



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 20.03.2024

In data **20 marzo 2024 alle ore 16.30** nel locale Sala Giunta del Comune di Carignano si è tenuta la riunione della Commissione Mensa.

Alla riunione risultano presenti:

FERAUDO Miranda	Consigliere comunale incaricato
PESCE Marisa	Responsabile Ufficio Istruzione
CASALNUOVO Cinzia	Rapp. Maggioranza
ALLIGRI Angela Grazia	Rapp. Insegnanti – Scuola Primaria plesso di Via Roma
BARTOLOTTA Valentina	Rapp. Insegnanti – Scuola Primaria plesso di Via Tappi
GIOELLI Silvia	Rapp. Insegnanti – Scuola Infanzia
SALIS MALAIKA	Rapp. Genitori – Scuola Primaria plesso di via Roma
MARGARIA Roberta	Rapp. Maggioranza -
BOGGIO Francesco	Rapp. Minoranza
ANGELERI Riccardo	Dirett. Centro cottura Sodexo
CAMBURSANO Laura	Dietista Sodexo
IACULO Amabile	Cuoca Centro cottura Sodexo

Risultano assenti giustificati

VIGANO' Emanuele	Rapp. Genitori Scuola Infanzia
PICCIAU Roberta	Rapp. Genitori - Scuola Primaria plesso di via Tappi-
BUTTIGLIERO Piergiorgio	Responsabile Area Sodexo

Verbalizza la dott.sa Cristina Pentenero, Istruttore presso il Servizio Istruzione Comunale.

La seduta è stata aperta dalla Dott.ssa Pesce con la presentazione dei Componenti della Commissione Mensa presenti e dei membri assenti giustificati:

- la signora Picciau Roberta, rappresentante dei genitori del plesso di Via Tappi;
- il sig. Vigano' Emanuele, rappresentante dei genitori della scuola dell'infanzia.
- BUTTIGLIERO Piergiorgio - Responsabile Area Sodexo.

Terminata la presentazione, la Dott.ssa Pesce passa ad analizzare una lettera trasmessa all'Ufficio Istruzione a firma di tutti i rappresentanti delle classi della scuola Primaria e si rivolge ai presenti firmatari per capire le richieste.

Interviene la sig.ra Salis spiegando che le richieste avanzate riguardano:

1. La possibilità per i genitori di partecipare alla commissione mensa
2. Le tempistiche dei lavori sul centro cottura di Carignano
3. Varie ed eventuali.

Interviene la Dott.ssa Pesce sul punto 1) chiedendo se i genitori non si sentono sufficientemente rappresentati dai loro rappresentanti in commissione mensa.

Interviene la sig.ra Cinzia Casalnuovo precisando che i genitori chiedono di poter partecipare alle riunioni della Commissione mensa per rendersi conto direttamente delle problematiche e quali potrebbero essere le azioni da attuare per risolvere le criticità.

Interviene la Consigliera delegata all'istruzione Dott.ssa Feraudo:

“la Commissione mensa è formata da tutte le figure coinvolte: dai rappresentanti politici di minoranza e maggioranza, dai rappresentanti dei genitori e delle insegnanti, dalla Ditta Sodexo, nonché dai funzionari del Comune; pertanto come in tutte le associazioni chi partecipa alle riunioni del Direttivo non sono tutti gli associati ma solo i propri rappresentanti. Ecco perché ci ha stupito che i genitori volessero partecipare alle Commissioni Mensa avendo già i propri rappresentanti”.

A questo punto la dott.ssa Pesce legge l'art. 12 del Regolamento Comunale relativo alla RISTORAZIONE SCOLASTICA E MENSA DIPENDENTI - RUOLO DELLA COMMISSIONE MENSA: “Possono occasionalmente presenziare alle riunioni della Commissione mensa il Sindaco e il/la Dirigente scolastico/a, ovvero, su richiesta del Presidente della Commissione o di almeno un quinto dei membri della Commissione stessa, figure professionali ritenute idonee a contribuire in modo significativo agli argomenti iscritti all'ordine del giorno. Quindi queste sono le figure, che eccezionalmente possono partecipare. Nel verbale della precedente riunione, citato nella lettera, era già stato chiarito che per esigenze particolari ci si può rivolgere direttamente all'ufficio; mentre per le richieste collettive sono presenti i rappresentanti.

Altrimenti si rischia di creare un circolo vizioso dove i Rappresentanti dei Genitori non si sentono sufficientemente rappresentati dalla commissione mensa e quindi chiedono di partecipare alla riunione; ma anche i genitori potrebbero non sentirsi sufficientemente rappresentati e potrebbero chiedere di partecipare, facendo diventare ingestibili le riunioni stesse. E' fondamentale che il rappresentato si fidi del rappresentante”.

Chiarito il punto 1) della lettera la Dott.ssa Pesce passa al punto successivo, relativo alle tempistiche dei lavori presso il centro cottura di Carignano, e spiega che in mattinata è stato fatto un sopralluogo, che la prossima settimana verranno consegnati i lavori, che in base al cronoprogramma dovrebbero terminare ad inizio settembre. Però prosegue

chiarendo che l'ufficio non si sente di avvallare questa data, anche in considerazione dell'andamento dei lavori e soprattutto per la fornitura di piastrelle che devono arrivare da una ditta tedesca, come richiesto dalla Sovrintendenza.

Interviene la Sig.ra Salis per sapere esattamente dove verranno eseguiti i lavori.

La Dott.ssa Pesce spiega che le perdite hanno riguardato la zona esterna sopra la cucina, ma purtroppo i lavori coinvolgeranno anche i locali interni, in quanto interessati dalle infiltrazioni. Dal suo punto di vista il centro cottura tornerà ad essere pienamente operativo da gennaio 2025; in alternativa, se il cronoprogramma verrà rispettato, i lavori si concluderanno a fine settembre 2024.

A questo punto la Dott.ssa Pesce passa a trattare l'argomento *refettorio* e spiega: "Abbiamo fatto un incontro con la Dirigente scolastica, l'UTC e il Sindaco per ripristinare il refettorio di Via Roma: con qualche lavoro sui locali del piano terra, trasformati nel Covid ad aule, sarebbe possibile consentire ai bambini di non mangiare più nelle classi. Ovviamente per contro ripristinare il refettorio significherebbe non utilizzare più quei locali come aule. Da parte della scuola c'è stato un diniego, perché attualmente vengono impiegate per classi con disabilità: essendo più ampie garantiscono maggiore mobilità. A questo punto, come Comune abbiamo manifestato le lamentele ricevute dai rappresentanti della Commissione Mensa, che a loro volta si erano fatti portavoce delle preoccupazioni dei genitori circa la mancanza di socializzazione tra bambini, che mangiano al banco. La dirigente però ci ha informato di aver fatto, nel mese di gennaio, un incontro proprio con i rappresentanti delle classi, alcuni dei quali anche membri della Commissione mensa, che hanno ben compreso le difficoltà a cedere le suddette aule e che per questo motivo hanno accettato che i bambini continuino a mangiare nelle classi ancora per tutto il prossimo anno scolastico, come da verbale sottoscritto. Pertanto il Comune ne ha preso atto".

Viene fatto visionare a tutti i componenti della Commissione Mensa il verbale trasmesso dalla scuola.

La Dott.ssa Feraudo interviene specificando: "Questa presa di posizione riguarda la scuola, che è quella che in ultimo ha competenze in merito: se la scuola ci informa che quelle aule, prima destinate al refettorio, sono necessarie soprattutto per i bambini con difficoltà, il Comune ne prende atto. Bisogna anche dire che la scuola ha giustificato questa posizione tenendo conto degli spazi mancanti, poiché alle scuole medie sono in corso lavori di sistemazione. Il Comune invece pensava di poter tornare alla situazione pre Covid: questo per informare la Commissione Mensa di quanto è accaduto.

Interviene la maestra Alligi, la quale sottolinea le difficoltà della scuola, che necessita di avere i locali del primo piano di via Roma come aule, proprio per garantire a chi ha delle

difficoltà di disporre di spazi più ampi; anche tenendo conto che il prossimo anno la scuola di Via Roma dovrà ospitare alcune aule di via Tappi dove, attualmente, ci sono i lavori.

La Dott.ssa Pesce riconosce e comprende bene le difficoltà oggettive della scuola, ma voleva solo far presente che il refettorio per il prossimo anno scolastico non potrà essere ripristinato per decisione comunale.

Si passa quindi ad informare la Commissione Mensa:

- che per il prossimo anno scolastico le tariffe, in vigore dal 2016, subiranno un aumento di circa 0,20 € per i residenti (viene fatto passare il foglio dove sono messe a confronto le tariffe attualmente in vigore e quelle del prossimo anno).
- che ci sono gravi situazioni di insolvenza da parte di alcune famiglie, che nonostante i solleciti continuano a non pagare. Era intenzione far mettere a verbale quanto sta affrontando la Ditta Sodexo in questo periodo. E' importante precisare che, nel momento in cui l'alunno viene sospeso, cessa l'assicurazione mensa, e quindi per la Ditta Sodexo il bambino è come se non mangiasse. Come già detto però i genitori continuano a mandare i propri figli in mensa, pertanto dovesse succedere qualcosa in quell'arco di tempo, ci sarebbero delle difficoltà. Il bambino comunque mangia perché i pasti preparati dalla ditta sono abbondanti, ma dal punto di vista assicurativo potrebbero nascere dei problemi.

La Sig.ra Salis chiede se le insegnanti sono informate di quanto sopra riportato.

La Dott.ssa Pesce spiega che le insegnanti non sono coinvolte in queste situazioni; pertanto viene informata la Dirigente, che a sua volta provvederà a contattare le famiglie coinvolte.

Interviene la maestra Alligri che chiede una precisazione e cioè che nel momento del pasto i bambini sospesi non sono assicurati.

La Dott.ssa Pesce conferma, perché questi bambini è come se mangiassero privi di tutela alimentare, in quanto non convalidati nella consumazione del pasto .

La maestra Alligri continua che è giusto mettere a conoscenza le famiglie di tale situazione.

Interviene la maestra Bartolotta che esprime delle perplessità circa il conteggio dei pasti: "Se i pasti sono garantiti per tutti i bambini, vuol dire che i sospesi sono conteggiati nella preparazione degli stessi e che quindi non cambia nulla". Pone un esempio.

Risponde il Dott. Angeleri: "l'alunno sospeso non esiste, pertanto non viene conteggiato nella preparazione dei pasti. Pertanto se l'insegnante comunica all'inseriente che ci sono 18 bambini, ma in realtà i pasti autorizzati e preparati sono 17, è evidente che un bambino non è stato calcolato. In questo caso tutti i bambini mangeranno senza risentire delle porzioni, che vengono prodotte in abbondanza; ma, qualora i bambini a sistema sono 10 e poi realmente sono presenti in 20, non potranno essere rispettate regolarmente le quantità delle porzioni, in quanto il pranzo per tutti dovrà essere condiviso in egual misura.

La Dott.ssa Pesce sottolinea che sono state verificate due azioni illegittime da parte di alcune famiglie:

1. nonostante le sospensioni i genitori mandano i bambini a scuola, ossia non li vanno a prendere a scuola prima del pasto per poi riportarli dopo il pranzo.
2. i genitori entrano nell'applicazione e segnano la disdetta per non pagare il pasto, ma mandano lo stesso il bambino a scuola. Ad esempio in una determinata giornata ci sono 300 pasti preparati sulla base delle presenze scaricate dall'app, ma realmente ci sono 330 bambini che pranzano. E' chiaro che quei 30 pasti in più saranno compensati in parte dalla tolleranza, e in parte dai pasti che mangiano gli altri.

Il dott. Angeleri interviene spiegando che la situazione è stata monitorata, anche grazie alla disponibilità della Dirigente, che ha fornito i registri, e quando i conti non sono tornati, sono state contattate le famiglie.

Interviene la maestra Alligi, che legge le lamentele di alcune maestre di via Roma:

- porzioni dello spezzatino insufficienti (la maestra ha riportato la risposta ottenuta nella scorsa Commissione ma ha il dubbio di non essere stata sufficientemente esaustiva);
- pasta cruda nella classe 4C (secondi ad essere serviti);
- condimento/verdure crude;
- pasta in bianco poco condita;
- sarebbe necessario un mestolo quando viene servita la polenta e lo spezzatino;
- puntualità nella distribuzione dei pasti (la maestra Alligi spiega di aver chiesto informazioni alle sig.re che servono, e di aver capito che ci sono sue colleghe che fanno entrare tardi le addette alla mensa; pertanto non è un problema legato a Sodexo);
- insalata amara;
- riso più sovente;
- graditi yogurt, budini e fruttini.

Interviene la maestra Gioelli circa la segnalazione dell'olio mancante nei pasti serviti, precisando che le addette mensa mettono a disposizione una bottiglia di olio in tutte le classi, che viene confermato dalla maestra Alligri.

Sulle quantità insufficienti di carne si ribadisce, come già precedentemente spiegato, che le grammature sono previste dall'Asl. Sulla questione interviene anche il consigliere Dott.ssa Miranda sottolineando che non vengono distribuiti pasti in porzioni ridotte, perché sono presenti alunni segnati assenti dai genitori. Ne chiede conferma al Dott. Angeleri, il quale sul punto precisa che solo situazioni estreme potrebbero provocare

problemi sulle porzioni, del tipo 20 alunni presenti, di cui 10 hanno dato la disdetta. Ma questa non è una situazione riscontrata a Carignano.

La maestra Alligri passa ad affrontare la richiesta di servire più porzioni di yogurt, budini e fruttini. Interviene la Dott.ssa Pesce precisando che i budini sono considerati dolci dall'ASL e sono consentiti una sola volta alla settimana in sostituzione alla frutta. L'ASL vuole la frutta fresca. Si analizza il menù.

Terminato questo argomento, interviene la Signora Salis che chiede se è possibile rendere più attraenti le verdure: ad esempio il cavolfiore e il broccolo lessato non vengono mangiati, magari rendendoli più appetibili, aggiungendo ad esempio il parmigiano o gratinandoli, i bambini li mangerebbero più volentieri.

Risponde il Dott. Angeleri che Sodexo è vincolata al menù vidimato dall'ASL, pertanto alcune volte possono provare a presentare le verdure in modo diverso, come suggerito dalla Sig.ra Salis, ma è chiaro che non è possibile farlo tutte le settimane. Precisa che il menù attualmente in vigore è quello invernale, ma che proporrà questi suggerimenti per quello estivo che è ancora in corso di predisposizione.

Interviene la sig.ra Salis, da pochi mesi membro della Commissione mensa, che chiede spiegazioni circa l'iter che porta alla stesura dei menù.

Il Dott. Angeleri risponde che ogni realtà è diversa: prima di utilizzare la cucina di Nichelino, nel corso delle riunioni della Commissione mensa venivano stilati insieme i menù da una stagione per l'altra, che poi venivano sottoposti all'ASL. Ora è in vigore il menù di Nichelino ma dal momento che in corso di definizione quello estivo, proporranno le richieste emerse nel corso di questa riunione, che rappresentano un miglioramento.

Interviene la Dott.ssa Pesce chiedendo se i cavolfiori e i finocchi, che nella cucina di Carignano, venivano proposti gratinati, effettivamente producevano uno scarto minore.

Risponde la Cuoca: "i finocchi e le carote gratinate sì, mentre i broccoli e i cavolfiori i bambini non li mangiano comunque".

La maestra Gioelli riferisce che il parmigiano avanzato viene utilizzato sulle verdure.

La Sig.ra Salis propone allora di effettuare un'indagine per ridurre lo spreco.

Viene suggerito di aggiungere del parmigiano che rende più appetibili alcune verdure, ma la maestra Alligri sottolinea, che, quello fornito dalla Sodexo, è sufficiente solo per la pasta.

Il Dott. Angeleri sottolinea che la grammatura prevista dall'ASL è di 5 grammi, che equivale ad un cucchiaino.

Interviene la maestra Bartolotta, rappresentante insegnanti di via Tappi, che ringrazia la Sodexo per aver accolto la richiesta di sostituire le polpette al martedì. Viene spiegato alla Commissione Mensa che gli alunni della scuola di Via Tappi hanno il rientro in mensa solo il martedì, e per combinazione il menù di Nichelino prevede proprio per quel giorno e in tutte le settimane le polpette come secondo. La maestra Bartolotta continua dicendo che

insegnanti, genitori e alunni di via Tappi sono soddisfatti del cibo fornito, i bambini mangiano abbastanza, preferiscono alcuni alimenti, le addette al servizio sono molto gentili e viene lasciato anche il bis.

Il Dott. Angeleri è molto contento di questo riscontro positivo.

La maestra Gioelli, interpellata su eventuali problematiche da parte della scuola dell'infanzia, segnala solo l'assenza del budino, di cui è stato chiarito prima il motivo: il menù del Comune di Nichelino non li prevede.

Viene sottolineato che il menù estivo partirà da maggio, deciso dal comune di Nichelino, con piccole variazioni per i centri estivi (verranno tolte le minestre). A Carignano partiremo prima con il menù estivo.

Il dott. Angeleri comunque ribadisce, che essendo in corso di predisposizione il menù estivo, proverà a sottoporre le proposte emerse nel corso di questa riunione.

Interviene la maestra Alligri chiedendo cosa si può fare per la pasta al dente. Ma viene evidenziato che per la scuola dell'infanzia la pasta in bianco è al dente, mentre per gli alunni di via Roma la cottura è perfetta. Viene ribadito che la cottura è soggettiva.

La dott.ssa Pesce chiede al sig.ra Salis un riscontro riguardo ai due sopralluoghi fatti a sorpresa presso la scuola di via Roma.

La sig.ra Salis riferisce: "mi sono recata due volte presso la scuola di Via Roma e in entrambe le occasioni ha assaggiato il pasto. Mi sono recata in tutte le classi e ho fatto un sondaggio sia con le maestre che con gli alunni.

Qualcuno ha espresso le proprie preferenze ma ho spiegato ai bambini, che non siamo a casa ma si tratta di una mensa scolastica.

Dal mio punto di vista ho trovato tutto buono, anche l'orzotto, che è stato condito sul momento. Nel secondo sopralluogo, se devo segnalare una pecca, ho riscontrato poco sugo nel primo ma invece i bambini erano soddisfatti e hanno mangiato tutto. Trattandosi di porzioni abbondanti, non hanno più mangiato il secondo ma non perché fosse cattivo.

Ho assaggiato solo nelle classi dell'ultimo turno e il cibo era comunque caldo, fumante. Non ho riscontrato alcune negatività".

La ditta Sodexo è molto contenta di questo riscontro.

La dott.ssa Pesce interviene dando la possibilità ai membri della Commissione mensa di far visita al centro cottura di Nichelino, è solo necessario far pervenire preventivamente le richieste in modo tale da poter organizzare la visita.

Si parla del menù speciale di Pasqua, che verrà servito il martedì per venire incontro a Via Tappi, che mangia solo in quella giornata.

La maestra Alligri chiede in ultimo una stima della fine dei lavori sulla cucina di Carignano. La dott.ssa Pesce ribadisce che la fine dei lavori alla cucina è stimata per settembre, ma la Sodexo avrà bisogno di tempo per ripristinare le attrezzature utilizzate. Viene spiegato

sempre alla maestra Alligri, che i lavori interesseranno non i locali all'interno della scuola di Via Roma ma la cucina sotto l'alberghiero.

La Consigliera Feraudo ringrazia la disponibilità dei rappresentanti della Commissione mensa, soprattutto i genitori e augura a tutti buona Pasqua.

Avendo esaurito gli argomenti da trattare, la seduta si chiude alle 17.30.

L'ufficio Istruzione Verbalizzante