



**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. 2  
DEL 29 Marzo 2023**

L'anno duemilaventitré, addì ventinove del mese di Marzo, alle ore 14:30, si è riunita la Commissione Mensa, nominata per l'anno scolastico 2022/2023 con decreto del Sindaco n. 13 del 09.11.2022 e così composta:

1 genitore degli alunni della Scuola dell'Infanzia un altro genitore in qualità di supplente	Sig.ra Paola Laura TUTTAVILLA Sig.ra Ilenia CROSA
1 genitore degli alunni della Scuola Primaria un altro genitore in qualità di supplente	Sig.ra Valentina ARCARO Sig.ra Monica DE ANGELIS
1 genitore degli alunni della Scuola Secondaria 1° gr. un altro genitore in qualità di supplente	Sig. Roberto PIACITELLI Sig.ra Giuseppina ASSORO
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 Pamela CRIELES Sig.ra Gabriella BOT Sig.ra Monica FERRERO
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	dietista della società EURORISTORAZIONE S.p.a.

All'apertura della seduta il personale assegnato all'Ufficio Scuola del Comune di Rosta Alessandro PACE e la Responsabile del Servizio Dott.ssa Caterina PREVER LOIRI procedono all'appello.

Risultano presenti:

- Dott. Alessandro PACE istruttore amministrativo preposto all'Ufficio Scuola comunale;
- Sig.ra Monica DE ANGELIS in qualità di rappresentante supplente dei genitori della scuola Primaria;
- Sig.ra Pamela CRIELESÌ in qualità di rappresentante insegnanti della scuola dell'infanzia;
- Sig.ra Gabriella BOT in qualità di rappresentante insegnanti della scuola Primaria;
- Sig.ra Monica FERRERO in qualità di rappresentante insegnanti della scuola secondaria di primo grado;
- Dott.ssa Caterina PREVER LOIRI in qualità di Responsabile dell'Ufficio Scuola comunale;
- Vicesindaco Anna VERSINO in qualità di rappresentante del Comune di Rosta;
- Sig.ra Simona BERTOLI Capo Settore Area Piemonte – Lombardia, Liguria e Valle d'Aosta della società EURORISTORAZIONE S.p.a.
- Dott.ssa Alessandra VERSACE in veste di Responsabile qualità della società EURORISTORAZIONE S.p.a.;
- Dott.ssa Francesca LANZARA in veste di Dietista della società EURORISTORAZIONE S.p.a.

## **INTERVENTI**

Il Vicesindaco VERSINO apre la seduta informando i membri della Commissione dell'avvenuto sopralluogo ad opera dell'Ufficio Scuola presso il Centro di Cottura della Ditta Euroristorazione, sito in Via Aldo Rossi a Grugliasco, invitando i genitori rappresentanti a fare altrettanto in un prossimo sopralluogo.

Al riguardo la sig.ra Bertoli propone due soluzioni:

- organizzare un pomeriggio di show coking, come proposto in sede di gara nell'offerta tecnica, già sperimentato per altri Comuni, che preveda di accogliere i genitori rappresentanti della Commissione mensa con somministrazione di assaggi di nuovi piatti realizzati nel centro di cottura stesso che potrebbero essere introdotti nel menu scolastico;
- organizzare una visita "Ordinaria" in una mattinata da concordare tra le parti.

La commissione concorda sulla prima opzione. La sig.ra Bertoli informa che è già in programma un evento di show coking per il Comune di Rivoli che potrà essere esteso anche al Comune di Rosta. La ditta comunicherà la data dell'evento al fine di consentire all'ufficio scuola di invitare la commissione mensa.

Prende la parola la Maestra CRIELESÌ che illustra le criticità rilevate nella mail inviata all'Ufficio Scuola in data 24.03.2023 e, ad essa, rispondono la sig.ra Bertoli e la Dott.ssa Lanzara.

- ✓ Per quanto riguarda le pere poco mature e troppo dure, la sig.ra Bertoli informa che la fornitura è stata già sospesa a partire da questa settimana, proprio per via della durezza delle stesse. Si procederà, pertanto, per le prossime settimane alla sola somministrazione della rimanente frutta di stagione che ordinariamente viene distribuita in questo periodo dell'anno, ossia, Mele, Arance, Banane e, quando previsto dal menù settimanale, mousse. Vista la poca varietà di frutta del periodo si concorda di inserire sporadicamente in qualche settimana uno yogurt o una mousse in più.
- ✓ Per quanto riguarda i Bastoncini di pesce che alcune volte sembrano crudi ed altre volte di un colore troppo scuro, tale da sembrare troppo cotti, la sig.ra Bertoli risponde che i bastoncini vengono sottoposti ad uguale processo di cottura. Invece per l'aspetto troppo scuro, informa che ultimamente i bastoncini sono composti dalla parte di merluzzo che viene chiamata "carbonaro", che ha un colore più grigiastro ma, non per questo, troppo cotto o meno appetibile. Se preferiscono avere prodotti alternativi al bastoncino di pesce, si potrebbe offrire il filetto di merluzzi gratinato nel menù estivo. La commissione accetta la proposta.
- ✓ Per quanto concerne la patate al forno segnalate come troppo bruciate la sig.ra Bertoli informa che gli addetti al servizio di cottura presteranno maggiore attenzione a non fornire le parti di patate che subiscono una eccessiva cottura dovuta probabilmente alla posizione più vicina di alcune patate alle ventole dei forni.

- ✓ Per quanto riguarda i disagi riscontrati in mensa durante la giornata del 24.03 a causa dello scarico ed il posizionamento dei nuovi arredi ed attrezzature offerti come "Migliorie tecniche" durante il pranzo dei bambini, la sig.ra Bertoli risponde che provvederà ad informare i corrieri di prestare, in futuro, maggior attenzione agli orari.
- ✓ Per quanto riguarda la dieta di una bambina celiaca, la sig.ra Bertoli e la Dott.ssa Lanzara, ribadiscono che la bambina può usufruire tutti i giorni dei prodotti per la merenda, perché sono privi di glutine.

Prende la parola la Maestra BOT, la quale evidenzia che la maggior parte delle criticità rilevate nel plesso Collodi fossero per la maggior parte le stesse già segnalate dalla collega del plesso Morante e per le quali era stata già stata data risposta.

La Maestra Bot, segnala in aggiunta che le carote alla julienne sono arrivate qualche volta eccessivamente secche, tali da risultare un po' legnose; risponde la sig.ra Bertoli che segnalerà agli addetti alla preparazione di tenerne conto durante il processo di preparazione in modo da porre rimedio alla criticità.

La Maestra BOT chiede infine un chiarimento in merito ai pasti in bianco richiesti da bambini che hanno già dieta speciale. La Dott.ssa Lanzara e la sig.ra Bertoli precisano che quando viene chiesto un pasto in bianco per un bimbo che ha la dieta speciale, il pasto arriva comunque in modo nominativo e comunque separato dagli altri pasti serviti comunemente agli altri bimbi, in modo da preservarne comunque qualsiasi eventuale rischio di contaminazione con gli altri (anche se bianchi).

Prende la parola la Sig.ra Monica DE ANGELIS, segnalando che alcuni genitori dei bambini che hanno dieta speciale hanno fatto notare che i loro bambini non ricevono alcune volte la merenda di metà mattina quando viene distribuita per il progetto "merenda di metà mattinata".

Risponde la sig.ra Bertoli, che aveva già segnalato al momento dell'istituzione di questo progetto, l'eventualità che i bambini con dieta speciale sarebbero rimasti alcune volte senza merenda dato che il prodotto a loro riservato come merenda di metà mattinata sarebbe arrivato all'ora di pranzo (così come previsto ordinariamente) insieme al resto della dieta speciale. E' un problema oggettivo che non può essere risolto per tutelare la salute dei bambini con dieta speciale, che alcune volte non possono mangiare ciò che viene servito come merenda a tutti gli altri.

Prende la parola la Prof.ssa FERRERO che segnala la criticità rilevata con gli orari troppo ristretti concessi per il pranzo: alcune classi infatti non scendono a pranzo prima delle ore 13:15 e le mensiere hanno necessità di finire la somministrazione entro e non oltre le 13:30, al fine di poter rispettare i propri orari previsti contrattualmente. Ciò provoca disagio sia negli alunni che devono pranzare in un arco di tempo molto ristretto e sia nel personale addetto alla distribuzione, che dall'altra parte non può trattenersi oltre l'ordinario orario di lavoro stabilito contrattualmente.

Il Vicesindaco Versino provvederà di persona a fare dei controlli sulle tempistiche in base a quanto segnalato e, se del caso verranno studiate azioni correttive.

La Prof. FERRERO fa notare che in alcuni casi i ragazzi hanno riscontrato la presenza di capelli nelle loro pietanze prese a self service: la sig.ra Bertoli e la Dott.ssa Versace rispondono che in questi casi l'alunno deve provvedere a segnalare tempestivamente il fatto alle mensiere che provvederanno a sostituire immediatamente la pietanza ed a conservare quella nella quale è avvenuto il ritrovamento, segnalandolo in Ditta e conservandone il campione.

Prende la parola il Vicesindaco VERSINO, chiedendo alla Dott.ssa Bertoli quali progetti la Ditta Euroristorazione possa offrire nei plessi scolastici.

La sig.ra BERTOLI illustra le seguenti proposte progettuali:

- ✓ Menù 5 continenti, che era stato già proposto negli anni passati
- ✓ Menù delle Regioni, che era stato già proposto negli anni passati
- ✓ Menù Arcobaleno

- ✓ Progetto "Merenda amica": consistente nella distribuzione di una brochure ai bambini nella quale vengono suggeriti i prodotti consigliati per la colazione del mattino (cereali, fette biscottate o simili ecc.) ed eventualmente la Ditta Euroristorazione provvederà a somministrare una mattina una merenda "tipo" con del The o latte, marmellate, fette biscottate ecc.
- ✓ Progetto "Lettura delle etichette": consistente in un corso di lettura delle etichette degli alimenti, dedicato ai ragazzi della scuola secondaria di primo grado.

La Sig.ra DE ANGELIS opta per il progetto merenda amica da distribuire ai bambini della scuola Collodi. Il progetto inizierà a partire dal 27.04.2023.

La Commissione sceglie anche di poter attivare il Menu Arcobaleno, ovvero un progetto che in analogia agli anni passati si distribuisca settimanalmente un menù speciale (in tutto in numero di CINQUE). Il progetto inizierà a partire dal 02.05.2023 dal menù di colore BIANCO

La Maestra Bot, chiede delucidazioni rispetto all'uso delle borsine salva merenda distribuite in mensa nei giorni precedenti e la dott.ssa Bertoli spiega che si tratta di un omaggio da parte dell'azienda finalizzata alla sensibilizzazione del recupero in modo corretto del cibo avanzato in mensa, nello specifico riferito ad alimenti non deteriorabili nel breve periodo come: pane, frutta, prodotti da forno confezionati, budini UHT, barrette di cioccolato, plumcake... ed inoltre che, la gestione del sacchetto, il mantenimento in buono stato d'uso e la pulizia sono a carico all'utenza.

Non avendo ulteriori argomenti, la Commissione viene chiusa alle ore 16:25.

Letto, confermato e sottoscritto

Vice Sindaco ed Assessore all'Istruzione e Servizi Scolastici Anna VERSINO; Dott.ssa Caterina PREVER LOIRI; Dott. Alessandro PACE; Maestra Pamela CRIELES; Maestra Gabriella BOT; Prof.ssa Monica FERRERO; Sig.ra Monica DE ANGELIS; Dott.ssa Simona BERTOLI; Dott.ssa Alessandra VERSACE; Dott.ssa Francesca LANZARA.