

Ciao a tutti,

come ultima comunicazione di questo anno scolastico vi informo che a **novembre 2015** scadrà il mandato del Consiglio d'Istituto che dura tre anni, mentre ad ottobre scadrà il mandato della Commissione Mensa che dura due anni. Si faranno delle elezioni della componente genitori di entrambi gli organi che sono molto importanti in quanto rappresentativi di noi genitori nei confronti della scuola. C'è bisogno di nuovi candidati interessati a cercare di migliorare la scuola. Chi volesse maggiori informazioni può prendere contatti con i componenti dell'attuale CDI o richiedere i dati presso la segreteria scolastica.

Ora in qualità di membro della Commissione Mensa (che di seguito abbrevierò con CM) vorrei condividere con voi ciò che abbiamo fatto e riscontrato in questi due anni. Noi genitori della CM siamo andati senza preavviso nei refettori di differenti scuole di Piossasco ed abbiamo assaggiato i pasti serviti.

Ad ogni sopralluogo abbiamo compilato una scheda di valutazione (consegnata in copia all'Ufficio Mensa del Comune di Piossasco) in cui si evidenzia se c'è corrispondenza tra il menù previsto e il pasto servito; la puntualità della distribuzione; le porzioni adeguate; la gradevolezza dei pasti; verificato la misurazione delle temperature del cibo all'arrivo a scuola e controllato le condizioni dei refettori la cui manutenzione da capitolato in parte è a carico della ditta CAMST che ci fornisce il servizio.

Premesso che i gusti in fatto di cibo sono molto soggettivi, abbiamo constatato che esso è di buona qualità, alcuni piatti li abbiamo trovati ottimi. I piatti proposti e i metodi di cottura sono adatti ai bambini per es. la cottura di alcuni cibi che noi genitori solitamente a casa facciamo fritta nella mensa viene fatta al forno; i piatti serviti sono semplici perché devono essere poco elaborati per ridurre al minimo il rischio di contaminazione. Il menù della ditta CAMST è redatto dalla loro dietologa e vidimato dall'ASL, quindi è bilanciato settimanalmente sia come abbinamenti di cibi che come grammatura (le porzioni sono adeguate e a mio parere abbondanti) secondo le linee guida stabilite dall'opuscolo redatto dall'ASL "In mensa con gusto" che potete trovare in Internet.

I primi piatti come per es. la pasta al sugo o la minestra vengono cucinati in bianco e conditi con un po' d'olio, il sugo/brodo vengono cucinati a parte e conditi nei locali delle cucine nei singoli refettori poco prima di essere serviti per rendere meglio il gusto, quindi l'impiattamento viene fatto a scuola. Il cibo cotto viene messo in contenitori d'acciaio sigillati e trasportati in contenitori termici per mantenere alta la temperatura.

La temperatura viene misurata alla partenza presso la cucina di Rivoli e successivamente misurata all'arrivo a scuola dalle addette CAMST. Anche le insalate vengono condite a scuola poco prima di essere servite.

Quando facciamo i sopralluoghi nei refettori ci danno un assaggio del menù servito a fine pasto, cioè dopo che hanno servito tutti i bambini; nel caso di doppio turno nei refettori alla fine del secondo turno e ho sempre trovato il cibo ancora tiepido e gradevole nonostante fosse arrivato a scuola da due ore.

Abbiamo constatato che i bambini che mangiano di più sono quelli delle materne, molta parte la fanno le insegnanti che esortano i bambini ad assaggiare, svolgendo il loro ruolo di educatori anche a tavola.

Molto cibo viene buttato e purtroppo non può essere recuperato per problemi di sicurezza e salute. Noi genitori possiamo aiutare i nostri bambini a non sprecare il cibo che abbiamo la fortuna di avere tutti i giorni.

Siamo andati a visitare sia su appuntamento sia senza preavviso la cucina di Rivoli della ditta CAMST che ha sede a Bologna ed è una azienda abbastanza grande nel settore della ristorazione. In provincia di Torino hanno tre cucine, quella di Rivoli prepara circa 6.000 pasti al giorno e serve circa 13 paesi dei dintorni tra cui Piossasco.

Nel visitare la cucina abbiamo trovato tutto molto pulito, il personale è molto attento affinché tutto proceda nel miglior modo possibile anche perché è nel loro interesse.

Sono molto ben organizzati, hanno un sistema informatico di tracciabilità del cibo dal produttore fino alla scuola dove è servita una certa partita di cibo. Per ogni giorno di menù, tengono da parte in frigo un contenitore campione per ogni piatto cucinato per una settimana in modo da avere un campione del cibo servito, nel malaugurato caso succedesse qualcosa di spiacevole che non è certo impossibile.

Hanno un magazzino e delle celle frigorifere non molto grandi perché il cibo che viene cucinato arriva il giorno in cui si cucina o al massimo, per taluni cibi freschi, il giorno prima.

Hanno un sistema elettronico di allarme sulle temperature delle celle frigorifere e hanno un sistema elettronico che li avvisa del cibo in scadenza.

Ho potuto constatare che utilizzano materie prime italiane, la carne è Coalvi piemontese e ho visto anche marchi conosciuti es. riso Scotti. Alcune verdure sono biologiche.

Nella cucina c'è una parte separata attrezzata con stoviglie e forno esclusivamente per le varie diete speciali e un'altra parte solo per i celiaci. Il cibo delle diete speciali viene abbattuto (viene abbassata la temperatura in una specie di "frigo") e poi riattivato nei forni a microonde nelle singole scuole.

L'acqua viene servita dai rubinetti predisposti in ogni cucina dei refettori. I rubinetti vengono smontati e disinfettati ogni mese dalle addette CAMST e inoltre la ditta CAMST provvede a fare le analisi chimiche/biologiche ogni anno per ogni rubinetto utilizzato.

Come genitori della CM abbiamo provveduto a fare avere a tutti gli insegnanti un promemoria con la procedura da adottare in caso di corpi estranei o anomalie nel cibo.

Noi dobbiamo istruire i nostri figli a far presente qualsiasi anomalia non solo alle insegnanti ma anche e soprattutto alle

addette CAMST che servono in mensa, perché sono solo loro che in questi casi rappresentano la ditta CAMST e sono istruite sulla procedura da eseguire.

Abbiamo chiesto alcune modifiche al Regolamento della CM che a breve troverete sul sito del Comune.

Abbiamo constatato che la CM non ha alcun peso sul costo dei pasti che viene stabilito dal Comune con la ditta appaltatrice. Nel rinnovo del contratto che c'è stato ad agosto scorso noi genitori abbiamo chiesto di non ritinteggiare i refettori delle elementari in quanto lavori fatti tre anni prima e previsti nel contratto, quindi abbiamo stabilito di fare dei laboratori di educazione alimentare per le classi 1° e 3° della scuola primaria e i lavori di insonorizzazione dei refettori delle scuole Ungaretti e Morandi.

Abbiamo chiesto una diminuzione del costo dei pasti ed abbiamo ottenuto una diminuzione nella fascia più alta dell'ISEE di ben 0.46 € e in cambio abbiamo accettato di uniformare il nostro menù al menù unico che adotta CAMST negli altri paesi.

Abbiamo deciso insieme all'Assessore all'istruzione di responsabilizzare i genitori nella prenotazione dei pasti attraverso il sistema degli SMS perché si verificavano troppe incongruenze nei vari passaggi da genitore, insegnanti, bidelli.

In conclusione trovo che la ditta CAMST sia attenta, congrua e di ottima qualità. Ricordiamoci però che il cibo non potrà essere come quello appena cucinato dalla mamma, ma devo ammettere che è assolutamente gradevole e se qualche volta non è eccezionale, beh anche noi non cuciniamo sempre alla perfezione.

Cordiali saluti

Sandra Meneghino

Membro Commissione Mensa Città di Piossasco