzione dei prodotti integrali, a seguito del confronto con i presenti. Conferma che il menù attuale è il "menù di linea", oggetto di monitoraggio e sperimentazione per valutarne funzionalità e gradimento.

Evidenzia la necessità di chiarire se si intende proseguire con l'impostazione corrente del menù, che ha finalità sia salutistiche che educative. La varietà delle proposte è infatti finalizzata a favorire un percorso educativo volto ad abituare i minori ai diversi sapori e alimenti, in analogia con differenti metodologie didattiche scolastiche.

Richiama quanto detto dal prof. **FINATTI**, sottolineando l'obiettivo di stimolare i bambini con modalità diverse, considerando la pausa pranzo parte integrante della formazione complessiva.

Conclude il suo intervento ribadendo che è possibile intervenire mediante un'analisi puntuale delle segnalazioni, con particolare riferimento alle diete speciali e alle situazioni in cui il pasto non viene adeguatamente consumato. Sottolinea la necessità che famiglie, scuola, Comune e dietista operino coordinatamente per comprendere e risolvere le criticità, anche tramite confronti mirati per singoli minori o classi.

Precisa che alcune questioni organizzative (ad esempio l'uso del THERMOS o l'uscita da scuola per consumare il pasto a casa) rientrano nelle competenze della direzione scolastica. Invita i rappresentanti a informare le famiglie sulla corretta modalità di segnalazione: rivolgersi alla scuola e al Comune o viceversa, in modo che le problematiche non rimangano in sospeso ma siano prese in carico.

Il sig. **CAPPUCCIO** prosegue riportando che alcuni genitori propongono l'introduzione di possibili alternative ai piatti attualmente previsti.

La dott.ssa **DOLSA** riferisce che la preparazione della frittata in forno è compatibile con le esigenze del servizio di ristorazione collettiva, ma che le varianti di frittata cotte in padella (con cipolla, verdure, ecc.) risultano ovviamente più gradite.

Si auspica anche l'introduzione di una raccolta più strutturata delle opinioni dei genitori, attraverso momenti di confronto periodici (ad esempio due volte l'anno), per supportare le revisioni del menù.

Il rappresentante **CAPPUCCIO** chiede di poter far rivedere alcuni piatti o giornate. Ribadisce che vi sono bambini che con il conseguente non consumo del pasto mensa si ritrovano ad affrontare le attività pomeridiane con malesseri come il mal di testa o altro invalidando il buon proseguimento e vorrebbe poter dare delle risposte ai genitori che gli chiedono chiare indicazioni su come agire.

Il dott. **GERBINO** ribadisce che bisogna considerare la varietà dei gusti degli utenti: alcuni cibi possono risultare poco graditi a pochi mentre altri molto apprezzati da altri. Il servizio deve basarsi su un menù standardizzato. Ribadisce l'importanza di raccogliere e riportare in modo puntuale le criticità, distinguendo le osservazioni generali da problemi relativi a singoli piatti. Specifica che nei refettori sono disponibili quaderni per annotare quotidianamente eventuali difficoltà o disservizi, consentendo un monitoraggio accurato.

Puntualizza che ogni modifica al menù comporta un lavoro complesso, poiché deve essere riequilibrata su tutti i giorni della settimana per mantenere l'adeguatezza nutrizionale e influenza tutte le diete.

Il dott. **GERBINO** descrive il sistema di monitoraggio strutturato su livelli di priorità: livello primario (ALLERT) relativo ai casi in cui alcuni bambini non consumano adeguatamente il pasto, con possibili ripercussioni sulla capacità di affrontare la giornata o sul rischio di sostituire il pasto con merende poco salutari — su questo livello è fondamentale individuare i gruppi o i singoli interessati per intervenire tempestivamente; livello secondario, dedicato a pietanze o ingredienti poco graditi, per i quali sono possibili modifiche temporanee (ad esempio ridurre la frequenza dei legumi o proporre settimane di prova); terzo livello, dedicato ai progetti educativi, in cui il Comune ha attivato iniziative formative (es. POF, laboratori alimentari) per promuovere l'educazione alimentare.

Sottolinea l'importanza di accompagnare le informazioni sul servizio mensa con un percorso educativo continuativo, iniziando dalle scuole dell'infanzia per introdurre i bambini ai diversi cibi e alle corrette abitudini alimentari, consolidando tali attività fin dai primi anni.

Dichiara che il Comune intende proseguire l'investimento in queste iniziative.

Il dott. **GERBINO** segnala l'avvio del progetto relativo alla merenda scolastica, con l'obiettivo di sperimentare la somministrazione di frutta a metà mattinata in sostituzione di snack meno salutari. La sperimentazione dovrebbe partire da gennaio e coinvolgere inizialmente i due plessi a tempo pieno: la scuola primaria **Crolle** e la scuola **Anna Frank**. Si prevede di comunicare preventivamente alle famiglie le modalità della sperimentazione, essendo un'esperienza pilota i cui risultati saranno valutati.

Il Sindaco **OLOCCO** riferisce che, durante le visite alle mense scolastiche insieme all'Assessore e al dott. **GERBINO**, ha potuto osservare direttamente il funzionamento del servizio e partecipare ad alcune consumazioni, constatando che la maggior parte dei bambini assaggia i pasti. Tuttavia, in alcuni casi è necessario un intervento di stimolo da parte degli operatori o degli insegnanti per favorire il consumo corretto.

Sottolinea l'importanza delle attività previste dal POF rivolte a insegnanti, classi e, ove possibile, famiglie, per promuovere l'educazione alimentare e l'acquisizione di corrette abitudini. Osserva che gli impegni lavorativi dei genitori possono rendere più difficile la preparazione di pasti completi a casa e che le scelte alimentari dei bambini sono spesso influenzate dai compagni di banco.

Ribadisce l'importanza di monitorare alcuni piatti specifici (es. frittata di cipolle) per comprendere quali alimenti siano effettivamente consumati o necessitino di aggiustamenti. Riporta un'esperienza pregressa presso la RSA in cui la partecipazione e il coinvolgimento diretto hanno contribuito a mitigare alcune preoccupazioni.

Sottolinea che criticità rilevanti (es. parti di cibo deteriorato come muffa sul parmigiano) devono essere segnalate ai livelli competenti per permettere interventi correttivi tempestivi.

Aggiunge che il servizio mensa cerca di mantenere i menù speciali il più possibile simili a quelli del vitto comune per evitare differenze che possano creare problemi di integrazione tra i bambini.

Alle ore **19:38** il Sindaco lascia la Commissione Mensa.

Intervento — Sig.ra LA FILACANE

La sig.ra **LA FILACANE** interviene ricordando che il servizio mensa prevede la possibilità di richiedere il menù in bianco, generalmente destinato ai casi di malessere o disturbi gastrici. Per altri tipi di menù speciali, come le diete sanitarie, è invece necessaria una prescrizione medica del pediatra.

Precisa che il menù in bianco rappresenta un'alternativa concreta, ma non deve essere inteso come un escamotage per non mangiare i piatti del vitto comune: il secondo piatto proposto non coincide sempre con il prosciutto cotto. Nella maggior parte dei casi, infatti, segue comunque il menù del vitto comune della giornata e può quindi prevedere un secondo di carne o pesce cotti al vapore.

Sottolinea inoltre che talvolta il menù in bianco viene richiesto perché i bambini preferiscono il prosciutto cotto; ricorda però che quest'ultimo **non può essere richiesto per più di cinque giorni consecutivi**, poiché oltre tale limite è necessario presentare un certificato medico che attesti la reale necessità di una dieta sanitaria.

Rivolgendosi ai presenti, la sig.ra La Filacane chiarisce il concreto ruolo del menù in bianco, che non deve essere considerato come un'alternativa semplice o una scappatoia rispetto a piatti che i bambini potrebbero non gradire in quella giornata. Anche la preparazione del menù in bianco, infatti, richiede un impegno organizzativo significativo.

Il sig. **CAPPUCCIO** ribadisce di comprendere la volontà di modificare alcune giornate, ma sottolinea che sono emerse segnalazioni di casi in cui alcuni bambini non mangiano nulla e lasciano la scuola senza aver consumato cibo, affrontando la giornata con poca energia.

Il dott. **GERBINO** invita i genitori a rivolgersi all'Ufficio Scolastico qualora si presentino casi particolari, per consentire l'attivazione degli strumenti necessari alla risoluzione della criticità. Risponde al sig. **CAPPUCCIO** che tutti i presenti concordano sull'importanza dei progetti di educazione alimentare e sulla necessità di un lavoro coordinato tra Comune, scuole e famiglie.

Aggiunge che, se esiste un solido supporto genitoriale per la realizzazione di progetti, è bene segnalarlo alle direzioni scolastiche affinché possano valorizzare tali iniziative nell'anno successivo; tali attività non possono essere imposte, in quanto la definizione dei programmi è materia di autonomia scolastica e non competenza diretta del Comune.

L'Assessore **VERSINO** ribadisce che il successo dell'educazione alimentare richiede collaborazione tra genitori, scuola e Comune; riporta che nella giornata in cui è andato alla scuola Pertini ha potuto constatare che la maggior parte dei bambini ha consumato correttamente i pasti. Sottolinea che il lavoro educativo deve coinvolgere anche i genitori e che alcune scuole hanno aderito maggiormente ai progetti del POF rispetto ad altre.

Rammenta che le scuole avendo un'autonomia scolastica hanno la facoltà o meno di aderire all'offerta dei progetti ricevuta e sottolinea che i progetti in collaborazione con genitori e insegnanti devono essere incentivati. Prosegue dicendo che nei casi in cui alcuni bambini non consumino i pasti, è necessario indagare le motivazioni coinvolgendo scuola e Comune per verificare preferenze, problemi specifici o allergie.

La dott.ssa **DOLSA** interviene specificando che il prosciutto è inserito come piatto freddo nel menù estivo, mentre in inverno si preferisce proporre quattro tipologie di carne calda (bovino, suino, pollo, tacchino) per garantire varietà proteica; sottolinea che l'ASL adotta indicazioni restrittive sui prodotti lavorati contenenti sale e conservanti, dato il frequente consumo di tali alimenti anche nelle famiglie.

Riferimento alle segnalazioni del sig. VERNERO Francesco (per delega)

Il sig. **CAPPUCCIO** riferisce di essere stato delegato dal sig. **VERNERO** (Rappresentante Genitori Scuole Infanzia I.C. GONIN) ad esporre le osservazioni raccolte dal sig. **VERNERO** durante le prove mensa e segnalazioni da alcuni genitori. Il sig. **VERNERO** comunica di essere impossibilitato a partecipare per impegni lavorativi e segnala che la prova del pasto effettuata il **13-11-2025** presso la scuola dell'infanzia è stata positiva: gli è stato esposto in modo esaustivo il procedimento di preparazione e somministrazione del cibo. ha consumato il pranzo completo che consisteva in quella giornata in un hamburger di pesce con i cavolfiori gratinati e il secondo piatto era pasta integrale al sugo. Precisa che gli è stato servito il pane integrale e acqua e che è stato tutto gradevole. Spiega anche il perché dell'inversione del secondo con il primo piatto in quanto quando a menù sono previste le pietanze cosiddette non gradevoli ai bambini si tende a dare prima il secondo più ostico e a seguire la pasta che è più gradita, stimolando i bambini all'assaggio senza che si sazino subito con la pasta o in generale con il carboidrato.

Propone di discutere possibili migliorie per rendere più graditi i piatti e suggerisce, tra le osservazioni raccolte: sostituire la frittata di cipolle/porri con una come ad esempio gli spinaci; evitare pasta integrale e pane integrale; modificare la preparazione del pesce perché risulti meno asciutto; quando il secondo è una proteina poco appetibile, abbinare un primo più gradito; se la frutta non è gradita, valutare un fruttino confezionato; in caso di minestre di verdure come primo, valutare l'abbinamento con carne o affettato; ribadisce che la pasta integrale non è gradita.

Il sig. **VERNERO** precisa che le osservazioni sono sia personali che derivanti dalle segnalazioni raccolte e porta ad esempio una giornata in cui c'è la vellutata di zucca con riso e le lenticchie in umido e consiglia di valutare se fosse possibile in questa giornata di sostituire le lenticchie con le polpette.

Conclude ringraziando per la disponibilità e la collaborazione nella predisposizione del documento.

La Commissione conclude i lavori alle ore **20:08**.

Letto, approvato e sottoscritto.

L'ASSESSORE ALLA Scuola e Politiche Educative,
Politiche Giovanili, Cultura, Sostenibilità
e Transizione Energetica
(Dott. VERSINO Luca)

