



CITTA' DI GRUGLIASCO

ASSESSORATO ALLA CULTURA ED AI SAPERI

Verbale della Commissione mensa congiunta scuola dell'infanzia – scuola primaria – scuola secondaria

Il 7 novembre 2018 si è riunita la Commissione mensa, congiunta dei tre ordini secondo i quali è articolata la scuola dell'obbligo:

Presenti

Assessora alla Cultura e ai Saperi
prof.ssa Emanuela Guarino

Direttore dell'Area Politiche Educative
sig.ra Teresa Maria Toscano

Ex-dirigente scolastica impegnata sul territorio riguardo i temi dell' Educazione Alimentare e della Salute
prof.ssa Claudia Boetto

Società Camst Impresa italiana di ristorazione
Responsabile commerciale
Sig.ra Simona Picco

Direttrice di locale Camst a Grugliasco
Sig.ra Sabrina Mosesso

Dietista
Dott.sa Simona Martini

Laboratorio chimico della Camera di Commercio di Torino
dott.sa Clelia Lombardi

Consigliera comunale di Grugliasco
Sig.ra Elvia Moretti

Produttori
Grissitalia (Magni)
Biodiffusione (Marco)
Rapetti (Lattarino)
Fileni Simar
Bioalleva

Rappresentanti dell'Istituto Comprensivo Di Nanni

Rappresentanti dell'Istituto Comprensivo King

Rappresentanti dell'Istituto Comprensivo 66 Martiri

Ordine del giorno:

Il Servizio di Refezione Scolastica: che cos'è e come è organizzato
Ruolo della Commissione Mensa: consegna checklist per i sopralluoghi
Presentazione dei fornitori e dei prodotti utilizzati dal servizio di refezione di Grugliasco
Visite in Cucina
Varie ed eventuali

Emanuela Guarino

saluta i presenti intervenuti alla Commissione mensa congiunta dei tre ordini della scuola dell'obbligo.

Ringrazia per la presenza numerosa dei membri delle varie commissioni mensa e della una consigliera comunale.

Il primo dicembre l'iniziativa intitolata "Cosa bollirà in pentola", nasce con l'intento di consentire ai genitori di avvicinarsi alla realtà della cucina di Camst.

E' una Commissione particolare, perchè oltre ad affrontare il tema dell'educazione alimentare, la ditta Camst presenta il suo servizio e i suoi fornitori per far conoscere alle famiglie la filiera ed i prodotti impiegati nelle preparazioni della cucina.

Il Laboratorio chimico della Camera di Commercio, nella persona della dott.ssa Lombardi, è l'ente terzo, nominato dall'Amministrazione, per svolgere un'attività di controllo sulla attività della cucina e della distribuzione dei pasti nelle scuole.

La Commissione mensa ha la funzione di aiutare la ditta Camst a perseguire un costante miglioramento nell'erogazione del suo servizio

Sabrina Mosesso

la presenza dei produttori in questa Commissione mensa permette alla ditta Camst di presentare alle famiglie i prodotti usati nella preparazione dei pasti

Toscano Teresa Maria

soprattutto ai genitori che per la prima volta sono stati eletti come membri della Commissione mensa

Grissitalia

pastificio a Mombercelli, in provincia di Asti, nato nel 1972 con la produzione del pane, che poi si è estesa ad altri prodotti da forno

Biodiffusione

produzione di ortofrutta biologica, poi commercializzata; prodotti orticoli, coltivati su 130 ettari di territorio del Piemonte, certificati come suolo biologico.

A Mazzè c'è il sito principale che tratta i prodotti vegetali a foglia.

La produzione è legata alla tradizione del territorio, è a km 0; gli agrumi arrivano dalla Calabria e dalla Sicilia

Lattarino

prodotti di qualità di cui è documentata la tracciabilità; la carne è certificata ASPRO, latte e uova sono biologici

Fileni

l'azienda nasce cinquant'anni fa; negli anni novanta inizia la produzione di allevamenti

biologici di pollo e tacchino

Bioalleva

l'azienda nasce vent'anni fa con la produzione di carne biologica di bovino, suino e avicola, di cui si controlla la filiera; l'allevamento biologico, oltre il tipo di alimentazione biologica all'animale viene garantito il benessere nel tipo trattamento

Laboratorio chimico Camera di Commercio (dott.sa Lombardi)

vengono effettuati controlli mensili sulle materie prime e sui prodotti finiti; vengono eseguite analisi chimiche e tamponi di superficie per ciò che concerne le pulizie.

Controlli aggiuntivi sono previsti sulle forme di autocontrollo e sul capitolato.

Una volta al mese vengono fatti controlli al nido comunale; con periodicità vengono fatti controlli nelle scuole

Toscano Teresa Maria

la qualità del cibo è molto alta, tuttavia ci sono delle difficoltà nel farla percepire ai bambini. La tutela della salute è legata al piatto e al suo contenuto.

Il sistema di refezione scolastica è molto complesso

Genitore scuola D'Acquisto (Siriotto)

quest'anno è corale la lamentela della classe a riguardo della mensa, poichè il pasto non è gradito dai bambini; la pasta al pesto non è gustosa, il prosciutto è molliccio e insapore; è molto alta la quantità di avanzi, la pasta il 50%, le lamentele sono anche delle insegnanti.

Secondo i genitori non è buono il rapporto qualità-prezzo.

Nella classe quarta del figlio, il 50% è passato al pasto domestico; fino all'anno scorso andava tutto bene, quest'anno cosa è successo? Alcuni minacciano di non pagare più la mensa.

Genitore scuola D'Acquisto (Franzino)

il sapore non è più come l'anno passato; il riso è completamente crudo; nella minestra sono stati trovati frammenti di ossa, pare. Cosa si può fare se i bambini non mangiano?

Cosa si può fare per apportare miglioramenti?

Insegnante Andersen (Genevro)

non c'è cura nella preparazione; i primi piatti devono essere conditi con sughi semplici, se contengono verdure vengono scartate; i filamenti presenti nelle minestre sono pericolosi ed i bambini non le consumano

Genitore scuola Baracca/Casalegno (Cinquino)

si richiede un maggiore uso di legumi

Insegnante Casalegno (Inghingoli)

il petto di pollo necessita di una cottura più lunga, perchè spesso risulta poco cotto e poco appetibile; i limoni sono durissimi e senza succo; presenza di filamenti nelle minestre, poca cura nei secondi; da parte delle insegnanti della scuola la mensa è sempre stata sostenuta, mentre ora le criticità sono invasive

Genitore Rodari (Luciani)

gli hamburger sono stati rimandati indietro perchè erano crudi

Insegnante Bechis (Bo)

la mensa è sempre stata difesa dalle insegnanti ma ora le minestre son improponibili; la pasta in bianco è cotta male; i pezzi di insalata sono troppo grossi; sembra esserci meno attenzione nelle preparazioni; la filera è di qualità ma i piatti non risultano appetibili

Guarino Emanuela

in questa Commissione mensa è importante utilizzare bene il tempo, sfruttando la presenza dei fornitori, per rivolgere domande sui prodotti e per rispettare chi tra loro arriva da più lontano; la discussione della parte finale del servizio verrà approfondita con un'apposita Commissione mensa, per capire cosa è successo; essendo all'inizio dell'anno c'è tempo per apportare dei correttivi

Boetto Claudia

il progetto sull'alimentazione nelle scuole di Grugliasco, fin dalla sua nascita, ha previsto l'uso della dieta mediterranea e l'uso di prodotti biologici; negli ospedali da alcuni anni, da quando è stata scientificamente provata la connessione tra l'alimentazione e le malattie oncologiche, vengono date informazioni sul tipo da seguire.

Notevole miglioramento nel fatto che i prodotti usati dalla ditta Camst siano del territorio piemontese e si sia sviluppata la filiera corta.

Il benessere nell'allevamento degli animali, non è solo una questione etica, ma salutare perchè se tutto il processo avviene in maniera dignitosa, si sviluppano meno tossine, quindi è un'attenzione importante.

Il progetto di educazione alimentare di Grugliasco ha compiuto dei progressi ma necessita di una maggiore informazione tra i cittadini e formazione per gli insegnanti, che, se debitamente motivati, sono figure fondamentali per aiutare gli alunni ad apprezzare i piatti che vengono serviti ed essere quindi maggiormente consumati.

Dal 2003 nella Facoltà di Medicina, l'educazione alimentare è divenuta materia di studio obbligatoria

Genitore scuola D'Acquisto (Siriotto)

chi controlla la formazione delle insegnanti?

Boetto Claudia

è un problema della scuola italiana, gli insegnanti sono abbandonati a se stessi, devono essere motivati per convinzione personale; di questa problematica è necessario parlarne nei Consigli d'Istituto

Insegnante Balzarini

la formazione degli insegnanti riguarda molte materie

Guarino Emanuela

a causa di un notevole ricambio degli insegnanti verrà fatto un aggiornamento sulle tematiche dell'educazione alimentare

Genitore Ciari (Ravenda)

poichè il biologico è importante non per moda ma a livello di salute, viene rivolta una domanda al panificatore sul tipo di lievito usato, sulle farine riqualficate, sulla macinazione a pietra, da dove arrivano le farine ed il tipo di trasporto

Consigliera comunale (Moretti)

richiesta di informazioni sulla quantità di pasta e pane vengono forniti alle scuole

Grissitalia

il mulino è il piemontese Gaiero; il grano impiegato è italiano, la farina è biologica, consegnata in sacchi

Genitore Ciari (Ravenda)

nelle farine riqualificate viene tolta la parte centrale del germe

Insegnante Gunetti (Benso)

sarebbe necessario cambiare i tipi di pane perchè resta molto asciutto, avere un tipo di panino più morbido; a causa dei filamenti nella minestra, ad un bambino della scuola è stata fatta la manovra di disostruzione

Toscano Teresa Maria

il pane che viene fornito non contiene additivi

Insegnante Gunetti (Benso)

a causa dei tempi anticipati della preparazione della merenda, il pane rimane secco

Genitore Ciari (Ravenda)

nelle farine contenute in cisterne sono presenti conservanti che rallentano l'indurimento del pane

Genitore

impreparata per rivolgere domande ai produttori, di cui però, è molto apprezzata la presenza.

Meglio il pane più secco ma senza additivi; per quanto riguarda l'ortofrutta c'è poca varietà, anche in primavera.

Cosa significa carni ASPRO? Necessità di capire perchè viene utilizzata tanta carne bianca, di capire se è trattata con antibiotici, di conoscere la filiera delle carni biologiche

Genitore Ciari / 66 Martiri (Pezzella)

anche l'anno scorso la mensa presentava delle criticità; Camst ha manteunto gli stessi fornitori e lo stesso capitolato?

La qualità del biologico varia a seconda delle produzioni.

Importanza di conoscere il capitolato; secondo quali criteri avviene la scelta dei fornitori?

Perchè vengono impiegati molto prodotti surgelati?

Come vengono suddivisi i prodotti biologici per le scuole di Grugliasco da quelli di diversa destinazione

Assessora

nel cambiamento dalla società Bioristoro alla ditta Camst è rimasto uguale.

La ditta Camst, nell'ambito della Bioristoro, era la ditta fornitrice del servizio di refezione scolastica.

Una linea di produzione totalmente dedicata al cibo biologico, garantisce che quello servito a Grugliasco non sia mescolato con cibo non biologico

Direttrice di locale Camst a Grugliasco

è difficile comprendere le segnalazioni negative di questa Commissione mensa, perchè il servizio è rimasto uguale agli anni precedenti; le materie prime usate sono le medesime; l'organizzazione della cucina non ha subito variazioni, il capocuoco ed il personale della scolastica non sono stati cambiati.

Il capitolato è rispettato in tutte le sue parti; l'ufficio acquisti prepara un piano per l'acquisto

solo dei prodotti biologici; in cucina è tutto separato, identificato e munito di scheda di rintracciabilità.

Le quantità fornite alle scuole sono kg. 160 di pane; kg. 180/200 di pasta; kg. 60 di pastina per le minestre.

Toscano Teresa Maria

per la presenza dei filamenti è stato affrontato il problema perchè quando si verifica una criticità, si agisce subito.

Durante l'operazione del frullare il pezzo piccolo può scappare, in cucina esistono molte variabili; con il sedano si proverà prima a tritarlo e poi frullarlo.

Il capitolato prevede l'uso di verdure fresche

La monotonia nei piatti che vengono serviti è un grande problema; cambiare è difficile per organizzare la tracciabilità.

E' importante che i genitori vadano in cucina a controllare come si lavora.

Direttrice di locale Camst a Grugliasco

la dott.sa Reinero visita le varie scuole per il controllo delle criticità, è arrivata la segnalazione del riso non cotto, ma non su altro.

In base ai report giornalieri si interviene per risolvere quanto segnalato e non si sottovaluta mai nulla.

Il 1 dicembre è stato organizzato un evento nella cucina di Camst rivolto ai genitori che sono caldamente invitati ad intervenire per verificare il modo di lavorare e l'organizzazione.

Assessora

un lavoro così complesso è normale che venga difeso con veemenza.

Non sono messe in dubbio le materie prime e la tracciabilità; dai cambiamenti si percepisce un cambiamento in negativo, quindi bisogna fare un ragionamento in merito.

C'è anche il problema del fatto che in diversi casi le segnalazioni negative non arrivano all'Ufficio scuola.

Insegnante Belcastro

le segnalazioni che vengono fatte non hanno mai riscontro nè da parte di Camst, nè da parte del Comune

Assessora

è necessario stabilire un percorso di informazione e segnalazione delle criticità uguale per tutti

Insegnante Balzarini

da trent'anni membro della Commissione mensa; in passato alle riunioni erano presenti tutte le persone di Camst impegnate nella refezione scolastica ed i riscontri alle criticità erano immediati; ora invece non ho mai conosciuto la dott.sa Reinero; alle segnalazioni attuali non seguono riscontri, trovare una modalità per uscire dalle criticità

Assessora

sulla problematica dei filamenti di sedano, forse c'è già stato un riscontro

Insegnante Balzarini

necessaria anche una formazione, da parte di Camst per le addette che servono il pranzo

Genitore (Bardella)

qual'è l'origine dell'olio extravergine? Possibilità di lettura dei menù

Rappresentante Camst per il Piemonte (Marsili)

grande stupore per tutte le lamentele arrivate, perchè in Camst non è mutato il modo di lavorare; si avverte il disagio di una qualità percepita come molto al di sotto del livello del servizio offerto; l'evento del 1 dicembre ha proprio l'intento di far conoscere come si lavora in cucina.

Il servizio offerto da Camst è un'eccellenza italiana, il cuoco è quello che lavorava già per Bioristoro.

Se gli argomenti affrontati sono trattati con superficialità non ci si potrà mai capire.

Trovare il modo di uscire dalle criticità.

Boetto Claudia

personalmente ha sempre parlato bene di Camst; importantissimo fare una formazione per il personale addetto alla distribuzione.

I produttori di carni diano maggiori ragguagli sull'uso o meno degli antibiotici

Allevatore di pollame (Fileni)

i polli normali hanno una vita breve e carni poco consistenti.

Il pollo biologico viene alimentato e allevato in modo diverso da quelli normali

Ha una vita più lunga, dimensioni diverse, si muove all'esterno, quindi la carne più consistente ricorda quella dei polli di una volta.

Viene proiettato un video di Fileni bio allevamenti reperibile su Youtube

Negli allevamenti biologici gli animali vengono trattati con prodotti omeopatici e fitoterapici; l'uso di antibiotici deve essere autorizzato dal servizio veterinario ed il pollo deve vivere 10 giorni in più prima della macellazione per smaltire il medicinale assunto e viene declassato a prodotto convenzionale

Boetto Claudia

in molti casi l'antibiotico viene usato non solo per curare le malattie, ma per aumentare il fattore di crescita

Allevatore di pollame (Fileni)

nel campo dell'allevamento biologico l'informazione e la formazione hanno fatto molti progressi.

Si tende a non tenere tanti animali non molti animali tutti insieme, garantendo un terzo di vita trascorsa all'aperto; nei locali interni, se la temperatura è elevata, viene tenuta accesa l'aria condizionata; di notte le luci vengono spente; i mangimi biologici sono difficili da reperire e si evita la presenza di ogm.

Toscano Teresa Maria

al sondaggio hanno risposto 281 famiglie; a breve partirà il nuovo menù con la prova dei nuovi piatti; i controni serviti sono di stagione; oltre il problema della distribuzione, c'è il problema della storia di educazione alimentare di ciascuno; una famiglia che sostenga il bambino in questo percorso è molto importante

Genitore

il pasto domestico sta creando grandi problemi; le forchette di plastica si rompono, forse sono di plastica riciclata

Dietista Camst (Martini)

i prodotti sono selezionati e valutati in base a prove e segnalazioni; non sono arrivate in

Camst altre segnalazioni di forchette rotte, possono capitarne alcune meno resistenti, una sola segnalazione non è sufficiente per consentire il cambio di fornitore, ma devono essere molte.

L'olio, presente nel banchetto allestito questa sera, è biologico al 100%, italiano

Genitore (scuola Di Nanni)

tutto è molto soggettivo, non so cosa devo segnalare e non so qual'è il percorso da seguire per comunicare le criticità

Boetto Claudia

la scuola insegna ai genitori come devono comportarsi

Genitore

nuovo membro della Commissione mensa, necessità di capire a chi rivolgersi per segnalazioni o richieste di dieta

Toscano Teresa Maria

nella check list è contenuto l'indirizzo a cui rivolgere le segnalazioni; per segnalazioni immediate ci sono i numeri di telefono, di cui anche le scuole sono in possesso.

In caso di criticità si può bloccare un pasto, che Camst deve provvedere a sostituire in tempi rapidi; tutto è ovviamente migliorabile

Insegnante Andersen (Genevro)

tutti i giorni vengono compilati dei report, non sempre positivi, ma sembra che Camst non ne venga a conoscenza, dal momento che afferma di non avere riscontri negativi

Boetto Claudia

a scuola le insegnanti devono segnalare criticità all'insegnante referente per la refezione scolastica, usando il quaderno predisposto

Assessora

si studierà un sistema più efficace per la comunicazione delle criticità.

Importanza dell'assaggiare i prodotti presenti in questa Commissione mensa.

I problemi emersi saranno a breve affrontati in una seduta straordinaria, di cui si darà notizia della data di convocazione

Alle ore 19 circa la Commissione mensa termina