



Città di Fossano

VERBALE DELLA COMMISSIONE MENSA SEDUTA DEL 08/10/2015

Il giorno otto del mese di ottobre dell'anno duemilaquindici alle ore 15:00 in Fossano nei locali del Comune, si è riunita la Commissione Mensa.

Sono presenti:

Assessore Dott.ssa Simonetta Bogliotti
Sig.ra Saccato Renata – Capo Cuoca
Sig.ra Giannuzzi Marina – Insegnante
Sig.ra Lanzavecchia Caterina – Insegnante
Sig.ra Gosmar Sabrina - Insegnante
Sig.ra Giordano Guglielmina – Insegnante
Sig.ra Rossi Rosalba - Insegnante
Sig.ra Beoletto Claudia in Minni - Rappresentante genitori scuola Celebrini
Sig.ra Canalis Tiziana - Rappresentante genitori scuola Einaudi
Sig.ra Borgna Barbara - Rappresentante genitori scuola Calvino
Sig.ra Frascati R. Maria – Ufficio Scuola

Partecipano alla riunione la dietista Maria Elena Sacchi, dell' ASL Cn 1 – servizio di igiene ed alimenti e nutrizione e la Dott.ssa Isoardi Marisa della Condotta Slow Food fossanese e Consigliera Comunale.

L'assessore Bogliotti spiega che la dott.ssa Isoardi seguirà i lavori della Commissione Mensa collaborando con la Condotta Slow Food fossanese.

La dott.ssa Isoardi sintetizza le idee emerse dal convegno "Nutrire Fossano", tenutosi a Fossano dall'11 al 12 settembre, incentrato sui temi che stanno animando l'Expo 2015 di Milano.

"Nutrire Fossano" è stato un momento di confronto e di approfondimento sui temi dell'alimentazione. Il primo giorno è stato dedicato all'alimentazione in ambito scolastico e, per l'occasione, nella mensa centralizzata sono stati cucinati tre piatti a base di trota. L'obiettivo della prima giornata del convegno erano la valorizzazione dei prodotti freschi e locali come il pesce d'acqua dolce ed il confronto con altre esperienze di mensa scolastica come quelle del Comune di Bagno a Ripoli. Nel pomeriggio si è svolto un convegno dedicato all'alimentazione a scuola. Questi gli obiettivi da raggiungere:

1. migliorare la qualità dei prodotti, privilegiare i prodotti locali come il pesce d'acqua dolce.
2. fornire elementi utili per una corretta alimentazione attraverso un calendario, realizzato sul modello di quello della città di Bra, che contenga informazioni sui prodotti della mensa scolastica, il menù giornaliero e alcuni consigli per la cena. Potrebbe venire realizzato con un concorso al quale potrebbero partecipare gli alunni con foto, disegni realizzati da loro. Il costo del calendario potrebbe essere sostenuto dall'Amministrazione o dalla Fondazione CRF. L'assessore interviene sostenendo che in occasione dell'Expo di Milano, la banca CRF erogherà un importo per l'educazione alimentare.

Alcuni componenti della Commissione Mensa ritengono che il contributo della CRF possa essere utilizzato per fini più pratici, come ad esempio incrementare l'utilizzo della frutta a metà mattina per tutti gli alunni. L'assessore Bogliotti precisa e la Dott.ssa Pelazza conferma che gli eventuali finanziamenti per iniziative di educazione alimentare non potranno essere destinati all'acquisto di derrate alimentari.

La riunione procede con le segnalazioni delle insegnanti e dei genitori. Dalla discussione emerge quanto segue:

- il pane è troppo croccante e secco. Si richiederà al nuovo fornitore un altro tipo di panino più morbido e con poco sodio inoltre, si propone di inserire una volta alla settimana, il pane integrale.
- si richiede nuovamente l'invio, nei singoli refettori, della pasta non condita con il sugo.
- si decide di continuare a proporre le lenticchie anche se in alcune scuole non sono apprezzate dai bambini.
- aumentare il quantitativo di frutta, soprattutto le banane. La quantità prevista di frutta è di circa 100 gr per i bambini della scuola dell'infanzia e 120 gr per la scuola primaria. Le singole scuole possono comunicare alla mensa se hanno necessità di avere più frutta. Si ricorda che, in ogni scuola, sono sempre a disposizione le mele perchè vengono consegnate in grandi quantità.
- Si richiede un altro tipo di yogurt più naturale e realizzato con latte italiano. Si chiederà la sostituzione del prodotto al fornitore.
- le insegnanti comunicano che la fontina, introdotta nel menù estivo, è stata apprezzata dai bambini e richiedono che sia inserita anche in quello invernale, insieme al formaggio spalmabile.

La cuoca comunica che ha inviato nelle scuole il purè realizzato con le patate e non più con i fiocchi di patate come avveniva precedentemente e che presto verrà acquistato il frullatore ad immersione che renderà il purè più morbido. La Commissione apprezza l'impegno delle cuoche della mensa.

Viene consegnato alla dietista il menù invernale per la verifica.

Si richiede di esporre il presente verbale nelle bacheche, presenti in ogni scuola, a disposizione di tutti genitori.

Fossano 13/10/2015

Il DIRIGENTE DIPARTIMENTO
Dott.ssa Tiziana Pelazza

A margine del verbale, rispetto alle richieste pervenute dalle scuole, segnaliamo che:

- è stato richiesto al fornitore di cambiare il tipo di pane utilizzato.
- stiamo procedendo all'acquisto dei contenitori per il sugo in modo che venga inviato a parte e del frullatore per rendere più semplice la produzione del purè con patate e altri piatti.
- è stato richiesto al fornitore dei latticini di fornire lo yogurt di qualità con latte italiano.