



COMMISSIONE MENSA REPORT 2 (MARZO 2025)

La commissione mensa, attraverso i genitori che si candidano volontariamente a farne parte, ha il compito di osservare e valutare il cibo che viene servito durante il pasto scolastico.

I criteri di giudizio sul cibo servito da parte dei membri della commissione mensa sono personali, tuttavia ad oggi la larga maggioranza delle preparazioni servite raggiunge un buon livello, in termini di qualità e di quantità.

Circa un anno e mezzo fa, all'inizio dell'insediamento della ditta di ristorazione Ladisa, la situazione era molto diversa. Lo scorso anno scolastico, infatti, il lavoro della commissione è stato proprio quello di controllare, assaggiare e segnalare tutte le preparazioni che non raggiungevano questo standard.

Il servizio mensa prevede la distribuzione di:

- un primo piatto (a base di pasta, riso, farro, orzo, polenta),
- un secondo (a base proteica animale o vegetale),
- un contorno (verdure di stagione),
- pane,
- frutta secondo stagione (talvolta succo o composta di frutta, barretta di cioccolato equo solidale).

Vi è la possibilità di scegliere diete speciali con esclusioni per motivi di salute, di credo religioso, di preferenza etica/personale (no carne, no latte, senza glutine etc.).

Quando un membro della commissione si reca a scuola per fare un assaggio (decisione che viene presa in autonomia e senza preavviso), oltre al suo personale giudizio sul cibo mangiato, ha il compito di osservare il gradimento dello stesso da parte degli alunni e degli insegnanti, per poi riportarlo in un report. Il report viene inviato al Comune, attraverso una piattaforma dedicata (prismamensa) a cui si accede mediante credenziali. Questo strumento, offre la possibilità di un dialogo diretto con il Comune, che legge immediatamente i report inviati in seguito agli assaggi.

Al fine di rendere la valutazione più aderente possibile alla realtà, i membri della commissione cercano di osservare l'intero servizio mensa dalle ore 11:45 alle ore 13:45 per il plesso D'Assisi, quando possibile, o almeno una parte significativa, mentre per il plesso Tommaseo le tempistiche si allungano perché l'utenza è doppia.

In questo modo è possibile osservare le percentuali di gradimento o scarto per ogni pasto e spesso capita di notare delle differenze di apprezzamento tra le classi dei più piccoli e quelle dei più grandi.

Tutti questi dati vengono trasferiti nei nostri report, usufruendo anche di note, in cui possiamo dare indicazioni molto dettagliate.

Un altro strumento fondamentale a nostra disposizione è la possibilità di effettuare una segnalazione, quando capitano problematiche e disguidi più gravi del mancato gradimento. Questo è accaduto ad esempio quando è arrivata una partita di pesce non conforme in cui erano presenti lisce.

In caso di segnalazione da parte della commissione mensa, segue in automatico un controllo puntuale da parte del Comune e un'interlocuzione nei confronti della ditta ristoratrice, che deve dare riscontro. Nel caso specifico sopra indicato, la Ladisa ha aperto



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 - sito web: <http://www.tommaseo.it>



una non conformità verso il proprio fornitore e ha scelto di cambiare fornitore per i futuri approvvigionamenti di pesce.

Si tratta di difformità che meritano particolare attenzione e che il Comune accoglie con grande serietà, tutelando i piccoli utenti.

In questo anno scolastico, la maggior parte delle segnalazioni trasmesse hanno riguardato solo il mancato rispetto del formato indicato dal Comune nel menù (hamburger o tortino al posto di crocchette).

Dall'insediamento di Ladisa ad oggi, la commissione è stata presente a mensa per effettuare gli assaggi almeno una volta a settimana per plesso (spesso anche tutti i giorni della settimana).

A circa due mesi dal cambio delle referenti delle addette alla ristorazione in Tommaseo e in D'Assisi, possiamo dire che ci sono stati benefici sia in termini di efficienza che di problem solving.

Ad esempio quando in gennaio, in D'Assisi si è verificata l'impossibilità di usare il bancone di servizio a causa di una serpentina guasta, un altro bancone ad acqua su rotelle è stato prontamente messo in uso, e ha garantito pasti caldi per tutti sino alla risoluzione del guasto.

Inoltre le addette al servizio con il tempo imparano a conoscere le preferenze di ogni singolo utente e creano un rapporto di fiducia con i bambini, di cui beneficia l'intero refettorio.