



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

**Istituto Comprensivo Statale "NICCOLO' TOMMASEO"**

Sede Centrale: via dei Mille, 15 – 10123 Torino - tel. 011 8122190 – fax 011 8154026

Scuola dell'Infanzia "Giovanni Plana" via Plana, 2 – tel. 011 8173307

Primaria "Francesco d'Assisi": via Giulia di Barolo, 8 – 10124 Torino – tel. 0118178655 - 011882925

Secondaria di Primo Grado "Italo Calvino": via Sant'Ottavio, 7 – 10124 Torino –

tel. 011885279 e-mail: [toic815005@istruzione.it](mailto:toic815005@istruzione.it) - sito web: <http://www.tommaseo.it>



## REPORT DELLA COMMISSIONE MENSA, gennaio 2025

All'inizio dello scorso anno scolastico (2023/2024), l'azienda di ristorazione che fornisce i pasti per i nostri plessi è cambiata.

Il Comune di Torino aveva indetto una gara d'appalto (con validità quinquennale) che per il nostro lotto (lotto 1) è stata vinta dall'azienda Ladisa (che si occupa anche del lotto 3 - i lotti corrispondono alle circoscrizioni).

Poiché la precedente azienda di ristorazione aveva fatto ricorso, la Ladisa ha ricevuto la conferma di insediamento definitiva soltanto poco prima dell'inizio dell'anno scolastico.

Questo ha determinato una serie di difficoltà e problematiche che, sin dai primi giorni di scuola, sono state evidenziate.

Non appena la Commissione Mensa ha avuto il via libera a procedere, sono cominciati gli assaggi sia in Tommaseo che in D'Assisi. Viste le criticità riscontrate, i membri della Commissione si sono impegnati affinché in entrambi i plessi venisse fatto almeno un assaggio a settimana per tutto l'anno.

In seguito agli assaggi e all'osservazione dei pasti nei refettori, è cominciata una fase di condivisione e collaborazione con la ditta di ristorazione in modo che la situazione potesse migliorare nel minor tempo possibile.

Dopo una prima parte dell'anno più incerta, il lavoro svolto da parte della commissione e l'apertura al dialogo e la collaborazione da parte dell'azienda di ristorazione, hanno consentito di raggiungere una situazione di maggiore stabilità e gradibilità nella seconda parte dell'anno.

Ci sono stati importanti cambiamenti, qui di seguito alcuni esempi:

- definizione di orari di consegna consoni ai nostri plessi,
- quantità di cibo adeguate a coprire il fabbisogno giornaliero,
- i contenitori con cui viene trasportato e conservato il cibo sono stati sostituiti con altri più performanti e comodi per le addette,
- alcuni fornitori (per i fagiolini, i bastoncini di pesce, gli spinaci) sono stati cambiati,
- sono state acquistate delle griglie che consentono di scolare meglio spinaci e costine prima di servirli,
- alcune ricette sono state riviste (niente rosmarino nelle vellutate, riso alla milanese con più zafferano, purea di patate più densa...),
- il taglio di alcune verdure come i finocchi crudi è stato modificato per renderlo gestibile anche ai bambini di prima e seconda.

Verso la fine dello scorso anno scolastico, la nostra Commissione, insieme a tutte le Commissioni Mensa di Torino, è stata chiamata a lavorare anche con il Comune (Servizi di Ristorazione Scolastica ed Educazione Alimentare) per dialogare e definire alcune importanti modifiche al menù.

Nel pieno rispetto dei LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia, i valori di riferimento per la dieta), il Comune ha deciso di sostituire alcuni alimenti che risultavano poco graditi ai piccoli utenti.

Da questo autunno/inverno, in particolare dal giorno 4 novembre 2024, è entrato in vigore il primo menù frutto della collaborazione tra le Commissioni Mensa e il Comune.

Sono stati introdotti nuovi contorni: insalata di cavolo, cavolo rosso saltato, finocchi saltati,

alcuni piatti come hamburger di soia e patate, tortino di tofu, spezzatino di soia sono stati sostituiti dai legumi mantenendo la preferenza per le proteine vegetali e altri piatti sono rimasti invariati.

Quest'anno gli assaggi da parte della Commissione sono cominciati sin dai primi giorni di scuola.

Inizialmente erano presenti i membri dello scorso anno, poi a novembre è stata formata la nuova Commissione Mensa per questo anno scolastico 2024/2025.

Il lavoro svolto l'anno scorso ci ha permesso di partire con un servizio di ristorazione più attento e solido.

Alcune preparazioni risultavano già molto gradite:

- polpette di bovino
- hamburger
- pollo al forno

Altre preparazioni quest'anno sono notevolmente migliorate:

- lasagne al ragù di carne
- riso con piselli

Gli alimenti che risultano più difficili in termini di gradibilità sono il pesce e in generale le verdure.

Per quanto riguarda il pesce, il Comune che è al corrente della bassa gradibilità, sta valutando come muoversi per il futuro: ci sono le ipotesi di diminuire le quantità di pesce passando da una volta a settimana, a una volta ogni due settimane, e di introdurre una dieta NO pesce (al pari delle diete NO carne etc.).

Sempre parlando di pesce, quest'anno si è verificato un problema con le lische di pesce a causa di una partita non conforme fornita alla Ladisa da un fornitore esterno. Questo ha determinato la definizione di nuovi protocolli interni alla scuola, la sostituzione del fornitore e una nuova soglia di massima attenzione al pesce che verrà servito in futuro.

Per quanto riguarda la verdura e i contorni in generale, purtroppo la gradibilità non è mai molto alta.

Un punto forte di questa azienda di ristorazione è la frutta, biologica e saporita.

L'ultima novità di questa prima parte dell'anno riguarda il cambio di Referenti tra le addette di ristorazione, entrambe le Referenti di Tommaseo e D'Assisi sono cambiate a inizio gennaio.

Dopo la prima settimana, il loro lavoro procede a pieno ritmo, in modo organizzato e in collaborazione con il resto dello staff.