

## VERBALE DELLA PRIMA RIUNIONE DELLA COMMISSIONE MENSA a.s. 2024/25

In data 19/11/24 si svolge la prima riunione della Commissione mensa dell'I.C. Tommaseo nei locali di Via dei Mille, 15.

Sono presenti la Preside, Dott.ssa Lorenza Patriarca, la referente della Commissione Mensa dell'Istituto, Maestra Cristina Roccato, la Responsabile del Plesso Tommaseo, Maestra Monica Maria Magnetti e molti genitori, alcuni appartenenti alla Commissione dello scorso anno scolastico, altri nuovi.

La seduta inizia alle ore 18 e, alle 18.30 si uniscono alla riunione il Comune di Torino e la Ditta Ladisa.

Dopo un primo momento di accoglienza durante il quale vengono spiegate le mansioni della Commissione (effettuare gli assaggi a scuola e relazionare al Comune attraverso il Portale Prisma Mensa, riunirsi tre volte all'anno per un confronto diretto), vengono aggiornati i nuovi genitori rispetto al percorso fatto dalla Commissione lo scorso anno.

La Ditta Ladisa, avendo ricevuto conferma della effettiva assegnazione dell'appalto a fine agosto 2023, ha avuto molte difficoltà per i primi mesi di servizio in quanto non era provvista delle giuste attrezzature e aveva una organizzazione interna ancora da strutturare. Le problematiche principali riscontrate a inizio anno sono state le seguenti:

- I contenitori gastro avevano l'apertura dall'alto anziché frontale, questo ha comportato parecchi disagi per le addette che non potevano impilare i contenitori, dovevano posizzarli a terra, occupando una ampia superficie e dovevano sollevare dei pesi molto importanti, con anche il rischio di ustionarsi;
- non tutte le gastro mantenevano il cibo in temperatura: per questo è accaduto che i pomodori alcune volte arrivassero a scuola deteriorati;
- è capitato a inizio anno scolastico che le diete speciali non arrivassero o arrivassero senza il nominativo del bambino;
- i piatti, le posate e i bicchieri lavabili-che vengono forniti da un'altra Ditta- talvolta arrivavano in misura non sufficiente e venivano rimpiazzati da piatti, posate e bicchieri di plastica, monouso.
- Alcuni cibi previsti dal menu non erano graditi dai bambini (es. tofu e soia)

La Commissione ha lavorato in modo assiduo effettuando gli assaggi e segnalando al Comune le non conformità. Il Comune e la Ditta si sono attivati per migliorare il servizio che, a partire da gennaio/febbraio è nettamente migliorato.

A luglio due mamme della nostra Commissione hanno partecipato a un gruppo di lavoro per la revisione del menu e alcuni alimenti critici sono stati sostituiti (tofu e soia sono stati sostituiti con lenticchie, ceci, piselli presentati in formati differenti: tortino, frittata, crocchette, sformati. La Commissione evidenzia come tali pietanze abbiano un buon sapore, ma un aspetto poco appetibile. Si sottolinea l'importanza di aumentare l'appetibilità visiva di alcuni piatti per favorire la curiosità dei bambini e spingerli ad assaggiare il cibo.

La Commissione si confronta rispetto all'importanza di avere una visibilità e si propone di creare uno spazio Mensa sul sito della scuola, in modo che i genitori e gli insegnanti dell'Istituto possano essere sempre aggiornati.

Alle ore 18.40 si uniscono alla riunione il Comune e la Ditta Ladisa. Viene affrontato con loro il problema emerso mercoledì 13/11 rispetto alla fornitura di pesce con lisce.

Ladisa e Comune spiegano che il problema ha riguardato alcune scuole e non tutte. E' stata avviata una segnalazione di non conformità al fornitore.

La Commissione si confronta su quali siano i comportamenti da adottare in casi come questi. La Ditta spiega che il protocollo, in casi di problematiche con gli alimenti, prevede che le addette alla mensa, qualora ravvisino non conformità, avvisino tempestivamente la Ditta, la quale deve altrettanto tempestivamente trovare una soluzione. Mercoledì scorso questo è avvenuto. La Ditta, dopo la segnalazione, ha mandato sul posto una addetta che si è occupata del problema.

I genitori presenti segnalano che il pesce è un alimento poco gradito dai bambini. Gli scarti sono altissimi.

Il Comune riferisce di essere a conoscenza di questo problema e spiega che stanno ipotizzando di creare l'opzione 'menu senza pesce' in modo che le famiglie possano decidere che ai figli vengano dati altri tipi di proteine quando il menu normalmente preveda il pesce. Il pesce, che è calendarizzato una volta

a settimana, costa al Comune 2 milioni di euro, una cifra spropositata contando il fatto che questo alimento viene scartato in modo così massiccio.

L'Asl richiede di inserirlo nella dieta una volta a settimana perché è un alimento ricco di elementi utili alla crescita dei bambini. Tuttavia, è sicuramente meglio assumere degli alimenti alternativi che non mangiare nulla.

Ladisa spiega che la Ditta si orienta verso l'acquisto di pesce di mari prossimi e senza lische. Se la partita è scelta in modo corretto questi pesci non hanno lische (platessa, nasello). La scelta purtroppo non è ampia.

I genitori chiedono al Comune un aggiornamento rispetto alla creazione della mensa interna alla D'Assisi. Il Comune risponde che l'adeguamento dei locali in D'Assisi comporterebbe una spesa molto importante (oltre i 100.000 euro), mentre in Tommaseo, se non verrà formata il prossimo anno una delle due classi a modulo (cosa molto probabile, di cui si avrà però la certezza a fine gennaio), ci sarà un locale che potrà essere adibito a cucina, con un costo per i lavori di adeguamento decisamente inferiore, in quanto in D'Assisi la parte più dispendiosa dei lavori riguarda l'areazione dei locali, trattandosi di seminterrati.

Vengono affrontati ancora i seguenti punti:

1. Il centro di cottura è stato spostato ad Orbassano, i locali sono ora adeguati rispetto alla quantità di cibo che deve essere preparato. Lo scorso anno lo spazio era insufficiente.
2. Da quest'anno il menu delle medie sarà il medesimo della primaria.
3. Si ritiene necessaria una formazione degli insegnanti affinché siano parte del patto educativo e siano motori della curiosità alimentare dei bambini e delle bambine.
4. Il Comune a questo proposito sta lavorando al miglioramento del portale della ristorazione. Verranno specificate le caratteristiche degli alimenti, sulla loro provenienza (es pesto con olio ligure...) in modo da informare gli utenti ed offrire anche agli insegnanti degli strumenti di lavoro
5. Rispetto alla revisione del menù, il Comune racconta che, oltre al lavoro dei gruppi estivi, che ha visti coinvolti genitori e insegnanti della città, sono stati sentiti anche i cuochi della ristorazione scolastica, alcuni ristoranti della città e due Istituti alberghieri di Torino che hanno

partecipato a un primo concorso per redigere il Menù dello chef, un menù che preveda un pasto particolarmente gustoso, una volta al mese.

Si intende indire un secondo concorso per un Menù dello chef per pasti pensati per chi ha patologie alimentari.

6. A proposito delle diete speciali un genitore fa presente come il pasto per i celiaci non sia all'altezza di quello degli altri e la Ditta risponde che purtroppo il pasto per celiaci è preparato un giorno prima e quindi, purtroppo, questa problematica è difficile da superare. Inoltre il metodo di cottura ha un processo diverso e quindi un risultato diverso. Anche il piatto monouso dà una diversa percezione del gusto.

Il Comune riferisce che su 1200 diete preparate per patologie alimentari, quelle per i celiaci sono tra i 300 e i 400.

Tutti i presenti ritengono sia stata un'ottima iniziativa quella di proporre la Giornata senza glutine per sensibilizzare i bambini e le bambine e per favorire l'inclusione.

7. I genitori concordano sul fatto che ci siano cibi molto gustosi, come le lasagne, e altri che devono essere rivisti non tanto rispetto al sapore, quanto piuttosto relativamente all'aspetto che è talvolta poco appetibile.
8. Il Comune riferisce che intende avviare un progetto di educazione alimentare nelle scuole per sensibilizzare e informare insegnanti e studenti.

La Commissione decide di incontrarsi prima di Natale per parlare di aspetti organizzativi relativi agli assaggi e ai report e per pensare alla creazione di uno spazio sul sito della scuola per informare le famiglie sull'operato della Commissione.

La seduta si chiude alle ore 20.00