



COMUNE DI MONTANARO
CITTA' METROPOLITANA DI TORINO

SETTORE QUALITA' DELLA VITA

Servizi Scolastici, Sportivi e del Tempo Libero

COMMISSIONE MENSA A.S. 2024/2025
NOMINATA CON DELIBERA DI G.C. N°8 del 29/1/2025

VERBALE DELLA SEDUTA
14 maggio 2025

In data 14 maggio 2025 alle ore 17.00 presso una sala del Palazzo Municipale si è riunita la Commissione Mensa, istituita con delibera di C.C. n°46 del 27/07/2015 e nominata per l'a.s. 2024/2025 con delibera di G.C. 8 del 29.1.2025, convocata, come prevede il regolamento, dall'Assessore all'Istruzione, Presidente della Commissione.

Sono presenti:

- Elisabetta Marchisio – Assessore Delegato all'Istruzione Presidente della Commissione
- Serena Sonvilla – Responsabile del settore Qualità della Vita
- Sabrina Revetria – Istruttore Amministrativo presso Settore Q.d.V con funzioni di segretario verbalizzante
- Marina Evelina Sorrenti – Insegnante – Rappresentante della Scuola d'Infanzia
- Cristina Fasolato – Insegnante – Rappresentante della Scuola Primaria
- Maristella Tortoreti - Genitore- Rappresentante della Scuola Primaria
- Giada Germanà - Genitore- Rappresentante della Scuola Primaria
- Libera Antropoli – Genitore- Rappresentante della Scuola d'Infanzia
- Federica Catania – Genitore- Rappresentante della Scuola d'Infanzia
- Sig. Vincenzo Conforti Rappresentante della Società DUSSMANN SERVICE S.R.L. attuale appaltatore del servizio di refezione
- Sig.ra Stefania La Rosa dipendente della Società DUSSMANN SERVICE S.R.L. attuale appaltatore del servizio di refezione
- Sig.ra Stefania Pezzinga dipendente della Società DUSSMANN SERVICE S.R.L. attuale appaltatore del servizio di refezione

Risultano assenti

- Dott. Matteo VACCA CAVALOTTO- Dirigente Istituto Comprensivo di Montanaro.

L'Assessore Elisabetta Marchisio in qualità di presidente, dichiara aperta la seduta della Commissione e richiede ai presenti di firmare il foglio presenze e verificare la correttezza dei dati in esso inseriti.

La dott.ssa Serena Sonvilla, Responsabile del settore Qualità della Vita, presenta il Sig. Vincenzo Conforti ai partecipanti della riunione il quale è presente all'incontro in qualità di Rappresentante della Società DUSSMANN SERVICE S.R.L. attuale appaltatore del servizio di refezione

Il Sig. Conforti prende parola ricordando che i membri della commissione non sono autorizzati ad aprire i frigoriferi e a manipolare gli alimenti in essi conservati, come accaduto in occasione del sopralluogo effettuato in data del 3 aprile 2025, questo per evitare eventuali contaminazioni del cibo.

La Sig.ra Libera Antropoli comunica che in occasione di predetto sopralluogo, come indicato nel verbale del sopralluogo stesso, è stata riscontrata all'interno dei frigoriferi la presenza di carne macinata priva di etichettatura.

Il Sig. Vincenzo Conforti ha informato i presenti che lo stesso Manuale HACCP consente le preparazioni anticipate dei preparati (in questo caso le polpette) e che i dipendenti, impegnati nella distribuzione dei pasti, non avevano completato il processo di etichettatura del macinato; attività svolta in un momento successivo.

L'Assessore Elisabetta Marchisio ricorda che ai sensi del *REGOLAMENTO PER L'ISTITUZIONE E IL FUNZIONAMENTO DELLA COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA Approvato con deliberazione di C.C. n. 46 del 27.07.2015 ART.5 Modalità di svolgimento dei controlli*, in sede di sopralluogo è esclusa qualsiasi forma di contatto diretto o indiretto con sostanze alimentari, attrezzature e stoviglie (frigoriferi inclusi) e che il controllo deve limitarsi: ai locali, arredi e attrezzature, alla gradibilità dei pasti e al monitoraggio del servizio. Non sono previsti controlli sulla preparazione degli alimenti al fine di evitare eventuali e possibili contaminazioni alimentari.

La Sig.ra Mariastella Tortoreti chiede se è possibile nelle diete per intolleranza da lattosio proporre degli alimenti alternativi privi di lattosio.

Il Signor Conforti risponde che in caso di intolleranze occorre, come da disposizioni, dare delle alternative analoghe, per apporto nutrizionale, agli alimenti vietati cercando di diversificare gli stessi per non renderli ripetitivi nel corso delle settimane. Ribadisce inoltre che il menù non può essere oggetto di modifica, possono cambiare le preparazioni, ma solo su indicazione del Comune. I menù devono essere necessariamente essere concordati con l'Asl il quale effettua dei controlli sugli stessi al fine di garantire un equilibrio nutrizionale fornendo un adeguato rapporto tra i nutrienti per una dieta sana.

La Sig.ra Federica Catania chiede la possibilità di introdurre più piatti freddi in estate e diminuire i piatti freddi in inverno

La Sig.ra Mariastella Tortoreti lamenta una distribuzione di porzioni limitate.

Il Sig. Vincenzo Conforti replica che anche le porzioni sono stabilite dall'ASL in base ad una specifica grammatura. Nella grammatura non è data possibilità di effettuare un "bis" di somministrazione e l'approvvigionamento delle derrate è pensato per garantire la somministrazione giornaliera in rispetto delle predette tabelle, la preparazione del piatto campione ed alcune porzioni aggiuntive in caso di imprevisti.

La Sig.ra Federica Catania segnala che nella giornata del 5 marzo 2025 non è stata somministrata la frutta, sostituita con un dolce (crostatina). La frutta proposta inoltre non rispetta la stagionalità ed è poco diversificata

Il Sig. Vincenzo Conforti ammette che in tale data sono stati costretti ad una variazione del menu in conseguenza alla chiusura della cucina in occasione della sospensione dell'attività ristorativa per le vacanze di carnevale. La mancata distribuzione della frutta è

sicuramente un errore dovuto ad una incomprensione con il servizio e se ne scusa. In merito alla poca varietà di frutta somministrata, la motivazione è imputabile alla necessità di reperire frutta biologica e necessariamente di stagione: disponibile con una maggiore varietà sono a partire dai primi di giugno di ogni anno, data oltre la quale il servizio mensa non è più attivo, se non per la scuola dell'infanzia.

La Sig.ra Federica Catania lamenta un prezzo eccessivo del pasto.

L'insegnante Sig.ra Cristina Fasolato segnala che occorre modificare alcune preparazioni e nello specifico la preparazione del risotto in bianco e del risotto alla parmigiana in quanto al gusto risultano essere pressoché identici. Inoltre la preparazione delle zucchine è eccessivamente liquida e non gradevole. Chiede quindi se è possibile renderla più asciutta. Segnala inoltre che nelle preparazioni in cui è presente la carne bianca (in presenza di fettine con maggior spessore) spesso accade che queste siano poco cotte, presentando all'interno parti ancora rosate.

L'insegnante Sig.ra Marina Evelina Sorrenti lamenta una scarsa distribuzione del pane in capo ad ogni alunno della scuola dell'infanzia. Al fine di facilitarne la distribuzione, è stato a suo tempo concordato di tagliare a metà la quantità di pane spettante ad ogni alunno, ma il pane effettivamente consegnato giornalmente ad ogni classe non corrisponde alle due metà dovute.

Il Sig. Vincenzo Conforti afferma che viene consegnata la grammatura prevista e propone, al fine di monitorarne più facilmente la quantità, di non dividere più la razione giornaliera di pane, ma di consegnarla intera.

L'insegnante Sig.ra Cristina Fasolato fa presente che la carne rossa presente nelle preparazioni proposte ha troppe nervature ed è di difficile masticazione per gli alunni ed inoltre i bastoncini di pesce all'interno hanno una colorazione scura ed una impanatura eccessiva rispetto al prodotto oltre che presentarsi molto asciutti al palato.

Il Sig. Vincenzo Conforti propone quindi di modificare la fornitura per entrambi gli alimenti nel rispetto degli standard richiesti.

L'insegnante Sig.ra Cristina Fasolato segnala che la pizza, solo per alcune porzioni risulta essere somministrata poco cotta e gommosa.

Il Sig. Vincenzo Conforti informa che la pizza viene consegnata dal fornitore alla cucina già cotta e a temperatura; essendo che le singole teglie vengono consegnate impilate può accadere che nelle parti centrali si sviluppi condensa che determini l'impressione di una scarsa cottura. La cucina, al fine di rendere maggiormente gradevole l'alimento, anche se non necessario, provvede comunque rimetterle in forno per ripristinarne la croccantezza.

La Sig.ra Mariastella Tortoreti chiede se, al fine di evitare l'inconveniente lamentato, è possibile effettuare la cottura della pizza direttamente nei forni della cucina della mensa.

Il Sig. Vincenzo Conforti comunica che tale tipo preparazione non è prevista dal Manuale HACCP, ma che eventualmente è disponibile al cambiamento di fornitore.

La Sig.ra Libera Antropoli suggerisce la possibilità di inserire una maggiore varietà di verdura cruda, come ad esempio le carote, da somministrare in insalata.

L'insegnante **Sig.ra Cristina Fasolato** segnala inoltre che la richiesta di somministrazione del pasto da casa ha subito un notevole aumento in ragione del grado di insoddisfazione per il servizio mensa privando così la consumazione dei pasti degli studenti interessati in un tempo condiviso che favorisce la loro socializzazione.

L'insegnante **Sig.ra Cristina Fasolato** chiede inoltre se è possibile introdurre cibi di maggior gradimento come ad esempio le lasagne.

Il **Sig. Vincenzo Conforti** risponde che eventualmente, anche se non presenti sul menu vidimato, queste possono essere inserite nei menù speciali, somministrati in occasione di particolari ricorrenze.

La **dott.ssa Serena Sonvilla** precisa che gli uffici hanno provveduto a predisporre un nuovo menù, già oggetto di vidimazione da parte dell'ASL, in ragione della predisposizione della nuova procedura di gara inerente l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica in scadenza il 31/8/2025.

L'insegnante **Sig.ra Cristina Fasolato** chiede se è possibile convocare le prossime riunioni della Commissione Mensa in data di lunedì in quanto, per impegni scolastici, è difficile garantire la presenza delle insegnanti. Chiede inoltre se sono previsti all'interno del menù gli stick di formaggio grana.

Il **Sig. Vincenzo Conforti** risponde che non è prevista, nel menù o nel capitolato, la somministrazione di tale alimento.

La **Sig.ra Libera Antropoli** chiede se il fruttino a cucchiaio è possibile sostituirlo con un formato più pratico all'assunzione come ad esempio in una confezione da spremere.

Il **Sig. Vincenzo Conforti** risponde che s'informerà con il rispettivo fornitore e darà riscontro in merito.

Il **Presidente della Commissione** prende atto delle proposte, delle segnalazioni e delle critiche sollevate in sede di riunione, per verificarne, rispettivamente, la fattibilità e la veridicità.

Alle ore 18.15 la riunione ha termine.

Letto, approvato, sottoscritto.

La Presidente della Commissione
Elisabetta Marchisio

Il Segretario della Commissione
Sabrina Revetria

