



**COMUNE DI ROSTA**  
CITTA' METROPOLITANA DI TORINO  
Ufficio Scuola

Piazza V. Veneto n. 1 - Cap. 10090  
Tel. 956.88.16 - Fax 954.00.38  
Cod.fiscale - P. IVA.01679120012 -  
e-mail: ufficioscuola@comune.rosta.to.it www.comune.rosta.to.it

**COMMISSIONE MENSA**

**VERBALE N. 1**  
**DEL 10 Ottobre 2019**

L'anno duemiladiciannove, addì dieci del mese di ottobre, alle ore 14:30, si è riunita la Commissione Mensa, nominata per l'anno scolastico 2019/20209 con decreto del Sindaco n. 13 del 26.09.2019 e così composta:

1 genitore degli alunni della Scuola dell'Infanzia un altro genitore in qualità di supplente	Sig.ra Paola Janina WONG Sig.ra Alessandra FANTONE
1 genitore degli alunni della Scuola Primaria un altro genitore in qualità di supplente	Sig.ra Giuseppina ASSORO Sig.ra Luana DALLA LIBERA
1 genitore degli alunni della Scuola Secondaria 1° gr. un altro genitore in qualità di supplente	Sig.ra Elena BARTOLINI Sig.ra Noemi LAZZARINI
1 rappresentante degli insegnanti: <ul style="list-style-type: none"><li>• Scuola dell'Infanzia</li><li>• Scuola Primaria</li><li>• Scuola Secondaria 1° grado</li></ul>	Sig.ra Eleonora COL Sig.ra Gabriella BOT Sig.ra Monica ZAMBELLI
1 rappresentante del Comune di Rosta	Sindaco Domenico MORABITO
1 rappresentante della ditta appaltatrice	Dott.ssa Simona BERTOLI Capo Settore Area Piemonte - Lombardia della società EURORISTORAZIONE S.p.a.
1 dietista	Dott.ssa Francesca LANZARA dietista della società EURORISTORAZIONE S.p.a.

All'apertura della seduta il Vicesindaco nonché Assessore all'Istruzione Geom. Anna VERSINO procede all'appello e risultano presenti:

- Dott. Caterina PREVER LOIRI Responsabile del Servizio Amministrativo/Segreteria Generale;
- Dott. Alessandro PACE istruttore amministrativo Ufficio scuola;

- Sig.ra Paola Janina WONG in qualità di rappresentante dei genitori della scuola Infanzia;
- Sig.ra Giuseppina ASSORO in qualità di rappresentante dei genitori della scuola primaria;
- Sig.ra Luana DALLA LIBERA in qualità di supplente al rappresentante dei genitori della scuola primaria
- Sig.ra Elena BARTOLINI in qualità di rappresentante dei genitori della scuola secondaria di primo grado;
- Sig.ra Eleonora COL in qualità di rappresentante insegnanti della scuola dell'infanzia;
- Sig.ra Monica ZAMBELLI in qualità di rappresentante dei docenti della scuola secondaria di primo grado;
- Dott.ssa Simona BERTOLI in qualità di Capo Settore Area Piemonte – Lombardia della società EURORISTORAZIONE S.p.a.
- Dott.ssa Francesca LANZARA in qualità di dietista della società.

## **INTERVENTI**

Aprè la discussione il Vicesindaco VERSINO, chiedendo ai rappresentanti della Ditta EURORISTORAZIONE S.p.a. l'attivazione dalla data di martedì 05.11.2019 dei "Menu Regionali", quale progetto di educazione alimentare.

A seguito della loro illustrazione i Menù Regionali vengono approvati all'unanimità dai presenti, confermandone la loro attivazione secondo la seguente calendarizzazione:

- 05.11.2019 Menù VENETO
- 12.11.2019 Menù PIEMONTE
- 19.11.2019 Menù LAZIO
- 26.11.2019 Menù PUGLIA
- 03.12.2019 Menù EMILIA ROMAGNA

A riguardo la Dott.ssa PREVER LOIRI chiede che una bozza di brochure sia inviata dalla Ditta EURORISTORAZIONE S.p.a. al Comune, prima della loro definitiva distribuzione nelle scuole, anche per dar modo agli insegnanti delle scuole di illustrare, a scopo didattico, le peculiarità alimentari dei menù stessi.

A tal proposito interviene la Dott.ssa BERTOLI della Ditta EURORISTORAZIONE S.p.a., proponendo la consegna gratuita, per gli alunni della scuola dell'infanzia, di grembiulini da Cameriere, di grembiulini da cameriere per i bambini che si occuperanno delle operazioni di "Sbarazzo" in occasione della "GIORNATA DEL CAMERIERE".

La Dott.ssa BERTOLI illustra come l'iniziativa sopra menzionata avesse già riscosso un notevole successo anche in altri Comuni limitrofi.

I presenti convengono di aderire all'iniziativa.

Per quanto concerne invece il menù invernale, la Dott.ssa LANZARA della Ditta URORISTORAZIONE S.p.a., propone di partire da lunedì 15.10.2019 con il menù della 2° settimana. I presenti approvano.

L'Assessore Versino riprende la parola ed illustra le osservazioni riportate nella mail inviata dalla Maestra Gabriella BOT della Scuola primaria, assente nella seduta odierna a causa di impegni lavorativi. Le osservazioni rilevate riguardavano i seguenti punti:

- PASTA ECCESSIVAMENTE AL DENTE: a tal proposito la Dott.ssa Bertoli chiederà alle mensiere addette alla cottura in loco della pasta, di poter procedere per qualche minuto in più nella cottura, in modo che risulti maggiormente appetibile ai bambini;
- INSALATA SPESSO AMARA: la Dott.ssa Bertoli spiega come spesso la Ditta utilizzi l'insalata tipo "Pan di Zucchero", dato che le altre tipologia di insalata a foglia lunga potrebbero nascondere con più facilità degli insetti annidati fra le foglie e che, nonostante la fase di lavaggio potrebbero rimanere depositati sulle foglie. Di qui la necessità di utilizzare l'insalata pan di zucchero, che non ha una foglia di tipo lungo; anche se ha come controindicazione il fatto di risultare maggiormente amara.

La Dott.ssa BERTOLI propone a questo punto di servire un insalata di tipo misto, in modo che risulti maggiormente appetibile ai bambini.

- CAROTE TROPPO DURE: la Dott.ssa Bertoli per le carote tagliate alla julienne propone di effettuare preventivamente (qualche minuto prima di essere servite) una conditura delle stesse con olio sale ed aceto, in modo che abbiano il tempo di ammorbidirsi leggermente ed essere quindi più gradibili.
- PROSCIUTTO TROPPO FREDDO: in merito a questo punto la Dott.ssa BERTOLI illustra ancora una volta il fatto che si possa far ben poco per risolvere questa criticità, stante le ristrette normative di conservazione "a freddo" (oppure a caldo) di alcune tipologie di alimenti, fra cui rientrano anche il prosciutto crudo o cotto.
- ECCESSIVO SPRECO DI PANE NEI GIORNI DI SOMMINISTRAZIONE ALLA FOCACCIA: anche per questo punto si po' far ben poco, stante le ristrette norme ASL in merito alle quantità minime di carboidrati da somministrare in ogni pasto.

Prende poi la parola la Maestra Eleonora COL e fa rilevare le seguenti osservazioni:

- POMODORI A FETTE TROPPO SOTTILI: in merito a questo punto la Dott.ssa Lanzara e la Dott.ssa BERTOLI proveranno a chiedere alle cucine di far affettare le fette leggermente più spesse, in modo che i bambini siano "costretti" a masticarli preventivamente, evitando di ingoiarli interi come nel caso delle fette troppo sottili;
- ALCUNE VOLTE NUMERO DI FRUTTI (COME AD Es. MELE) INFERIORE AL NUMERO DI BAMBINI: La Dott.ssa Lanzara e la Dott.ssa Bertoli fanno notare ancora una volta che le normative ASL impongono una quantitativo in grammi da somministrare giornalmente ad ogni bambino (120 grammi di frutta a testa), a prescindere dal numero di frutta distribuito.

Prende infine la Prof. Monica ZAMBELLI e fa rilevare le seguenti osservazioni:

- POMODORI ECCESSIVAMENTE FREDDI: ancora una volta la Dott.ssa BERTOLI illustra che la problematica è di difficile risoluzione per via del rispetto delle citate norme di conservazione a freddo degli alimenti;
- SCARSA QUALITA' DEL PROCIUTTO E DELLE COSCE DI POLLO QUANDO SERVITE: a tal proposito la Dott.ssa BERTOLI avviserà la Ditta fornitrice Lenti, ai fini di una approfondimento del caso.

Non avendo altri argomenti da discutere, la Commissione si chiude alle ore 15:36.

Letto, confermato e sottoscritto

Vice Sindaco ed Assessore all'Istruzione Geom. Anna VERSINO; Dott.ssa Caterina PREVER LOIRI  
Alessandro PACE; Prof.ssa Monica ZAMBELLI; Maestra Eleonora COL; Sig.ra Giuseppina ASSORO;  
Sig.ra Paola Janina WONG; Sig.ra Luana DALLA LIBERA; Sig.ra Elena BARTOLINI; Dott.ssa Simona  
BERTOLI; Dott.ssa Francesca LANZARA.