



CITTA' DI CARIGNANO

Provincia di Torino

✉ Via Frichieri n.13 - C.A.P. 10041 - ☎ (+39)011.9698441 FAX (+39)011.9698436
E-MAIL protocollo@cert.comune.carignano.to.it

UFFICIO ISTRUZIONE

Carignano 7.11.2022

VERBALE RIUNIONE COMMISSIONE MENSA DEL 24.10.2022

In data **24 ottobre 2022 alle ore 16.30** nel locale Sala Giunta del Comune di Carignano si è tenuta la riunione della Commissione Mensa.

Alla riunione risultavano presenti :

| | |
|--------------------|--|
| FERAUDO Miranda | Consigliere comunale incaricato |
| PESCE Marisa | Responsabile Ufficio Istruzione |
| MARGARIA Roberta | Rapp. Maggioranza |
| CASALNUOVO Cinzia | Rapp. Maggioranza |
| BOGGIO Francesco | Rapp. Minoranza |
| COLLA Veronica | Rapp. Insegnanti – Scuola Primaria plesso di Via Roma |
| DEFACIS Simona | Rapp. Insegnanti – Scuola Primaria plesso di Via Tappi |
| GIOELLI Silvia | Rapp. Insegnanti – Scuola Infanzia |
| BORTONE Margherita | Rapp. Genitori - Scuola Primaria plesso di via Tappi |
| BAUDUCCO Daniela | Rapp. Genitori – Scuola Primaria plesso di via Roma |
| ANGELERI Riccardo | Dirett. Centro cottura Sodexo |
| CAMBURSANO Laura | Dietista Sodexo |
| IACULO Amabile | Cuoca Centro cottura Sodexo |
| | |

Assente giustificata:

| | |
|----------------|--------------------------------|
| RAVERA Roberta | Rapp. Genitori Scuola Infanzia |
|----------------|--------------------------------|

La Commissione mensa si è riunita per la stesura del menu' relativo alla la stagione autunno-inverno.

La seduta si è aperta con la presentazione dei nuovi membri designati per l'anno scolastico 2022-2023 :

- L'insegnante Colla Veronica, rappresentante insegnanti Scuola Primaria, di via Tappi
- L'insegnante Defacis Simona , rappresentante insegnante Scuola Primaria di Via Roma
- La signora Bauducco Daniela , rappresentante genitori Scuola Primaria di Via Roma.

La Sig.ra Colla prende la parola per farsi portavoce di segnalazioni raccolte tra gli insegnanti del plesso di Via Roma:

1) le prugne servite negli ultimi giorni non si presentavano nelle condizioni ottimali , e, una



CITTA' DI CARIGNANO

Provincia di Torino

✉ Via Frichieri n.13 - C.A.P. 10041 - ☎ (+39)011.9698441 FAX (+39)011.9698436
E-MAIL protocollo@cert.comune.carignano.to.it

- volta aperte, in gran parte di esse si evidenziava un piccolo vermiciattolo da frutta.
- 2) In un'occasione è stato servito parmigiano che presentava segni di muffa e quello utilizzato nei giorni successivi in seguito alla segnalazione risultava comunque di sapore forte e non gradito.

La Consigliera sig.ra Feraudo risponde al primo punto: i prodotti biologici, come molti studi hanno dimostrato, contengono molti nutrienti in più, che sono salutari per l'uomo, proprio perché non trattati con sostanze tossiche.

L'agricoltura biologica rifiuta categoricamente tutte le sostanze chimiche di sintesi utilizzate invece in agricoltura tradizionale e quindi aumentano le probabilità che si formino questi vermiciattoli, la cui produzione non avverrebbe in caso di utilizzo di pesticidi.

La cuoca, sig.ra Iaculo precisa che, dopo la segnalazione pervenuta, ha provveduto ad aprirne un certo numero e non sono stati rinvenuti tracce alcune di formazione di insetti.

Il Dott. Angeleri sottolinea come si sia trattato evidentemente di una partita avariata.

Si è provveduto a sostituire la suddetta frutta con la macedonia.

Relativamente al parmigiano, il disguido risulta frutto di una sigillatura non idonea, in quanto la scadenza era lontana nel tempo.

Il Dott. Angeleri assicura che verrà ulteriormente raccomandato alle addette di prestare maggiore attenzione al momento del servizio.

La sig.ra Bauducco interviene sostenendo il successo della macedonia registrato tra i ragazzi, e, a questo proposito, chiede, in particolare per le classi terze, quarte e quinte la possibilità di aumentare loro le porzioni non essendo possibile servire il bis per questioni educative.

La sig.ra Amabile ricorda come le porzioni debbano sottostare a precise grammature, ma senz'altro verificherà.

Inoltre, la pasta risulta a volte asciutta per il poco condimento; la cuoca risponde che l'olio è a disposizione per eventuali aggiunte. Inoltre, spiega che un eccesso del medesimo distribuito prima della sigillatura, tende a rendere gommoso il cibo.

Lo stesso discorso vale per le verdure, che la sig.ra Bauducco lamenta poco appetibili.

La sig.ra Gioelli, esprimendo la gradibilità della pasta in bianco tra i bimbi della Scuola dell'Infanzia, evidenzia, ultimamente, qualche perplessità per la lasagna. Una volta consumata, nel piatto rimane la verdura che poco invoglia ad essere consumata; si chiede la fattibilità di preparare la lasagna "più leggera" senza carne in modo da poter servire il secondo a parte. Si ribadisce come sia importante anche invogliare visivamente il bambino alla consumazione del piatto.

Si è fatto il punto sulla somministrazione dei legumi, come richiesto dall'ASL, e nel caso specifico dei legumi: la frittata proposta non è risultata gradita alla maggior parte dei ragazzi.

La dietista Dott.ssa Cambursano, propone di ideare e sperimentare una nuova ricetta cercando di renderla più gradita.

Si passa quindi, sulla base del menu' invernale dello scorso anno, ad elaborare quello per i prossimi mesi, che si invierà come d'obbligo all'ASL TO5 per il necessario visto di approvazione.

Prende la parola la Dott.ssa Pesce per spiegare la motivazione che rende ancora necessaria la consumazione del pranzo all'interno delle classi anziché in refettorio, pur essendo terminata l'emergenza da Covid 19, che ne aveva determinato la messa in atto.



CITTA' DI CARIGNANO

Provincia di Torino

✉ Via Frichieri n.13 - C.A.P. 10041 – ☎ (+39)011.9698441 FAX (+39)011.9698436
E-MAIL protocollo@cert.comune.carignano.to.it

Il refettorio della Scuola Primaria di Via Roma risulta ancora occupato da classi che svolgono regolare lezione al suo interno, in quanto la Dirigente della Scuola Primaria ha confermato la necessità di mantenere la conversione d'uso degli ex refettori in classi.

Si è chiesto quindi al Servizio di Igiene dell'alimentazione dell'ASLTO5 l'autorizzazione a proseguimento del servizio mensa scolastica presso ogni singola classe di appartenenza dell'allievo.

Infatti, è nelle intenzioni dell'Amministrazione Comunale, in relazione alla popolazione per classi di età scolastica residente a Carignano e degli edifici scolastici esistenti, programmare uno scambio dei due cicli scolastici rispetto i rispettivi edifici: questo spostamento consentirebbe alla Scuola Primaria, che vanta un numero più cospicuo di scolari 6-10 anni rispetto ai studenti 11-13 anni del triennio della scuola media, di disporre di nuovi e maggiori locali da adibire alla didattica. Ovviamente, nella nuova sede, non mancheranno i tradizionali refettori, nei quali si potrà consumare regolarmente il pranzo della mensa scolastica.

Occorre precisare, tuttavia, che, essendo la Scuola Secondaria di Primo Grado oggetto di intervento di adeguamento sismico, i cui lavori saranno appaltati alla fine del corrente anno e la loro conclusione si prevede entro l'inizio dell'anno scolastico 2024/2025, il trasloco di cicli scolastici nei rispettivi edifici di nuova destinazione sarà attuabile solo al termine dei suddetti lavori.

La dott.sa Pesce, tuttavia, ribadisce che il servizio mensa sarà svolto nella piena garanzia igienica sanitaria prevista per legge, così sintetizzata:

A) Il pastoviene servito direttamente su banco con utilizzo di tovagliette monouso, a seguito di sporzionamento da parte degli addetti della concessionaria stessa in aree appositamente identificate, idonee e attrezzate (corridoi), con modalità che consentano il rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico-sanitarie;

B) La sanificazione del banco prima e dopo il pasto viene effettuata, a classe vuota, con prodotti idonei alla sanificazione, in modo tale che non vi siano interferenze durante la distribuzione del cibo;

C) Le stoviglie sono in ceramica lavabili e riutilizzabili;

D) Nell'edificio scolastico è presente uno spogliatoio e servizi igienici destinati ad uso esclusivo degli addetti Sodexo al servizio mensa;

E) Nei corridoi dei piani in cui sono dislocate le classi in questione (piano terra e primo piano) viene predisposto un lavandino, la cui erogazione dell'acqua è a pedale.

F) Viene garantita l'adozione del menu approvato ed avallato dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione(SIAN).

La seduta si chiude alle h. 17.40

L'UFFICIO ISTRUZIONE VERBALIZZANTE