



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino



L'anno duemilaventisei, addì 12 del mese di febbraio si è riunita presso il Palazzo Comunale la commissione mensa.

Sono presenti:

COMUNE

GRAFFINO Alberto	Sindaco
CAVAPOZZI Michele	Vice Sindaco
LONGHIN Marina	Assessore
PINTO Immacolata	Funzionario Ufficio Scuola

SCUOLA DELL'INFANZIA

BONETTO Gabriella	Insegnante
MARGARIA Gianni	Genitore

SCUOLA PRIMARIA

CAGNASSO Erica	Insegnante
PECOLATTO Michela	insegnante
INNAMORATO Francesca	Genitore
ERRIQUEZ Maria Teresa	Genitore

SCUOLA SECONDARIA

NOTARIO Alba	Insegnante
--------------	------------

E' presente la Dott.ssa Sciancalepore Manuela – Dietista S.S. Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale ASLTO4.

E' presente la Dott.ssa Mori Clara – Regional Manager ditta Elior.

E' presente la Sig.ra Erriquez Irene – Site Manager per la ditta Elior.

E' presente la Dott.ssa Bretto Isabella – Dietista della ditta Elior.

E' presente la Sig.ra Verrengia Anna Maria – Referente per la ditta Elior.

E' presente la Sig.ra Spezzati Raffaella – Cuoca per la ditta Elior.

Svolge le funzioni di Segretario la sig.ra Pinto Immacolata

La seduta si apre alle ore 17,00.

Il Sindaco inizia la riunione ringraziando tutti i presenti per l'impegno profuso e chiarendo che lo scopo di questa commissione è il miglioramento del servizio di educazione alimentare per tutti i ragazzi per poi chiedere a tutti i partecipanti di presentarsi vista la presenza di nuovi membri. Spiega poi quali sono i compiti dei membri della commissione e l'utilità di questi incontri, al fine di risolvere eventuali problematiche inerenti al servizio mensa. Ricorda, inoltre, l'importanza e l'utilità del monitoraggio del servizio mensa con i sopralluoghi presso le scuole da parte dei rappresentanti dei



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino



genitori e con la compilazione dei relativi verbali. Al termine della riunione vengono consegnate, dall'ufficio scuola, tre copie del modulo del verbale a ciascun genitore della commissione.

La Dott.ssa Mori Clara, intervenendo, spiega brevemente come si svolge oggi il servizio nei tre plessi, con il centro di cottura alla Scuola dell'Infanzia e le modalità di veicolazione dei pasti alle Scuole Primaria e Secondaria, dove viene effettuata l'ultima cottura della pasta grazie ai cuoci pasta presenti nei due plessi, aggiunti già nel bando 2022. Relativamente alla temperatura dei pasti, essendo stata posta tale domanda dai rappresentanti dei genitori, spiega che i controlli effettuati prima, dopo e durante le varie fasi, sono sempre risultati ottimali, ma spesso, non solo a San Benigno, il tempo intercorrente tra la consegna e l'effettiva consumazione, dipende molto dalle abitudini "conviviali" degli studenti.

Il Sig. Margaria Gianni, chiede di affrontare subito il primo problema relativo all'aumento del costo del pasto a partire dal 01/02/26.

Il Sindaco premette innanzitutto che per consentire a tutti gli alunni di continuare ad usufruire del servizio mensa, considerato tempo scuola, valutate anche le direttive ministeriali in tal senso in ottica redistributiva, l'Amministrazione ha deciso di ampliare le fasce di riduzione tariffaria aumentando la soglia isee a 20.000,00€. Questo ha determinato, relativamente ai dati attualmente in possesso dell'ufficio scuola, un'applicazione della tariffa massima soltanto a poco più della metà delle famiglie, con le riduzioni applicate alla restante metà. Di questi, peraltro, circa il 20%, grazie all'ampliamento delle fasce isee, paga una tariffa inferiore rispetto allo scorso anno. Rileva anche l'esenzione inserita per la fascia isee sotto i 4.000,00€ proprio per aiutare le famiglie meno abbienti. Rispondendo ad una domanda dei genitori circa la veridicità degli ISEE presentati, spiega che saranno effettuati dei controlli a campione sulle dichiarazioni isee, ma invita a segnalare alle autorità competenti, eventuali situazioni dubbie. L'attuale locale mensa non era più adeguato sia come dimensioni che come vetustà, non essendo stati fatti investimenti rilevanti da anni e si è voluta cogliere l'occasione del Bando M.E.N.S.A. PNRR per portare risorse sul territorio. Specifica poi che non sono le amministrazioni locali a scegliere quali bandi possano "uscire", ma queste linee politiche sono decise a livello europeo. I Comuni hanno solo la possibilità di provare ad aggiudicarsi i finanziamenti. Questo bando ha portato quasi 2 milioni di euro sul nostro territorio, piuttosto che ad un Comune limitrofo. Si pensa anche che tali locali possano avere una ricaduta per tutta la cittadinanza nelle ore extrascolastiche: il refettorio più grande sarà l'ambiente più grande attualmente presente sul nostro territorio comunale.

Il Sindaco passa poi la parola al Vice Sindaco Cavapozzi, in quanto Assessore al bilancio, per ulteriori dettagli relativi alla costruzione della nuova mensa.

Il Vice Sindaco inizia spiegando che è stato fatto un nuovo appalto, tramite l'Unione NET in qualità di CUC (Centrale Unica di Committenza), a cui hanno partecipato n.9 Ditte, che hanno presentato delle offerte simili a livello economico. L'aggiudicazione è stata fatta da una commissione formata da due membri dell'Unione Net e uno dell'Ente.

Spiega che il costo complessivo per la refezione scolastica sostenuta dal Comune è di circa 430.000,00€, (6.50 euro + IVA a pasto oltre alle spese dirette ed indirette a carico del Comune come acqua, luce, gas, personale amministrativo, pasti per il personale docente, ecc...), ma solo una parte del costo, per un importo pari a circa 305,000€, viene incassato con l'applicazione della nuova tariffa con relative riduzioni. Pertanto i 125.000,00€ restanti, ricadono sul bilancio del Comune e di conseguenza sull'intera cittadinanza, che così agevola le famiglie con figli che frequentano la mensa.



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino



Spiega poi che l'attuale centro cottura, con una dimensione di circa 50 mq, non è più adatto né per un'utenza molto più numerosa, né per le varie tipologie di diete che devono essere preparate in ambienti non contaminati per i bimbi con problemi di intolleranze, allergie o diete diverse per questioni etico/religiose. Il nuovo centro cottura, sarà di circa 150 mq, e permetterà di avere zone divise per ogni preparazione. Inoltre spostando non solo il centro cottura, ma anche i refettori, nei due plessi primaria e secondaria, gli spazi utilizzati attualmente, torneranno a disposizione delle scuole, permettendo così di poter svolgere dei laboratori che per mancanza di spazio non è stato possibile fare o che è stato necessario sospendere (es. laboratorio di informatica alla primaria).

Su richiesta del sig. Margaria Gianni, per chiarire quindi come si è arrivati al costo di 6,50, il Vice Sindaco, spiega che per l'appalto si è deciso di utilizzare il metodo dell'offerta economicamente più vantaggiosa (e non il massimo ribasso) che tiene conto non solo del prezzo offerto, ma anche di un progetto tecnico predisposto dalle ditte. All'interno di questo progetto, ciascuna ditta ha offerto dei laboratori per gli alunni e, soprattutto, un numero rilevante di attrezzature per l'allestimento del nuovo centro cottura, ad integrazione di quelle che dovrà comunque acquistare il Comune. Inoltre da quest'anno, tutta una serie di operazioni legate alla somministrazione dei pasti come ad esempio lo scodellamento e il porzionamento, non viene più svolto dalle operatrici scolastiche della scuola dell'infanzia, ed è stato necessario affidare alla Elixir, con l'assunzione di altro personale, anche ulteriori compiti legati all'assistenza durante il pasto dei bimbi (es. taglio delle seconde portate) e questo ovviamente incide anche sul prezzo aggiudicato.

La Dott.ssa Mori interviene spiegando che con la nuova mensa, il servizio si svolgerà al contrario, con i pasti veicolati alla Scuola dell'infanzia dove sarà effettuata l'ultima cottura con l'utilizzo dei cuoci pasta e i refettori per le Scuole primaria e secondaria saranno all'interno della nuova mensa con due linee di distribuzione. Verrà inoltre allestita un'isola dello sbarazzo per una raccolta differenziata più attenta ed efficace.

Chiariti tutti i punti legali al discorso tariffa, si iniziano ad affrontare le varie problematiche legate ai menù invernale ed estivo serviti.

La Dott.ssa Manuela Sciancalepore, illustra le nuove linee guida dal 2024 relative alla refezione scolastica, diventate più rigide e tendenti al maggior uso dei legumi (almeno 2 volte a settimana) al posto della carne. Questo soprattutto per una questione di educazione alimentare finalizzata a preservare la salute dei bimbi a lungo termine. Per quanto riguarda il bis delle porzioni (problematica sollevata dai genitori), la Dott.ssa Sciancalepore, ribadisce il concetto di educazione alimentare, inteso come insegnamento ai bimbi ad assaggiare tutte le portate prima di concedere il bis.

Su questo punto, la Elixir spiega che la mancanza di cibo per concedere il bis a tutti i bimbi che lo richiedono (altro problema segnalato dai genitori) è dovuta anche al fatto che non è possibile fornire una doppia porzione per tutti, perché per loro significherebbe a livello economico, fornire il numero doppio di pasti. Pertanto il bis viene concesso in base a quanto cibo resta, dopo aver servito la porzione corretta prevista delle linee guida, a ciascun bimbo e insegnante.

La Elixir, su richiesta dei genitori, chiarisce il motivo per cui, al rientro da alcuni giorni di chiusura della scuola o in caso di scioperi, viene servita quasi sempre la pasta in bianco: alla riapertura, dopo qualche giorno di chiusura, la cuoca, oltre a preparare i pasti previsti per le varie diete, deve anche occuparsi del ricevimento delle derrate da parte dei vari fornitori, che normalmente sono suddivisi nell'arco della settimana. Questo comporta un minor tempo a disposizione per la preparazione dei



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino



pasti, per cui per evitare di servire una pietanza mal cucinata, si preferisce servire un piatto più semplice comunque molto apprezzato dai bimbi.

I genitori chiedono le seguenti modifiche al menù invernale:

- il venerdì della prima settimana si è chiesto di aggiungere del riso al passato di verdura e sostituire la farinata perché non apprezzata
- Sostituire la frittata semplice, non gradita alla primaria, ma apprezzata alla materna, con la frittata alle verdure
- Sostituire le polpette di pesce, non gradite alla primaria, ma apprezzate alla materna, con il pesce gratinato.
- In generale una miglior distribuzione delle pietanze all'interno di ciascuna settimana, per evitare che un giorno sia previsto un secondo o una verdura e il giorno dopo sia prevista la stessa cosa cucinata in maniera diversa, per esempio con la pasta.

Per queste richieste, con l'approvazione della Dott.ssa Sciancalepore, si concorda:

- il venerdì della prima settimana si aggiungerà il riso al passato di verdure e si sostituirà la farinata con la mozzarella. Questo comporta che il giovedì, anche alla scuola secondaria dove era prevista la farinata, sarà servito lo stesso menù delle scuole dell'infanzia e primaria
- la frittata sarà diversificata: alla scuola materna sarà servita la frittata semplice mentre alle scuole primaria e secondaria sarà servita la frittata con le verdure
- considerato che sia le polpette che il pesce gratinato sono serviti una volta mese, il menù non verrà modificato, questo anche per il discorso dell'educazione alimentare
- per la redistribuzione delle pietanze, la Elior valuterà le singole giornate e proporrà con la dietista delle modifiche da valutare con i genitori.

In merito alle variazioni del menù, la Dott.ssa Sciancalepore interviene, dicendo che il menù può essere modificato, ma è importante che ciascun alimento venga sostituito con la stessa tipologia di ingrediente base, ma magari con un tipo di cottura diversa, per non modificare l'apporto calorico e nutriente necessari.

Altro problema sollevato dai genitori, è che l'ultimo turno della primaria, spesso mangia pietanze non più calde. La Elior risponde che hanno fatto un controllo negli ultimi giorni sulle temperature, (viste le segnalazioni) che sono risultate corrette, e faranno ulteriori controlli, ma che bisogna però anche tener conto che ci sono tipi di pietanze che si prestano a mantenere di più la temperatura calda rispetto ad altre (ad esempio la polenta rispetto agli spinaci).

In ultimo la professoressa Alba Notario, espone le richieste dei ragazzi della scuola secondaria:

- Mozzarella sulla pizza
- Frutta a metà mattina
- Bis del primo

Risponde la Dott.ssa Sciancalepore:

- la mozzarella sulla pizza, la rende piatto unico e questo per chi non ama la pizza significherebbe nel giorno in cui viene servita, non mangiar nulla.
- il bis del primo piatto, si rimanda a quanto detto sopra relativamente al discorso sull'educazione alimentare.

In merito alla frutta del mattino, la Elior spiega che era un progetto previsto dal vecchio appalto. Per tanto la frutta sarà servita dopo il pasto.



COMUNE DI SAN BENIGNO CANAVESE

Città Metropolitana di Torino



In ultimo, la Elior chiarisce che la frutta, oggetto di tante segnalazioni da parte dei genitori, non era servita da loro, ma faceva parte del progetto frutta del Ministero gestito direttamente dalla Scuola. Il Sig. Margaria chiede di prevedere una nuova riunione della commissione per valutare eventuali altre problematiche nell'arco di due mesi.

SINDACO: Dato che non ci sono ulteriori richieste, dichiaro chiusa la seduta.

La seduta si chiude alle ore 19,00.

Letto, confermato e sottoscritto.

GRAFFINO Alberto	Sindaco _____
CAVAPOZZI Michele	Vice Sindaco _____
LONGHIN Marina	Assessore _____
PINTO Immacolata	Ufficio Scuole _____
BONETTO Gabriella	Insegnante _____
MARGARIA Gianni	Genitore _____
CAGNASSO Erica	Insegnante _____
PECOLATTO Michela	Insegnante _____
INNAMORATO Francesca	Genitore _____
ERRIQUEZ Maria Teresa	Genitore _____
NOTARIO Alba	Insegnante _____

Firmato in originale