



Città di Fossano

VERBALE DELLA COMMISSIONE MENSA SEDUTA DEL 26/01/2023

Il giorno 26 del mese di gennaio dell'anno 2023 alle ore 17:00 in Fossano nei locali del Comune, si è riunita la Commissione Mensa.

Sono presenti:

Assessore - Donatella Rattalino

Dirigente Dipartimento Servizi al Cittadino - Tiziana Pelazza

Dirigente Scolastico Istituto Comprensivo Sacco - Fabiana Arnaudo

Dietista SIAN - Maria Elena Sacchi

Capo Cuoca - Renata Saccato

Cuoca ASM Servizi all'infanzia - Elena Vinai

Responsabile Servizi all'infanzia - Cristina Ronco

Insegnanti:

- Daniela Sciolla
- Nadia Beraudo
- Roberta Godano
- Gianna Giubergia
- Michela Brizio
- Sabrina Gosmar
- Stefania Panero

Francesca Cavicchioli - Rappresentante genitori plessi Celebrini e Einaudi

Emanuela Giordana - Rappresentante genitori plesso Dompè

Beatrice Gavella - Rappresentante genitori plesso Calvinò

Barbara Mainardi - Rappresentante dei genitori plesso Levi

Silvana Goiran - Rappresentante dei genitori plesso Rodari

La Commissione si è riunita per verificare il menù dell'attuale anno scolastico.

Prende la parola la Sig.ra Gavella Beatrice, contattata dai genitori del plesso Calvinò per elencare le criticità riscontrate:

- la pizza è cruda e non ben lievitata
- agli alunni non piacciono i broccoli e i finocchi gratinati, in generale nessun tipo di verdura
- i fagiolini non vengono cotti bene e risultano crudi
- il cibo arriva caldo nei contenitori ma i bambini sostengono che sia freddo nei piatti, forse perché si attardano nel consumare il pasto
- le scodellatrici non sono collaborative e provocano disservizi

L'insegnante Gianna Giubergia (referente mensa plesso Calvino) spiega alla Commissione che, siccome la scodellatrice non è la stessa dell'anno scolastico precedente, è stato necessario un po' di tempo per adeguarsi alle abitudini del refettorio della scuola Calvino. Attualmente il servizio viene svolto correttamente.

La Sig.ra Mainardi Barbara, rappresentante dei genitori Levi, elenca le criticità del plesso:

- il cibo è freddo
- il menù è poco vario
- la qualità è scarsa
- il merluzzo non è di buona qualità
- le porzioni del cibo sono ridotte
- La pasta viene sempre servita in bianco e non con il sugo di pomodoro o altri tipi di sugo ad esempio con le verdure.
- la frutta è poca, soprattutto le banane (mezza banana a bambino)
- è necessario che i genitori sappiano chi sono i fornitori della mensa scolastica ed abbiano più informazioni sulla filiera del cibo
- parecchie lamentele dei genitori anche sul dopo pranzo, gli assistenti permettono giochi violenti e più volte i bambini si sono fatti male nell'arco di tempo tra la fine del pasto e l'inizio delle lezioni.

Risponde l'insegnante Panero Stefania, referente mensa del plesso Levi, spiegando che i problemi dell'assistenza nell'orario post mensa si sono verificati all'inizio dell'anno scolastico ed ora la situazione è migliorata in quanto è diventata più stabile, ogni assistente si occupa della stessa classe.

Segue una discussione accesa tra i componenti la Commissione.

Si cerca una soluzione per il cibo freddo. L'insegnante Gianna Giubergia spiega che il cibo arriva caldo infatti, prima di distribuirlo agli alunni, la temperatura viene misurata e deve essere conforme a quanto stabilito nel manuale HACCP. Si chiede la modalità di somministrazione del pasto alla scuola Levi, e si intuisce che forse il cibo viene spostato dal contenitore termico e suddiviso in altri contenitori, in questo modo probabilmente si raffredda più velocemente. Si richiede una verifica sulle modalità di somministrazione del pasto.

La dietista del SIAN specifica che il menù attualmente in uso nelle scuole fossanesi è vario, il pesce deve essere presente una volta alla settimana indifferentemente se in bianco o con il sugo rosso. I bastoncini di pesce non sono consigliati nella mensa scolastica e altri tipi di pesce, già provati negli anni passati, presentavano a volte delle pericolose lisce. Anche la scelta di inserire in maggior misura la pasta in bianco era nata dall'esigenza di anni precedenti e nulla vieta di cambiare nuovamente prevedendo una pasta al sugo al posto di quella in bianco che oltretutto si raffredda anche meno velocemente. Specifica inoltre che le verdure di stagione sono quelle comprese nel menù (broccoli, spinaci, cavolfiore, finocchi) e che non è possibile fornire altri tipi di verdura caratteristiche della stagione estiva.

Intervengono le insegnanti della scuola dell'infanzia per segnalare che i loro alunni preferiscono la pasta all'olio extravergine di oliva rispetto a quella con il sugo rosso e che sarebbe necessario andare incontro

alle esigenze di tutti gli alunni. Così pure il sugo di verdure per condire la pasta, presente nei menù di anni passati, era stato in parte eliminato per scelte effettuate dalla Commissione negli anni precedenti.

L'insegnante della scuola Dompè chiede di trovare una soluzione per gli straccetti di pollo perché risultano stopposi.

L'insegnante della scuola Collodi sottolinea che anche loro chiederebbero di sostituire la pizza con altro cibo proprio perché è poco lievitata e poco cotta. Suggerisce inoltre:

- di togliere lo yogurt nel menù della terza settimana mettendolo in un giorno in cui è presente il pesce;
- di modificare il menù del lunedì della prima settimana (finocchi e pesce in bianco) dove è previsto un menù esclusivamente di cibi bianchi;
- se possibile valutare di cambiare il menù della prima settimana giorni mercoledì e giovedì perché è previsto uno spezzatino di pollo e il giorno successivo uno di vitello;

Si comunica che è stato più volte richiesto al panettiere di fare cuocere meglio la pizza rendendola più digeribile ma inutilmente quindi, non potendo cambiare il fornitore, si valuta di sospendere temporaneamente la fornitura di pizza.

La responsabile dei servizi all'infanzia porta l'attenzione della Commissione sulla qualità del cibo che, soprattutto per la frutta e verdura non è sempre conforme a ciò che era previsto nella gara d'appalto. Si precisa che i prodotti non conformi alla qualità vengono contestati e rinviati al fornitore.

Come richiesto dal genitore rappresentante della scuola Levi saranno a disposizione delle famiglie le schede tecniche dei prodotti e i nominativi dei fornitori, (verranno inserite sul sito istituzionale del Comune di Fossano).

Per informare in modo adeguato tutti i genitori si comunica che presso il centro cottura vengono preparati i pasti per gli alunni (di cui 128 con diete speciali) delle scuole dell'infanzia e primarie del comune di Fossano nonché per gli insegnanti e tutti i collaboratori scolastici, nel modo seguente:

	Pasti Attualmente confezionati
Lunedì	631
Martedì	1.007
Mercoledì	658
Giovedì	1.022
Venerdì	422
<i>totale</i>	<i>3.740</i>

Concludendo, tutti i componenti della Commissione sono concordi a:

- sospendere temporaneamente la pizza dal menù inserendo i legumi
- inserire le polpette, previste nel menù estivo ma non in quello invernale
- sostituire la pasta al all'olio EVO con quella al sugo, nella giornata del giovedì
- inserire il riso o pastina nelle vellutate che risultano più liquide
- modificare il menù secondo le indicazioni proposte delle insegnanti della scuola dell'infanzia

La Commissione delega la capo cuoca e la dietista del SIAN alla stesura del menù da adottare per il prossimo anno scolastico secondo le indicazioni sopra fornite che verrà sottoposto all'approvazione dell'ASL

Al fine di verificare il gradimento dei cibi verrà somministrato a tutti gli alunni della scuola primaria che utilizzano la mensa, un questionario i cui risultati saranno presentati alla Commissione e pubblicati sul sito del Comune di Fossano.



Il Dirigente Dipartimento

Dott.ssa Tiziana Pelazza

A handwritten signature in black ink, appearing to be "T. Pelazza", written over a vertical line.