



Città di Fossano

VERBALE DELLA COMMISSIONE MENSA

SEDUTA DEL 27/03/2012

Il giorno ventisette del mese di marzo dell'anno duemiladodici alle ore 17,00 in Fossano nei locali del Comune, si è riunita la Commissione Mensa.

Sono presenti:

Dott.ssa Tiziana Pelazza – Vice Segretario Generale
Sig.ra Saccato Renata – Capo Cuoca
Sig.ra Giannuzzi Marina – Insegnante
Sig.ra Albertini Mariangela – Insegnante
Sig.ra Colombo Donatella – Insegnante
Sig.ra Ravera Maria Eleonora - Insegnante
Sig.ra Sciolla Daniela – Collaboratrice del Dirigente Scolastico I Circolo Didattico
Sig.ra Beoletto Claudia in Minni - Rappresentante genitori I Circolo Didattico
Sig.ra Frascati R. Maria – Ufficio Scuola

La Dott.ssa Pelazza comunica che alcuni genitori hanno inviato una lettera al Dirigente del I Circolo Didattico e alla Commissione Mensa.

Si passa alla lettura della comunicazione esaminandola punto per punto:

1. Nella lettera i genitori richiedono che *"venga reso noto, attraverso il portale del Comune e dei Circoli Didattici, il nominativo e il recapito dei rappresentanti dei genitori a cui far pervenire richieste od osservazioni"*. La Commissione stabilisce di inserire i nominativi dei componenti sul sito con indicato a lato il numero telefonico della scuola. I rappresentanti dei genitori firmeranno una liberatoria, autorizzando così la pubblicazione del proprio nominativo e numero di cellulare sul sito istituzionale del Comune di Fossano.
2. Nella lettera si richiede *"l'elenco più dettagliato dei fornitori delle materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti in quanto quello reso pubblico apparentemente si discosta da quanto verbalmente comunicato"*. L'elenco è pubblicato sul sito ed affisso nelle scuole e indica i fornitori che hanno vinto la gara d'appalto.

Si precisa che la cooperativa agricola AGRISVILUPPO di Cuneo funge da tramite, per la parte commerciale, tra i produttori agricoli locali e gli acquirenti nella grande distribuzione organizzata. I produttori agricoli, citati nelle fatture emesse della Cooperativa AGRISVILUPPO, che riforniscono la mensa comunale sono:

- a. ALPILAT di Silvestro Vanda
- b. Caseificio Coop. Valle Josina
- c. Le Fattorie Cuneesi s.a.s.
- d. O.R.A. Agricola srl
- e. Terra Nuova Soc. Coop. Agricola
- f. Orti del Casalito Soc. Coop.

Le Carni di razza piemontese fornite da "LA GRANDA TRASFORMAZIONE Società Agricola srl" provengono dal presidio SLOW FOOD "La Granda" e sono soggette ad un sistema di autocontrollo per la qualità chimico, fisica ed organolettica.

Tutti i bovini facenti parte de "La Granda" sono nati, allevati ed ingrassati nel Comune di Fossano e rispettano il regolamento CEE 1760/00 facente riferimento alle carni garantite.

Le Banane sono biologiche e acquistate dal Circolo Arci-Uisp "P.Valletti" via G. Garibaldi - Fossano

Sul manuale HACCP, presente in mensa, è depositata una scheda tecnica di tutti gli alimenti utilizzati.

3. Nella lettera si richiede *"una più precisa indicazione circa le voci generiche dei menù: per esempio passato di verdura deve essere esplicitato se si tratta di verdure fresche, ovvero se si tratta di preparati già pronti, idem per i purè di patate"*. Si fa notare alla Commissione che il menù, vistato e approvato dall'A.S.L. CN1 Dipartimento di prevenzione – Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione, evidenzia i prodotti surgelati che sono segnalati con l'asterisco. La cuoca conferma che il passato di verdura è preparato con verdura fresca, il purè di patate è liofilizzato.
4. Per quanto riguarda i successivi punti della lettera, si invitano i genitori interessati a conoscere la corrispondenza degli alimenti a quanto previsto in capitolato e l'esito delle attività di monitoraggio (relativamente a gradimento del cibo ed avanzi) a rivolgersi agli uffici comunali.
5. La Commissione riflette sulla frase scritta dai genitori *"quantificazione di eventuali sprechi (cibi sistematicamente non graditi ai bambini e quindi destinati ad aumentare la quota di rifiuti)"*. Tutti gli insegnanti concordano sul fatto che la quantità di cibo avanzato, che viene gettato nei contenitori della raccolta dell'organico, non è elevata. Il personale in servizio, presso la mensa centralizzata, prepara la quantità di cibo proporzionata al numero di bambini presenti giornalmente attenendosi alle grammature previste dall' A.S.L.
La Commissione Mensa negli anni passati si è più volte confrontata in merito a quali cibi risultino graditi o non graditi ai bambini. Gli insegnanti presenti sono d'accordo sulla necessità di superare un' ottica individualista ricercando soluzioni che vadano incontro alle richieste della maggioranza delle scuole e che rispettino le linee guida proposte dal Ministero dell'Istruzione e dall'ASL (negli anni passati sono stati di sostituiti alcuni alimenti che risultavano poco graditi in almeno due o tre plessi scolastici).
Gli insegnanti presenti discutono sui cibi "non graditi":
 - alla scuola Einaudi i ragazzi non amano l'insalata di cavolo crudo che invece è apprezzata alla scuola Dompè.
 - agli alunni della Rodari e della Dompè non piacciono i bocconcini di pollo che sono ben accettati alla scuola Celebrini e P.Levi.
 - alla scuola Dompè preferiscono il tommino, al Celebrini invece lo stracchino.
 - Il purè, anche se liofilizzato, piace a tutti gli alunni, compresi quelli della scuola Dompè, quindi si decide di lasciarlo nel menù e di non sostituirlo con le patate bollite.
 - Gli alunni di tutte le scuole apprezzano il prosciutto e anche il passato di verdura.

La cuoca ribadisce nuovamente che le materie prime sono ottime.

Gli avanzi riguardano soprattutto alcuni tipi di verdura. L'insegnante della scuola Dompè propone le patatine fritte che però non sono consigliate nei menù scolastici (si decide pertanto di non inserirle). La Commissione valuta in modo positivo la presenza nel menù di diversi tipi di verdura e non soltanto di quelle più amate dai bambini.

Si ribadisce che l'obiettivo della mensa scolastica non deve essere semplicemente quello di saziare i ragazzi, bensì di educarli a stare a tavola e indirizzarli verso corrette abitudini alimentari. In questa riunione si decide quindi di non modificare il menù.

Si passa poi ad esaminare le richieste dei rappresentanti, la Sig.ra Beoletto Claudia, rappresentante del I Circolo, comunica che alcuni genitori della scuola Einaudi chiedono un ulteriore assistente in mensa motivando la richiesta col fatto che i bambini sono molto vivaci. La dott.ssa Pelazza risponde che il numero degli assistenti è determinato in base a quello dei bambini e non può essere modificato. I genitori possono rivolgersi all'insegnante referente per problemi organizzativi ed educativi.

La rappresentante del II Circolo fa sapere alla Commissione, tramite l'insegnante referente della P.Levi, che i genitori richiedono nuovamente l'utilizzo dell'acqua in bottiglie anziché quella del rubinetto. Visti i risultati delle analisi dell'acqua inviata dall'Alpi Acque di Fossano, che verranno trasmessi nelle scuole, la richiesta non viene accolta. Si procederà eventualmente al controllo dell'acqua direttamente nelle scuole.

Per concludere viene proposta la modifica del regolamento della Commissione Mensa per l'elezione dei rappresentanti dei genitori. Si richiede, per problemi organizzativi, che i genitori vengano designati dalla Direzione Didattica tra i genitori che abbiano dato la disponibilità. La proposta verrà valutata dagli uffici comunali.

La Commissione pensa che sarebbe utile migliorare la comunicazione verso le famiglie, pertanto il verbale verrà esposto nella bacheca delle scuole insieme all'elenco dei componenti e ogni altro avviso, a disposizione di tutti genitori.

La riunione si conclude alle ore 18,15.

Fossano 27/03/2012

Il Vice Segretario Generale
Dott.ssa Tiziana Pelazza