



## COMUNE DI FROSSASCO

Alle ore 17.00 del giorno 29.04.2024 si è riunita la rappresentanza della commissione mensa nominata per l'anno scolastico 2023/2024 dei tre ordini di scuola di Frossasco.

### ORDINE DEL GIORNO

1. Refezione scolastica 2023/2024: analisi menù estivo.
2. Varie ed eventuali.

Sono presenti

NOMINATIVO	RUOLO	SCUOLA/ENTE	PRESENTE on line	annotazioni
Genero Luciana	Assessore Istruzione	Comune	PRESENTE	
Serventi Alessia	genitore	infanzia	ASSENTE	
Zagato Deborah	genitore	Infanzia	ASSENTE	
Muscarello Sebastian	genitore	primaria	PRESENTE	
Chiattonne Mirella	genitore	primaria	PRESENTE	
Marzia Ravarotto	genitore	Secondaria 1° grado	PRESENTE	
Chalmas Alessia	genitore	Secondaria 1° grado	PRESENTE	
Vazzana Gabriella	Responsabile	Cascina girasole	PRESENTE	
Rocci Sergio	Responsabile	GMI Servizi	PRESENTE	
Castellano Patrizia	Cuoca	GMI Servizi	PRESENTE	
Gaido Vilma	Addetta	GMI Servizi	ASSENTE	
Graziella Puleo	Addetta	GMI Servizi	ASSENTE	
Denaro Diego	Cuoco	GMI Servizi	PRESENTE	
Giordano Veronica	Dietista	GMI Servizi	PRESENTE	

La sig.ra Badellino Marisa, Responsabile area finanziaria Comune di Frossasco svolge funzioni di verbalizzante. Assume la Presidenza della riunione l'Assessore all'Istruzione Genero Luciana, ai sensi del regolamento mensa approvato dal Consiglio Comunale di Frossasco con delibera nr. 18 del 10 ottobre 2013.

Il Presidente, constatata la presenza dei membri della commissione mensa,

### DICHIARA

la riunione validamente costituita ed atta a discutere e deliberare su quanto previsto all'Ordine del Giorno.

**GENERO:** ricordando che il servizio si svolge sulla base di una serie di atti formali (capitolato, offerta tecnica, regolamento commissione mensa), riassume brevemente gli argomenti oggetto di confronto e le attività svolte dall'ultimo incontro; in particolare gli approfondimenti fatti con GMI relativi alla tipologia degli alimenti, alla provenienza secondo quanto previsto dal capitolato, alla quantità di cibi serviti per le tre tipologie di fasce di età degli utenti; elementi tutti che devono essere accessibili alle famiglie, per cui ritiene opportuno lavorare sin da ora per produrre un "fascicolo" completo di informazioni da mettere a disposizione della Commissione Mensa e delle famiglie all'inizio del nuovo anno scolastico, invitando i membri della C.M. a proporre, se lo ritengono, una bozza di testo di regolamento.

**CHIATTONE:** Richiesta che gli operatori abbiamo frequentato corsi di formazione per la disostruzione pediatrica

**ROCCI:** la GMI farà fare i corsi non appena il consulente gli darà il via, sostiene che anche la scuola deve essere coinvolta in questo progetto.

**VAZZANA:**

**CHIATTONE:** miglioramenti apprezzati: sostituzione gnocchi con gnocchetti sardi all'infanzia, eliminazione nuggets di pollo e bastoncini, la pizza è migliorata, introdotti altri gusti di yogurt.

Invece, durante le ispezioni sono state rilevate delle variazioni al menù che non erano state comunicate

**ROCCI:** da mesi che non si fanno variazioni; la pasta burro e salvia che viene servita con olio e salvia non è da considerare una variazione. Diverso sarebbe cambiare il sugo (pesto invece che burro e salvia)

Viene segnalato da un'addetta mensa che alla scuola per l'infanzia due bambini "patologici" non possono mangiare i gnocchetti sardi perché non riescono a deglutirli. Rocci dice che il riferimento è la signora Badellino che raccoglie le diverse esigenze e le inoltra alla ditta.

**CHIATTONE:** il coinvolgimento degli insegnanti è molto importante; all'infanzia le maestre mangiano ad un altro tavolo, non invitano all'assaggio e lo spreco è tanto; alla primaria c'è un riscontro migliore perché le maestre mangiano con i bimbi.

C'è il problema che alcuni bambini portano delle merende troppo abbondanti e a pranzo non hanno più fame.

Non sono stati effettuati progetti che coinvolgono i bambini e le loro famiglie, come la visita al centro cottura (che era stata programmata ma non realizzata), nessun incontro con la dietologa, nessun incontro di sensibilizzazione sul consumo di frutta e verdura

**GENERO:** sottolinea che le maestre sono coinvolte nel pasto

**CHIATTONE:** come genitori stanno lavorando per incontrare commissioni anche di altri paesi; cercheranno di introdurre l'educazione alimentare come materia di insegnamento nelle scuole, appoggiandosi a progetti di Slowfood e Laudato Si. Vorrebbero poi lavorare sul menù per introdurre un menù locale, valorizzando le tradizioni.

Per molti bambini il pasto principale è quello consumato a scuola.

**GENERO:** i documenti su cui poggia il servizio sono il capitolato e le offerte tecniche della ditta, bisogna lavorare in anticipo scrivendo queste cose e le migliorie proposte sul capitolato; l'asl deve poi avallare il progetto.

Bisogna comunque tenere conto delle abitudini alimentari delle famiglie.

**VAZZANA:** non bisogna delegare temi importanti alla scuola, tipo l'assaggio. Molti bambini non assaggiano, soprattutto alla secondaria.

**ROCCI:** Sensibilizzare le famiglie e la scuola con il coinvolgimento degli insegnanti e delle diverse discipline

Da luglio si può far un piano di progetti con il coinvolgimento anche della scuola, considerando se i diversi attori saranno ancora tutti presenti.

Le difficoltà nel realizzare i diversi progetti sono state dovute al fatto che è cambiata la dietista e la dirigente scolastica ha comunicato che la scuola era oberata di attività.

**DIETISTA:** ha già fatto corsi nelle scuole con i bambini e ha notato che i problemi rispetto alla corretta alimentazione risiedono nella famiglia; su può dare degli input ai bambini che poi li riportano a casa

**CHIATTONE:** i bambini con dieta dicono di avere dei piatti tristi

**DIETISTA:** alternative se ne possono trovare, tenendo conto delle indicazioni asl, ma poi a volte non trovano il riscontro negli utenti

**CHIATTONE:** la frutta non è conforme, spesso è fredda

**CUOCA:** sostiene di tirare fuori la frutta in anticipo

**ROCCI:** cambiato il fornitore delle banane; mele e kiwi sono di Cavour. I fornitori locali hanno frutta di stagione

**CHIATTONE:** durante l'ispezione le banane erano perfette. Carote non gradite perché insapore, anche gli insegnanti l'hanno sottolineato

**ROCCI:** carote bio cucinate in insalate e anche a rondelle; il cuoco conferma di averle cucinate con un soffritto, ma neppure così sono state gradite

**RAVAROTTO ??:** Polenta e spezzatino buoni durante l'ispezione, ma i bimbi non mangiano la polenta

**MUSCARELLO:** finocchi al forno, buoni ma salati

**CHIATTONE:** non ci sono le grammature; alcuni genitori vogliono un rimborso perché la grammatura non è rispettata. ritenuto grave che alla secondaria venisse servita una sola fetta di prosciutto di 25 gr. anziché 3 ed è stato negato il bis. Serve una bilancia per verificare il peso e una tabella delle grammature e il coinvolgimento delle insegnanti nel controllo della grammatura. Criticità sulle quantità alla primaria e secondaria

**ROCCI:** la cuoca cucina sempre di più; il quantitativo a monte è calcolato sulle presenze rilevate al mattino

**CUOCO:** le fette di prosciutto le ha tagliate lui ed erano di 50 gr

**ROCCI:** se si mette in atto il piatto campione con le porzioni pesate, questo deve essere somministrato a tutti i bambini, anche ai bimbi che mangiano di meno, generando dello spreco

**DIETISTA:** le operatrici conoscono i ragazzi e sanno quelli che mangiano un po di più e quelli che ne vogliono meno

**VAZZANA:** bisogna vedere se lo spreco è dovuto al fatto che non sono state segnalate le assenze e la cuoca prepara più pasti dei bimbi presenti

**ROCCI:** gli avanzi vengono buttati; i veterinari non accettano questo cibo avanzato. Se si trova qualcuno che accetta gli avanzi, va benissimo.

**CHIATTONE:** Miglioramento menù estivo, si anticipa e poi verrà inviata una mail

Pasta in bianco ripetuta due volte nella stessa settimana: sostituire un pasto con pasta e zucchine

**CUOCO:** verdure a pezzi nel sugo della pasta non sono gradite, la cuoca di solito le frulla

**CHIATTONE:** Macedonia è industriale?

**ROCCI:** adesso è industriale perché più piccola e morbida. Si può sostituire con il gelato, mousse di frutta o yogurt. Le variazioni vanno comunicate all'Asl

**CHIATTONE:** fagiolini con aglio aromatizzato, non esagerare con il rosmarino

Minestrine da sostituire con crema di zucchine e crostini, lasciando la minestrina alla materna

Mancano insalate di riso od orzo come variante alla pasta

martedì 5 settimana sostituire il prosciutto con polpetta di legumi

**ROCCI:** Menù estivo parte da giovedì 2 maggio

Si propone il risotto agli asparagi come prova di menù tipico

**GENERO:** Tabelle esposte e bilancia; comunicazione puntuale delle variazioni; frutta fredda non può essere servita

Lavoro futuro: rileggere capitolato e riscrivere il regolamento interno sul comportamento operatori e utenti  
regolamento commissione mensa; allegati relativi alla provenienza prodotti, tabelle merceologiche; modalità di aggiornamento del sito con quesiti dei genitori e risposte della ditta.

Si dovrà partire in modo più strutturato prima dell'avvio del servizio

**ROCCI:** tutte le domande dei genitori devono essere rivolte al Comune che le inoltrerà alla ditta e che risponderà per iscritto.

La sig.ra Genero Luciana ringrazia tutti i partecipanti e dichiara chiusa la seduta alle ore 19.15.

Il Segretario verbalizzante

f.to Marisa Badellino

L'Assessore Istruzione

f.to Luciana Genero