

ISTITUTO COMPRENSIVO "MATTEOTTI-PELLICO"

ANNO SCOLASTICO 2023/24

COMMISSIONE MENSA VERBALE DEL 13/11/2023

INSEGNANTI E GENITORI PRESENTI

(Vedi allegato)

In data 13/11/2023, alle ore 17:00, nei locali della scuola Matteotti si è riunita la COMMISSIONE MENSA presieduta dal docente Valerioti Giuseppe.

Alla riunione partecipa la Dirigente Dott.ssa Veronica Ancona.

Accertata la validità della riunione, il referente dà lettura dell'O.d.G.:

- 1. Andamento del servizio nel secondo mese di scuola**
- 2. Eventuali iniziative da assumere per migliorare il servizio**
- 3. Varie ed eventuali**

Alla riunione sono presenti alcuni rappresentanti del Comune di Torino e della Ditta Ladisa.

COMUNE DI TORINO/MENSA SCOLASTICA

Dott. Ritucci Alberto

Dott.ssa Rava Antonella

DITTA LADISA

Dott. Pinto Cesare (Responsabile operativo)

Dott.ssa Anna Nardelli (Responsabile del personale)

Santacroce Evangelista (Responsabile)

Giulia Zamengo (Responsabile)

Il referente avvia la riunione parlando dell'andamento del servizio nel secondo mese di scuola e affermando che in questo periodo non si sono manifestati particolari problemi per ciò che riguarda l'organizzazione e la qualità del cibo. In generale non si sono evidenziate le difficoltà del primo mese. Nondimeno ci sono stati giorni "positivi" e giorni in cui si sono ripresentate delle criticità legate alla "gradibilità" di alcuni piatti.

In particolar modo i piatti a base di soia hanno registrato uno scarto altissimo (spezzatino e hamburger). I report inviati dai rappresentanti dei genitori hanno evidenziato un giudizio qualitativo altalenante. Nonostante alcune difficoltà che si sono manifestate anche in questo secondo periodo, è possibile affermare che la Ladisa ha fatto alcuni passi avanti per arrivare ad uno standard completamente soddisfacente. Il referente conclude aggiungendo che si possono e si devono fare ulteriori passi avanti per migliorare ancora di più tutto il servizio.

I docenti della Pellico (Torrielli/Petrucci) e della Balbis (Bellasalma) concordano con questa riflessione.

Prima di proseguire nel dibattito, l'insegnante Valerioti informa tutti i partecipanti che in data 14/11 è previsto un incontro con i rappresentanti di classe di tutti i plessi della primaria. A questa riunione sono stati invitati i referenti della Ditta fornitrice dei pasti.

Intervento del Dott. Pinto (Ladisa)

Il responsabile della Ladisa afferma che effettivamente ci sono ancora alcuni problemi di organizzazione, ma che ciò è dovuto ad un necessario periodo “di rodaggio” e che la qualità del cibo viene monitorata costantemente da un operatore. Si sono evidenziati problemi riguardanti la temperatura di scodellamento, ma ciò è dovuto a fattori esterni. Il tempo che intercorre tra lo scodellamento e il consumo del cibo da parte dei bambini, a volte, è eccessivo. La temperatura al consumo è in linea con le indicazioni fissate in sede di appalto.

Il plesso di Fioccardo, nel quale si sono manifestate maggiormente queste criticità, riceverà un nuovo carrello per mantenere calde le vivande.

In relazione al cibo a base di soia, il Dott. Pinto afferma che questo alimento è stato inserito dal Comune nel menù delle mense e che ha seguito personalmente la preparazione del suddetto piatto. Le risultanze positive rilevate in sede di preparazione, non sono state riconfermate al momento del consumo in mensa. La ditta verificherà i motivi di questa discrepanza per evitare che in futuro si ripeta.

La maestra Bellasalma desidera precisare che i bambini, nel precedente anno scolastico, hanno mangiato cibo a base di soia dimostrando un certo gradimento. Invita quindi la Ditta ad una verifica più attenta del piatto in questione, per risolvere eventuali problemi riguardanti il sapore e per confermare il trend positivo che si è manifestato nell'ultimo periodo.

Le due rappresentanti dei genitori della Parato (Boccardo/Castelli), pur apprezzando i dati positivi che si sono osservati in questo secondo mese, aggiungono che è necessario fare significativi passi avanti per rendere i piatti “più appetibili”(purea insipida/sugo allo zafferano dal colore anonimo).

Il Dott. Pinto conclude il suo intervento affermando che l'obiettivo prioritario della Ditta è la sicurezza alimentare e la gradibilità del cibo che viene servito e che in questo periodo tutta l'azienda è impegnata a garantire un servizio di qualità.

In relazione al riso allo zafferano dal colore anonimo, il referente spiega che si è trattato di un errore “di grammatura”.

Intervento del rappresentante del Comune (Dott. Ritucci)

Il Dott. Ritucci segnala che i nutrizionisti consigliano il consumo di piatti a base di soia perché questo alimento fornisce una delle proteine vegetali più nobili.

In ogni caso è essenziale che i bambini siano invitati ad assaggiare tutto il cibo per “conoscere” anche gli alimenti a volte poco presenti nel consumo casalingo. Nel mese di gennaio il Comune presenterà nuove ricette e avvierà un progetto di educazione alimentare riservato a tutti gli alunni.

Per ciò che riguarda il consumo e l'eventuale scarto eccessivo del cibo, gli operatori comunali fanno continue verifiche riguardanti la qualità. La sicurezza degli alimenti viene monitorata dal Comune, dalla ASL e dalla Ladisa.

La rappresentante Sabatino (Fioccardo) sottolinea che il clima di sfiducia che si è instaurato in questo periodo non aiuta ad affrontare con serenità le difficoltà a cui si è fatto riferimento, ma se il Comune riesce a coinvolgere le famiglie proponendo nuovi piatti, nuove ricette e un corso di educazione alimentare, questo può essere un fatto molto positivo.

Il Dott. Ritucci ribadisce che da gennaio sarà possibile dare avvio a questa nuova fase e che in alcuni casi si potrà riattivare una “cucina interna” per un massimo di 16 cucine in tutta la città di Torino.

Le segnalazioni che i genitori e i docenti della commissione inviano costantemente, tramite il portale Prisma, vengono registrate ed inviate alla Ditta.

In alcuni casi può essere avviato un procedimento di contestazione che prevede il pagamento di alcune penali.

Interviene il Dott. Pinto (Ladisa) per informare l'assemblea che, su richiesta preventiva, i genitori possono recarsi nella sede della ditta per controllare la preparazione dei piatti e per verificare la qualità degli alimenti che vengono usati.

La riunione termina alle ore 19:00.

Data 13/11/2023

FIRMA DEL SEGRETARIO E REFERENTE
Valerioti Giuseppe