



Verbale degli incontri tra Assessorato Istruzione, V Commissione Consiliare e Commissioni Mensa scolastiche, tenuti nelle date 26/04, 5/05, 10/05, 17/05/ 2017

Premessa

Nella primavera scorsa i componenti delle Commissioni Mensa (CM) dei Nidi, delle Scuole dell'Infanzia, delle Scuole Primarie e Secondarie di Primo grado sono stati invitati per un confronto conoscitivo in merito a criticità e punti di forza del servizio mensa e del funzionamento del sistema delle Commissioni Mensa. Gli incontri, promossi congiuntamente dall'Assessorato all'Istruzione e dalla V Commissione Consiliare, erano volti a fornire un'occasione di ascolto, confronto, e raccolta di eventuali esigenze di modifica e proposte di miglioramento, anche in vista di una revisione degli attuali atti di indirizzo relativi al funzionamento delle Commissioni volta a migliorare e riconfigurare questo importante strumento di partecipazione e controllo.

Il percorso si è articolato in quattro appuntamenti, su cui le commissioni si sono distribuite su base territoriale secondo questo calendario:

- 26 aprile: CM delle scuole ubicate nelle Circoscrizioni 2 (ex 2 + ex 10) e 8 (ex 8 + ex 9), Palazzo Civico – 2° piano "Sala Colonne"
- 5 maggio: CM delle scuole ubicate nelle Circoscrizioni 6 e 7, Palazzo Civico – 2° piano "Sala Colonne"
- 10 maggio: CM delle scuole ubicate nelle Circoscrizioni 4 e 5, Palazzo Civico – 2° piano "Sala Colonne"
- 17 maggio: CM delle scuole ubicate nelle Circoscrizioni 1 e 3, Palazzo Civico – 4° piano "Sala Orologio"

Il presente documento raccoglie e sintetizza quanto riportato, segnalato e discusso nei quattro incontri. Per esigenze di chiarezza gli elementi raccolti sono strutturati nel presente report per macro argomenti:

- qualità
- costi
- funzionamento delle CM

Ricordiamo che le registrazioni delle sedute delle Commissioni Consiliari sono disponibili sul sito della Città di Torino: http://www.comune.torino.it/consiglio/prg/web/resoconto_ccp.php.

1. Qualità del servizio mensa

In generale negli incontri si è riscontrato (in linea con quanto emerge dalle rilevazioni) un maggiore gradimento nel Preobbligato (Nidi e Scuole Infanzia, dove la mensa è fresca con cucina interna) rispetto alle

scuole dell'Obbligo (Primarie e Secondarie di Primo grado, con pasto veicolato, ossia preparato/cucinato in mattinata in centro cottura e trasportato). Nel Preobbligo, e in specie per i Nidi, vengono discussi in particolare alcuni specifici abbinamenti; o questioni relative a specifiche tipologie di alimento (ad esempio pesce); o il formato/la dimensione della pasta nel menu di passaggio da "menù lattanti" a "menù grandi".

1.1. Cibo: derrate, composizione dei menù ordinari, abbinamenti

1.1.1. Derrate

Per quanto riguarda le derrate, vengono poste domande in merito alla tracciabilità e alla stagionalità di frutta e verdura. Si rileva una tensione tra il criterio della stagionalità e del km0 da una parte e dell'esigenza di varietà dall'altra.

[Il Capitolo agli artt. 21 e 22 riporta le prescrizioni per le aziende in termini di tracciabilità. Le specifiche relative ai singoli alimenti si trovano nell'all. 2b Tabelle merceologiche, visionabili sul sito della Ristorazione. Il rispetto di tali obblighi è verificato dall'Ufficio Qualità e dall'Ente esterno di controllo.]

1.1.2. Piatti e menù

Una criticità sollevata è quella dell'**eccessiva trasformazione** e conseguente scarsa riconoscibilità dei cibi: troppi alimenti presentati (in specie nel Preobbligo ma non esclusivamente) in forma di crocchette, flan, tortini, polpette.

Un altro tema è quello della scarsa **varietà** delle ricette e modalità di proposta dello stesso cibo: come esempio si propone di inserire i fagiolini in umido col sugo pomodoro e non sempre da soli, per variare.

[Alcune delle ricette proposte sono state in passato più volte inserite nel menu, ma cambiate già dall'anno successivo per scarso gradimento da parte della maggioranza degli utenti. Anche il mix di verdure proposto dai bimbi del progetto "Il menu l'ho fatto io" è un altro contorno risultato poco gradito.]

Si è discusso anche degli **abbinamenti** tra piatti e tra cibi nella composizione dei menù. Un esempio, citato peraltro in tutti e quattro gli incontri, è quello dell'accoppiamento nello stesso giorno, nel menù dei nidi, di due piatti con cui bambini e bambine hanno poca familiarità: finocchi e lenticchie.

[A questo caso specifico si è già ovviato, separando i due piatti, nei menù di quest'anno scolastico.]

Alcune associazioni vengono criticate in quanto inappropriate dal punto di vista dell'indice glicemico, altre per l'abbinamento tra proteine vegetali ed animali nello stesso pasto o per la presenza di carne tanto nel primo quanto nel secondo. In generale, un tema ricorrente è quello dell'eccessivo contenuto di **proteine** (in specie animali) nei menù ordinari.

[I quantitativi di proteine sono ritenuti coerenti con le esigenze dei bambini dall'ASL che valida i menu.]

In tema di abbinamenti, viene anche richiamata l'attenzione sul coordinamento (per il Preobbligo) del menu del pranzo con la merenda per quanto riguarda ad esempio l'apporto calorico e di carboidrati.

Venendo a questioni relative a **specifici alimenti**, uno dei più discussi è il pesce. Vengono criticate:

- la scelta di pesce d'altura e non di pesce azzurro.

[Il pesce azzurro (alici, sardine, sgombri, aguglie, palamiti) è pieno di spine, aspetto molto critico nella ristorazione: piatti a base di pesce azzurro sono stati inseriti in passato ma successivamente tolti su richiesta dei genitori; inoltre comporta il rischio di non poter avere una fornitura continuativa (le stagioni di pesca sono definite in modo rigoroso per la salvaguardia della specie).]

- la scelta dell'halibut (in quanto pescato in area troppo ampia e a rischio di contaminazione
[È richiesta la zona FAO di provenienza, quindi non è a rischio contaminazione; tra l'altro anche per l'halibut (origine nord Atlantico), ci sono stati problemi di reperibilità, causa fermo pesca.]
- la presenza di tonno nei menù dei Nidi
[Il tonno risulta assente dai menù dei nidi tranne per una minima componente estiva (1 volta al mese mousse di tonno: robiola e tonno) e come sostituzione in casi di emergenza.]
- Si suggerisce la sostituzione, nei menù della Primaria, dei bastoncini di pesce con pesce non precotto (platessa).
[I bastoncini, inseriti solo dal 2010, sono un minimo "compromesso" per far sì che i bambini consumino almeno un po' di pesce senza scartarlo a priori come accade spesso per piatti come la platessa dorata o il nasello in umido.]

Per ciò che riguarda la carne, sono state richieste assicurazioni in merito alla certificazione della carne bianca, e si è sottolineato come il petto del pollo sia preferibile alla coscia.

Si è rilevato come i legumi (come i piselli) vengano proposti prevalentemente in veste di contorno e non di secondo nonostante il considerevole apporto proteico.

[I piselli inseriti come contorno sono surgelati da prodotto fresco, mentre i legumi utilizzati come secondo piatto devono essere secchi es. lenticchie, fagioli ecc.]

È anche emersa la richiesta di proporre legumi non solo bolliti ma in ricette più elaborate.

Anche sui cereali vi è stata più di una sollecitazione ad aumentarne la varietà (non solo grano e riso) e a proporli in versione integrale, notando che il pane viene proposto solo bianco, e non è prodotto locale bensì fornito da una ditta di Biella.

[Adesso i fornitori dovrebbero essere della cintura di Torino e dal prossimo a.s. verrà introdotto il pane integrale.]

Così come esclusivamente di farina bianca sono le torte.

[Le torte sono fornite due volte al mese. Con la farina bianca risultano più soffici e più gradite.]

Infine, la frutta: oltre alla scarsa varietà già richiamata (prevalenza di mele per la maggior parte dell'anno), viene lamentata la scarsa qualità delle mele (rilievo riferito a lotto servito da Ladisa) verdi e poco saporite, la presenza di arance fuori stagione e di melone/anguria fino ad ottobre. Si è proposta maggiore presenza di pere, prugne, albicocche, pesche.

[Nei mesi su cui si sviluppa prevalentemente l'anno scolastico sul territorio piemontese mancano le varietà di frutta estive come le albicocche e le pesche, ma si sta lavorando sulle prugne.]

Si propone anche di richiedere frutta biologica anziché a lotta integrata per poterne mangiare la buccia.

[La lotta integrata però consente di mangiare la buccia, perché praticamente il residuo di pesticidi è quasi 0, meno di quello che si respira nell'aria.]

1.2. Cibo: quantità, variazioni, menù alternativi e diete speciali

Il tema della **varietà** dei menù emerge in relazione ai menù alternativi, e in specie a quello senza carne né pesce ("vegetariano") e quello senza proteine animali ("vegano"), che si propone di variare introducendo

frutta secca. Per entrambi si auspica una maggiore varietà di alimenti e di ricette più elaborate per proporre i legumi.

Per quanto riguarda il menù vegano, si specifica che non è necessaria alcuna certificazione per farne richiesta.

La **ripetitività** è però anche un problema di chi effettua un numero limitato di rientri a settimana, in specie nelle scuole secondarie di primo grado: si propone una rotazione dei menù su 19 o su 21 giorni anziché su 20.

[Vi sarebbero difficoltà organizzative per quanto riguarda le diete speciali.]

Una maggiore richiesta di differenziazione emerge dal Preobbligo. In specie, nei Nidi si richiede una maggiore attenzione al passaggio per alcuni troppo brusco tra menù "lattanti" e menù "grandi". Si richiede di separare l'uovo dalla minestra tra i 9 e i 12 mesi.

[L'uovo, in questa fascia d'età, dev'essere cotto bene e non fritto, per cui le alternative sono o sbattuto come adesso nella minestra o sodo; quest'ultima cottura diventa un problema di "sicurezza": tempi e temperature di conservazione e somministrazione.]

E si sente la necessità di un menù di transizione per la fascia 12-18 mesi.

[In realtà è prevista la possibilità di procrastinare il menu lattanti fino ai 14 mesi, nonché di far richiedere formati di pasta piccoli; ma l'informazione in merito non pare sufficientemente diffusa. Si vedano le tabelle dietetiche.]

Dalle Scuole dell'Infanzia viene invece la richiesta di un incontro con le dietiste ASL/SIAN finalizzato a proposte di modifica dei menù.

[È attualmente possibile inviare al Servizio Ristorazione tali proposte entro il 31/03, ma viene riconosciuta l'opportunità di organizzare tale incontro.]

Emerge anche il tema delle **quantità**: mentre qualcuno lamenta porzioni ristrette nella Scuola dell'Infanzia, per i Nidi si chiede conto delle grammature identiche tra i 12 e i 36 mesi.

[Si conferma che non sono calcolate grammature differenziate bensì si tratta di media tra esigenze nutrizionali dei 12 e dei 36 mesi. Per quanto riguarda la scuola primaria, sono previste invece uguali grammature per le classi 1e, 2e e 3e, e per le 4e e le 5e.]

Vengono inoltre rilevati casi di **criticità nelle consegne** in termini di ritardi e di quantità insufficienti: a volte manca il giusto numero di succhi di frutta o cioccolato per l'ultimo turno, o porzioni di pizza.

[Viene ribadita l'importanza di effettuare le dovute segnalazioni per tali disservizi, in assenza delle quali non è possibile per l'Amministrazione conoscere i problemi.]

Si chiede chiarezza anche in merito alle **variazioni** rispetto al menù, proponendo di evidenziare in bacheca (per il Preobbligo) gli eventuali cambi di menù: spesso si rileva che si mangia "in bianco" dopo festività o ponti.

[Si tratta del cosiddetto "menù ponte" che comporta variazioni, sia per il preobbligo sia per l'obbligo, dovute prevalentemente alla shelf-life (ossia il periodo di tempo in cui un alimento può essere tenuto in determinate condizioni di conservazione e mantenere ottimali la sua qualità e la sua sicurezza) di alcune derrate: carni bianche, insalate crude.]

Si parla anche del progetto "Frutta al mattino" (per la Scuola primaria), e qui occorre distinguere il progetto gestito dal Miur [Progetto che propone frutta e verdura in IV gamma preconfezionata ma solo in alcuni giorni della settimana] da quello gestito dal Comune, proponendo la frutta del menu quotidiano del pranzo,

che spesso non viene consumata, come merendina a metà mattina. Viene rilevato che con il progetto del Comune non tutte le mattine viene fornita la frutta, perché il menù a volte prevede un altro tipo di dessert. *[Ciò è però ascrivibile a una mancanza comunicativa, in quanto in realtà la Scuola può chiedere in tal caso di ricevere sempre la frutta anziché i dessert alternativi. Si intende promuovere l'estensione di questo progetto, che risulta apprezzato nelle scuole in cui è attuato.]*

Per quanto riguarda invece le merende nel Preobbligo, una richiesta è quella di averle in formato monodose perché talvolta manca il tempo tra il risveglio dal riposo pomeridiano e la chiusura delle cucine. *[Questo comporterebbe una "monotonia" delle merende, l'utilizzo di prodotti preconfezionati a scapito delle semplici merende con pane e "companionato naturale"; le merende sono monodose quando è necessario fornire i pasti veicolati per qualche problema (forni rotti, assemblee del personale scolastico, ecc.)]*

1.3. Altro: sprechi, igiene, gestione, ambienti, educazione alimentare

Un tema molto sentito, rilevato da genitori ma soprattutto da insegnanti, è quello degli **sprechi**, in specie di pane, e tra le pietanze dei contorni di verdura.

Si propone di fornire ai bimbi sacchetti appositi per portare a casa pane e frutta.

[Attualmente, frutta e pane non consumati vengono recuperati, trasportati al Centro di Cottura dove il progetto "Buon Samaritano" consente di consegnarli al Banco Alimentare con procedure rispettose di igiene e sicurezza.]

[Si fa anche presente che Nidi e Scuole di Infanzia sono autorizzati a conservare la frutta da un giorno all'altro purché vengano identificati un luogo di conservazione e una persona responsabile.]

Si propone anche di far iniziare il pasto con la verdura.

[Ciò però non è possibile nell'Obbligo con il pasto veicolato dove tutte le pietanze vengono prese contestualmente al bancone con il vassoio.]

Si lamenta il divieto al personale operante nei refettori di consumare il cibo avanzato.

[Quello degli avanzi è un problema annoso che dovrebbe essere in parte risolto con le prenotazioni puntuali. Il pasto è fornito solo a chi ne ha diritto: gli utenti che pagano il Servizio, 1 insegnante per classe e il personale in accompagnamento ai portatori di HC. Non si può ammettere che altri adulti (che non hanno quindi diritto al pasto) consumino gli avanzi, perché questo entrerebbe in conflitto con l'obiettivo di incentivare il consumo del pranzo da parte dei bambini. Per quanto riguarda i bambini non dovrebbe essere concesso il bis di primo, ma nelle classi più alte (IV e V Primaria), se il bambino ha mangiato tutto il resto, un'eventuale piccola aggiunta è consentita; nessuna restrizione invece per bis di secondo e contorno.]

Un ulteriore tema ricorrente è quello dell'**igiene**, talvolta carente per quanto riguarda le posate, le stoviglie (viene in specie lamentato un cattivo odore nei bicchieri, nonostante la scelta delle stoviglie lavabili sia in generale apprezzata) e dei vassoi.

[Si raccomanda di segnalare in modo puntuale tali anomalie]

Viene posta la problematicità della gestione della convivenza con il consumo del **pasto domestico**: in alcune scuole, le scelte organizzative conseguenti a tale novità hanno comportato una riduzione dei tempi a disposizione per il consumo del pasto anche da parte di chi fruisce della ristorazione collettiva.

In tema di gestione, viene anche lanciato un appello al ripensamento degli **ambienti** e non solo del contenuto dei piatti: vi sono casi in cui il rifacimento di un soffitto non ne ha contemplato l'insonorizzazione.

Infine, si richiedono interventi di **educazione alimentare e partecipazione**: ad esempio l'estensione di programmi quali "Il Menù l'ho fatto io" alla Scuola dell'Infanzia.

[Le scuole dell'Infanzia sono state coinvolte nelle indagini di customer satisfaction del 2009/2010 e del 2014/2015.]

2. Costi

Si segnala ripetutamente l'elevato **livello delle tariffe** del servizio per le famiglie, rilevando l'aumento di defezioni dalle Scuole Secondarie di primo grado, attribuite ai costi, ed esprimendo timore per ulteriori abbandoni anche nelle Primarie, sempre motivate dal costo.

[In realtà il trend in diminuzione nelle scuole secondarie era in atto già da qualche anno e non è attribuibile alla novità del pasto domestico, né esclusivamente alle tariffe, poiché intervengono altri elementi quali le modifiche agli orari delle scuole che prevedono sempre meno rientri, e mutamento di abitudini e preferenze nella preadolescenza. Il tema delle tariffe elevate è ben presente all'Amministrazione che sta studiando i possibili interventi per renderle più eque.]

Per la scuola dell'Infanzia si rileva invece la questione della tariffazione forfettaria che non consente risparmi in caso di assenze anche prolungate se inferiori alle quattro settimane consecutive. Viene proposta la costituzione di una commissione *ad hoc*.

Viene inoltre rilevato che chi opta per il pasto domestico non partecipa in alcun modo alla spesa pur contribuendo a generare costi e creando disagi a chi fruisce del pasto collettivo.

3. Funzionamento CM e rilevazione della qualità

Per quanto riguarda il funzionamento delle Commissioni Mensa, il tema più generale è quello della **comunicazione e informazione** da migliorare. A partire dalla richiesta della pubblicazione degli elenchi dei componenti delle CM.

In particolare, viene riscontrata una carenza di **feedback** alle segnalazioni e ai report inviati, dei quali a molti non è chiaro "dove vadano a finire".

Vengono avanzate diverse proposte: fornire un riscontro bimestrale su critiche o domande ricevute con relativa risposta; pubblicare le percentuali di gradimento dei diversi piatti; rendere disponibili sul portale dei servizi di ristorazione le segnalazioni in modo che siano consultabili da tutte le CM. In specie, viene sollevata la questione di come rendere fruibili per la condivisione i commenti scritti nei campi aperti del modulo.

In tema di **moduli** (la "checklist" per il gradimento e quello per le segnalazioni) viene richiesto ripetutamente che sia possibile compilarlo online e non in cartaceo. Viene notato anche che nel modulo non sono previste specifiche sezioni per la valutazione delle derrate e delle merende (nel Preobbligo).

Viene auspicato un maggiore **coordinamento tra CM**, che attualmente operano in isolamento le une dalle altre senza costituire una rete. Si rileva anche lo scarso numero di incontri delle CM, che invece si reputano utili nell'ottica di rendere i genitori più partecipi, anche facendo circolare informazioni (ad esempio sul progetto INNOCAT, o sul premio Mensa Verde del 2013). Altre proposte includono iniziative di **formazione** ai genitori componenti delle CM, la previsione di un numero minimo di passaggi in mensa, la possibilità che i genitori della CM possano accompagnare in mensa 1 volta al mese un genitore "critico" (non parte della CM), l'organizzazione di visite delle dietiste nelle scuole. Tra le buone pratiche da condividere viene citata la possibilità di sopralluoghi incrociati di genitori dello stesso Istituto Comprensivo o Direzione Didattica in diversi plessi.

In relazione alla carente comunicazione con il Comune, si propone che l'addetto dell'amministrazione comunale al controllo qualità contatti il referente CM in occasione dei sopralluoghi.

Vengono chiesti chiarimenti in merito alla necessità di avvertire preventivamente per la visita al centro cottura.

[Viene confermato che per visitare un centro cottura la CM deve avvertire il Servizio Ristorazione indicando i nominativi dei commissari mensa (a scopo di verifica delle identità dei componenti CM) ma si specifica che non viene effettuata alcuna segnalazione da parte del Servizio alla ditta di ristorazione.]

Infine, si propone di incrementare la dimensione della componente genitori nelle CM (ridotto a favore della componente insegnanti nella revisione del 2012).

Torino, 29 gennaio 2018



via Bazzi 4 – 10152 Torino tel. +39 011011.26300 fax +39 011.01126313 e- mail segreteria.assessorepatti@comune.torino.it