



REGIONE PIEMONTE

PROVINCIA DI BIELLA

COMUNE DI SALUSSOLA

Piazza Garibaldi 3 - 13885 SALUSSOLA (BI) - tel 0161998124

Salussola, 09.04.2024

Oggetto: Verbale Commissione Mensa del 09.04.2024

Il giorno 09.04.2024 alle ore 17.00 si è tenuta la prima riunione per la Commissione Mensa per l'anno scolastico 2023/2024.

Alla riunione sono presenti:

Presidente: Chioda Manuela Sindaco

Scuole Primaria: Cipolla Nadia (docente), Giordano Gaetano (genitore)

Scuola Secondaria: Lanna Paola (docente), Bruson Emanuele (genitore)

Rappresentanti ditta appaltante: Serra Paolo (Responsabile Area) e Mazzoccoli Francesca (referente di zona)

Verbalizzante: Dipendente del Comune di Salussola Dolfi Natalie

Alle ore 17.00 si dichiara aperta la riunione.

Viene data la parola ai rappresentanti della ditta appaltante che presentano il servizio svolto, la qualità dei prodotti e il centro cottura di Sandigliano.

Prende la parola la professoressa Lanna Paola per la Scuola Secondaria, che segnala che non ci sono lamentele da parte degli utenti; l'unica nota che si può fare è che a volte per i ragazzi delle medie le quantità sono limitate (i ragazzi spesso prendono il bis).

Mazzoccoli di Sodexo risponde che devono attenersi alle grammature imposte dall'A.S.L. (differenziate tra Scuola Primaria e Scuola Secondaria di Primo Grado) e dal piano del dietista che redige i menu poi vidimati dal servizio igiene dell'A.S.L. e che è già prevista una piccola maggiorazione.

Prende la parola l'insegnante Cipolla Nadia (per la Scuola Primaria) che, congiuntamente al rappresentante dei genitori della Primaria, Sig. Gaetano Giordano segnalano:

- Qualità preparazioni rispetto all'inizio dell'anno sembra diminuita,
- Risotti sono scotti e senza sapore
- Le verdure sono insipide
- I fagiolini sono crudi o comunque non cotti abbastanza
- Sono molto apprezzate dai bambini le zuppe

Chiedono, altresì, una variazione maggiore del menù, soprattutto per le insegnanti che mangiando negli stessi giorni della settimana mangiano spesso alimenti simili (nota sollevata anche dagli insegnanti della Scuola Secondaria).

Prende la parola la ditta Sodexo Serra e Mazzoccoli, che espongono:

- Per quanto riguarda il riso scotto, segnaleranno la cosa alla cucina al fine di migliorare la qualità organolettica dello stesso, ricordando, però, che essendo riso biologico, purtroppo scuoce più velocemente di quello non biologico;
- I menù non sono modificabili in quanto stabiliti da piano dietetico specificatamente predisposto da un dietista e validato dall'A.S.L., pertanto le variazioni possono essere effettuate solo in caso di mancato approvvigionamento di alcune derrate alimentari;
- La verdura risulta poco sapida proprio nel rispetto delle linee guida A.S.L. che incentivano la limitazione del consumo del sale;
- I menù sono già diversi in ogni stagione e si sviluppano su 6 settimane, basando la materia prima sulle stagionalità dei prodotti.

Prende la parola il Sindaco, che ricorda il ruolo educativo sostanziale della mensa scolastica per educare gli alunni ad un'alimentazione adeguata, in modo da apportare i nutrimenti corretti per il loro sviluppo fisico e cognitivo ed evitare il rischio di sviluppo di malattie metaboliche e obesità, sempre più presenti nella società odierna.

I rappresentanti della ditta Sodexo tengono a precisare che:

- Tutti gli alimenti sono biologici;
- Nessun prodotto viene acquistato già preparato, ma è acquistata esclusivamente la materia prima (ad es. non viene acquistato pesce impanato, ma i filetti, che poi vengono impanati in cucina);
- Per correttezza e trasparenza non vogliono sapere le date del calendario ispettivo da parte dei membri della commissione mensa.

Pertanto escono dalla sala.

La commissione stabilisce le date delle visite ispettive, ritenute congrue nel numero di 2.

La riunione viene chiusa alle ore 18.00.

Il Presidente

Manuela Chioda

