



## COMUNE DI FROSSASCO

Alle ore 17.30 del giorno 16.11.2023, in videoconferenza, 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: verifica servizio con particolare analisi suggerimenti proposti nell'anno scolastico 2022/2023.
2. Varie ed eventuali.

Sono presenti

NOMINATIVO	RUOLO	SCUOLA/ENTE	PRESENTE on line	annotazioni
<b>Genero Luciana</b>	Assessore Istruzione	Comune	PRESENTE	
<b>Serventi Alessia</b>	genitore	infanzia	PRESENTE	
<b>Zagato Deborah</b>	genitore	Infanzia	PRESENTE	
<b>Muscarello Sebastian</b>	genitore	primaria	PRESENTE	
<b>Chiattono Mirella</b>	genitore	primaria	PRESENTE	
<b>Marzia Ravarotto</b>	genitore	Secondaria 1° grado	ASSENTE	
<b>Chalmas Alessia</b>	genitore	Secondaria 1° grado	PRESENTE	
<b>Vazzana Gabriella</b>	Responsabile	Cascina girasole	PRESENTE	
<b>Rocci Sergio</b>	Responsabile	GMI Servizi	PRESENTE	
<b>Castellano Patrizia</b>	Cuoca	GMI Servizi	PRESENTE	
<b>Gaido Vilma</b>	Addetta	GMI Servizi	PRESENTE	
<b>Graziella</b>	Addetta	GMI Servizi	PRESENTE DALLE ORE 18.36	
<b>Badellino Marisa</b>	Resp. istruzione	Comune	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 LUCIANA

1. **REGOLAMENTO MENSA NOMINE:** La Vicesindaco si è interfacciata con al Dirigente scolastica in merito alla nomina dei rappresentanti delle Istituzioni scolastiche all'interno della Commissione mensa, considerato che presso la scuola secondaria il tempo mensa è diventato orario scolastico. E' emerso che la scuola non ha fondi per remunerare i docenti che avrebbero partecipato della commissione mensa, perché questo viene considerato tempo straordinario. E' stata ribadita la volontarietà di questo impegno ma la Dirigente sostiene di non poter nominare formalmente i docenti che si impegnano in attività di volontariato esterno e che non riguardino la scuola. Essendo la commissione mensa una commissione comunale, La Dirigente ritiene di non poter nominare personale. Invierà una mail agli insegnanti per comunicare che chi fosse interessato a partecipare alla commissione mensa lo potrà fare a livello volontario. Il Regolamento sarà comunque da rivedere nella parte delle nomine anche dei genitori.
2. **CALENDARIO STEP**
3. **analisi verbale inviato da Chiattona da parte di luciana:**
  - Regolamento aggiornamento da effettuarsi per migliorarlo: nei Regolamenti più recenti di comuni limitrofi ci sono riferimenti alla normativa Regionale, al nostro manca.
  - coinvolgere gli studenti nella progettazione dei menù scolastici: sono realizzabili? In che modo?
  - pasti sprecati: i bambini che non mangiano sono una minoranza
  - studenti che partecipano alla commissione mensa? – buffet verdure: è positivo offrire una scelta, ma vuol dire avere un buffet di due tipi sia verdure che frutta: – che fine fa il cibo non consumato? – costo avrebbe? – problema riportato secondo cui i bambini non mangiano perché non conoscono la ricetta: i piatti sono molto semplici, forse si può intendere che i bambini non sanno riconoscere tipo di carne
  - proporre miele con formaggio: i bambini si comportano come a casa; bisognerebbe sapere quanti bambini a casa mangiano il miele con il formaggio – presenza aggiuntiva genitori nella commissione mensa è un punto che andrebbe regolamentato: ma se sono stati nominati i rappresentanti dovrebbe essere implicita la fiducia.
  - costo assistenza
  - requisiti componenti commissione mensa
  - open day della mensa per assaggiare pasto sano: sfugge l'attuabilità
  - valutazione costante
  - alimenti non graditi: perché? Importanza del ruolo del genitore
  - segnalazione con questionario: dei due questionari proposti il primo è stato pertinente, poco utile e più dispersivo il 2° questionario.

### ROCCI

Capitolato a cui attenersi, modificare dove si può previo parere asl - disponibili abbinamenti diversi – nuovi piatti, tenendo conto che anche i piatti semplici a volte non sono graditi (pesce alla pizzaiola), statisticamente qualche giorno i bambini non mangiano.

buffet non è fattibile perché già con il singolo contorno è problematico soprattutto le verdure verdi sono poco gradite. Il buffet diventerebbe oneroso per le famiglie – Anche per il buffet della frutta ci sono delle difficoltà non c'è molta scelta sul tipo di frutta - mele biologiche, pere o prugne – uva evitata perché a rischio, kiwi non li vogliono, le arance da sbucciare sono difficile se con buccia sottile. Organizzativamente è impossibile pensare di chiedere due giorni prima quale frutto vuole un bambino due giorni dopo; chi fa la rilevazione preventiva? Come si controlla il frutto scelto?

Vengono forniti prodotti biologici: mel biologiche hanno un effetto diverso, ma il gusto è buono. La frutta arriva da Cavour, da ditte che certificano il biologico. Arance e mandarini sono Italiani.

### CHIATTONE

Revisione del Regolamento

Coinvolgimento scuola, famiglia, ragazzi: per la scuola bisogna vedere con la Dirigente; le famiglie coinvolte tramite la commissione mensa; richiesta partecipazione degli studenti alle riunioni, con il nutrizionista

Incontro con nutrizionista: ½ volte l'anno

Quaderno dei ragazzi dalla 3° primaria per gradimento mensa per prevenire lo spreco

buffet per la frutta è fattibile? preventivamente si chiede quale frutto scegliere. Si fa la proposta del buffet perché è stato rilevato lo spreco e la qualità della frutta non è giudicata positivamente.

Peggioramento della comunicazione: non si trova il menu' sul sito, no comunicazione del passaggio tra menù estivo e invernale

un giorno all'anno ricetta tipica o etica per spazio anche ludico

open day: 2 volte l'anno per far provare il menù estivo e invernale alle famiglie

Assistenza mensa: le famiglie richiedono un miglioramento della formazione degli operatori e rassicurazioni sui requisiti del personale – rotazione personale per evitare dinamiche relazionali negative. Richiesta regolamento assistenza in mensa. Costo assistenza lievitato, si spera nella riduzione del costo.

Apprezzato il corso di disostruzione pediatrica

Lamentele qualità carne, pesce, frutta, pasta scotta anno scolastico 2022/2023. Situazione migliorata, non pervenute lamentele sulla carne.

Non vengono tenute in conto lamentele sulle chat di classe; necessarie lamentele più strutturare

Più ispezioni in mensa, più sessioni di CM

Maggior impegno per evitare lo spreco, magari il suo utilizzo per la zootecnia.

Verbalizzare incontri da dare anche alle famiglie.

#### BADELLINO

Menu presente su sito nella sezione Scuola

Assenze - presenze a carico genitori

Variazioni sul menu tempestivamente comunicate alla CM

Menu regionale

#### ROCCI

Si può organizzare un menu regionale 2 volte l'anno (come in altre scuole): es. 1 giornata valdostano ed a seguire le regioni...

Per menu internazionale si può provare... per quest'anno si può lasciare i 2 menù regionali con parere asl.

Formazione personale: si sottolinea che il personale è formato, da molti anni sono presenti in mensa.

Ragazze assistenza: 2 assistenti hanno esperienza da due anni; le altre hanno esperienza da più anni, conoscono la situazione e sanno gestire i bambini.

Tutto il personale ha fatto i corsi previsti dalla normativa.

Si sottolinea che la ditta si deve attenere al capitolato d'appalto: per es., il menù può essere variato dopo approvazione asl e con il comune che rimane il committente del Servizio.

Due Addette mensa confermano di aver fatto il corso di disostruzione pediatrica.

#### SERVENTI - Infanzia

Le problematiche sono: frutta troppo fredda, quasi congelata; pane non fresco ma congelato; polpette sono dure; si richiede di togliere gli gnocchi dal menù invernale perché pericolosi.

#### ZAGATO - Infanzia

Si segnala: pizza fredda, immaginabile e gommosa

insalata amara e dura

mele da cestinare perché troppo mature e i bambini saltano la merenda; banana congelata portata a casa dalla figlia (lo scorso inverno)

Formaggi: robiola o stracchino vengono percepiti come amari, il tomino non piace da sostituire con mozzarella o ricotta o parmigiano

Togliere la besciamella dal menu

#### ROCCI

Chiede se c'è un'insegnante dell'infanzia? Non è presente; sarebbe opportuno sentire il parere delle insegnanti  
Frutta non è in frigo, è tenuta in magazzino, viene servita a temperatura ambiente. Non può essere ghiacciata perché non viene conservata in frigo

Il pane è fresco, fatto il mattino stesso – è biologico e a lievitazione naturale, il panettiere lo consegna tutte le mattine.

Si richiede che le segnalazioni siano fatte tempestivamente, non settimane dopo per poter verificare con i fornitori.

Polpette: carne si usa anteriore vitello, si cercherà di scegliere pezzi meno nervosi e carne più magra.

Insalata attualmente: viene servito il manigotto in quanto più tenera.

Il formaggio si può sostituire ma la variazione deve essere omogenea per tutte le scuole

#### VAZZANA

Considerazioni: segue il doposcuola da 11 anni e accompagna 30/40 bambini in mensa di tutti i giorni e non rileva tutte queste problematiche segnalate dai genitori, i bambini mangiano e mangiano di tutto. A volte hanno avanzato qualcosa come l'insalata perché amara, il pesce fatto al forno perché non conoscono la sogliola o il kiwi perché un frutto non servito a casa. I bambini stanno in mensa una mezz'ora e non è pensabile spiegare gli alimenti in quel poco tempo. La priorità per il bambino è stare con i compagni; l'importante è che vivano con serenità quel momento.

Non c'è spreco, anzi i bambini richiedono il bis durante le giornate in cui c'è il doposcuola. Il pasto viene preparato due ore prima.; i bambini hanno fatto i complimenti alla cuoca.

Valorizziamo il fatto che la nostra mensa è una mensa fresca; parliamo di cose importanti.

#### CHIATTONE - PRIMARIA

Rotazione assistenti vigilanza specialmente la 3° classe per alcune antipatie emerse tra bambini e assistenti; le urla non piacciono.

Misure disciplinari: da concordare con le insegnanti

Impossibilità del bis: motivata dal fatto che dopo ci sono le medie

Porzioni scarse del secondo piatto – vigilanza su grammature

Lamentele riguardo una mosca nel piatto senza sostituzione piatto

Scarsa qualità alcuni piatti, ad es. pasta annacquata

#### MUSCARELLO – PRIMARIA

Problema vigilanza; Rocci ha dato delle assicurazioni

Fare attenzione alla preparazione dei primi piatti

#### CHALMAS – SECONDARIA

Non ci sono lamentele particolari né da parte dei ragazzi né da parte dei genitori

Si segnala anche qui la pasta annacquata

Si richiede che le insegnati dell'infanzia siano presenti in commissione mensa, mentre dallo scorso anno scolastico sono state escluse. La Vice sindaco sostiene che deve essere ridiscusso con la Dirigente, anche perché è tempo scuola.

#### ROCCI

Garantisce sulla qualità della materia prima

Passaggio fondamentale la cuoca che è la prima che vede la materia prima; se un prodotto non è conforme è la cuoca che lo deve segnalare.

Il ruolo CM non è solo raccogliere le lamentele, ma andare a constatare la verità delle lamentele.

Si ribadisce l'importanza della tempestività delle lamentele in modo che si possano fare le opportune verifiche.

#### GENERO

Scheda ristrutturata per segnalazione CM che potrà essere utile per le verifiche.

#### CHIATTONE

Variazione menu GNOCCHI (per la sicurezza nella scuola infanzia) – PASTA BESCAMELLA con ricotta alternativa – pesce di qualità anziché bastoncino di pesce

polpette di pesce vanno bene, molto gradite in alternativa alla sogliola al forno

richiesta incontro con nutrizionista

#### CHALMAS

Menu approvato asl si pensa equilibrato - qualche volta una panatura o bastoncino non fa male

#### VAZZANA

Fare passaparola tra genitori della primaria se possibile di non dare una colazione troppo abbondante – tipo focaccia perché a pranzo non hanno fame. Preferire alimenti che nutrono anziché riempire.

#### GENERO

Passi principali da fare:

- 1) incontro comune - azienda per ragionare su spunti, input, possibilità di accogliere suggerimenti e proposte;
- 2) passaggio in asl per variazioni;
- 3) parlare con Segretario comunale per la revisione regolamento CM;
- 4) regolamento interno mensa se ne parlerà con GMI;
- 5) confronto comune dirigente scolastica per coinvolgimento insegnanti sulle segnalazioni.

La sig.ra Genero Luciana ringrazia tutti i partecipanti e dichiara chiusa la seduta alle ore 19.50.

Il Segretario verbalizzante

f.to Marisa Badellino

Il Vice-Sindaco

f.to Luciana Genero