



# CITTA' DI CARIGNANO

## Provincia di Torino

Via Frichieri n.13 – C.A.P. 10014 – 011.9698441  
protocollo@cert.comune.carignano.to.it

## UFFICIO ISTRUZIONE

### VERBALE RIUNIONE COMMISSIONE MENSA DEL 13.10.2025

In data **13 ottobre 2025 alle ore 17.00** presso la Sala Giunta del Comune di Carignano si è tenuta la riunione della Commissione Mensa.

Alla riunione risultavano presenti:

CASALNUOVO Cinzia	Consigliere comunale incaricato
PESCE Marisa	Responsabile Ufficio Istruzione
ALLIGRI Angela Grazia	Rapp. Insegnanti – Scuola Primaria plesso di Via Roma
BOMBARA Ilaria	Rapp. Insegnanti – Scuola Primaria plesso di Via Tappi
GIOELLI Silvia	Rapp. Insegnanti – Scuola Infanzia
SALIS Malaika	Rapp. Genitori – Scuola Primaria plesso di via Roma
BUORO Andrea	Dirett. Centro cottura Sodexo
BUTTIGLIERO Piergiorgio	Responsabile Area Sodexo
BERGAGNA Silvia	Cuoca Centro cottura Sodexo

Risultavano assenti giustificati

VIGANO' Emanuele	Rapp. Genitori Scuola Infanzia
BOGGIO Francesco	Rapp. Minoranza

Verbalizza la dott.sa Maria di Paola, Funzionario presso il Servizio Istruzione Comunale.

La Commissione mensa si è riunita su convocazione del Comune di Carignano per un'analisi della situazione attuale del servizio di refezione scolastica relativamente all'AS 2025/2026.

Si affrontano i vari punti all'ODG:

1. Vengono presentati i nuovi membri della commissione tra cui il cambio della Consigliera Comunale incaricata all'istruzione e i cambiamenti del personale della Ditta Sodexo; il Dott. Buttiglieri presenta il nuovo

responsabile del centro cottura con le relative competenze e la nuova cuoca del Centro Cottura di Carignano.

2. La Dr.ssa Pesce ufficializza alla commissione mensa - benchè già al corrente - che a partire da settembre è stato riaperto il centro Cottura di Carignano, che garantirà una qualità migliore dei cibi in relazione alla logistica riferita ai tempi di trasporto.

La consigliera Casalnuovo oggi si è recata presso la scuola primaria per consumare il pasto e conferma di non aver rilevato problemi e/o criticità.

L'insegnante Alligri chiede conferma del fatto che le suddette verifiche vengono effettuate senza preventiva autorizzazione da parte del Comune; viene confermato che non sono necessarie comunicazioni preventive.

3. Prima della visione del menù invernale si raccolgono le criticità emerse in questo primo periodo di mensa scolastica e nello specifico:
  - L'insegnante Alligri riporta la richiesta della possibilità di avere il limone anche sui bastoncini. Inoltre segnala che:
    - o l'hamburger di legumi non è molto gradito
    - o la quantità della ricotta risulta insufficiente
    - o la consistenza della purea di ceci (tipo humus) è troppo liquida e poco gradita;
  - L'insegnante Gioelli conferma quanto riportato relativamente alla purea di ceci, aggiungendo che alla scuola dell'infanzia il parmigiano ha un sapore leggermente intenso.
  - La signora Salis riporta segnalazioni sporadiche di frutta troppo matura e di porzioni ridotte.

Tuttavia tutti i presenti riportano un rimando, sia da parte dei genitori che da parte degli insegnanti, positivo e che vi è un apprezzamento del cibo prodotto a Carignano.

Rispetto alle segnalazioni riportate, il Dott. Buoro e la cuoca Bergagna ne prendono atto e si mostrano disponibili a cercare soluzioni alternative (es. sostituire la purea di ceci con delle polpette di legumi); inoltre forniranno il limone per i bastoncini e provvederanno con una maggiore attenzione alle grammature, che comunque sono stabilite dalle Linee Guida Regionali.

Il Dott. Buoro specifica che viene sempre utilizzato parmigiano reggiano della stessa stagionatura (12 mesi), ma che faranno delle verifiche.

Si passa alla visione della proposta da parte della Ditta Sodexo (che si allega alla presente) del menù invernale, che ruota su 4 settimane come da Capitolato e che, come specifica il Dott. Buoro, è stato creato seguendo le nuove Linee guida relative alla ristorazione della Regione Piemonte che prevedono tra le varie indicazioni una turnazione settimanale delle proteine, oppure la presenza di patate in presenza del primo in brodo, in quanto ha una quantità inferiore di carboidrati.

Ci si accorda che il dolce verrà servito sempre nella giornata del martedì, così da permettere al plesso di Via Tappi, che consuma il pasto in mensa solo in quella giornata, di usufruirne; lo stesso varrà anche per i menù speciali.

Si conferma il menù speciale 1 volta al mese nella giornata del martedì il prossimo sarà il menù di Halloween per il 28 ottobre con Lasagne al ragù,

bastoncini di zucca e patate al forno e torta di zucca con gocce di cioccolato. Si richiede di inserire la polenta come menù speciale in uno dei prossimi mesi.

Si legge il menu insieme e si apportano alcune modifiche sulla base della gradibilità e degli abbinamenti, senza andare a modificare le indicazioni fornite dalla Regione. Ci si accorda per la verdura cruda una volta a settimana.

Il menù con le modifiche apportate verrà inviato dal Dott. Buoro all'ufficio istruzione per l'invio all'ASL per l'approvazione a seguito della quale verrà inviato a tutti.

Si ipotizza l'utilizzo dello stesso dal 03 novembre 2025.

4. La Dr.ssa Pesce fa, inoltre, presente dell'opportunità di organizzare un incontro sull'educazione alimentare, a cui tutti i genitori dell'utenza sono invitati a partecipare, per trattare con professionisti argomenti sull'educazione alimentare, di tipo scolastico e non. La ditta è disponibile a organizzarli e si concorda come tema per un incontro quello su: "indicazioni per la preparazione delle colazioni e delle merende" perché emerge come spesso i bambini consumano a scuola merende abbondanti e non adeguate, sia qualitativamente che quantitativamente. Ciò rende i bambini già sazi al momento del pranzo, con basso stimolo della fame e, di conseguenza, scarso apprezzamento del cibo che viene servito.

Si chiede a insegnanti e genitori di farsi promotore di tali eventi e di fare un sondaggio tra i genitori e nelle varie riunioni di classe su quale possa essere l'orario migliore in cui organizzare tali incontro in modo da favorire la partecipazione.

Si ricorda, infine, a tutti che, per problematiche o segnalazioni, l'ufficio istruzione è a disposizione e si fa da tramite con la Ditta Sodexo, al fine di evitare informazioni scorrette che viaggino su canali non ufficiali.

La dr.ssa Pesce comunica che la Dr.ssa Pentenero Cristina non lavora più per il Comune di Carignano e che è già in previsione l'arrivo di una sostituta, ma che, nel frattempo, l'ufficio risponde comunque alle varie richieste tramite la Dr.ssa Di Paola e altre colleghe di supporto.

Non avendo altro da discutere la riunione si chiude alle ore 18.10.

La verbalizzante  
Dott.sa Maria di Paola  
Firmato digitalmente