



CITTÀ DI CASALE MONFERRATO

Casale Monferrato, 04/03/2025

COMMISSIONE MENSA SCUOLE PRIMARIE/SECONDARIE ISTITUTI COMPRENSIVI CASALE 1 – CASALE 2 – CASALE 3

INCONTRO DEL 4 MARZO 2025
h 18.00 Sala Consiliare – Comune di Casale Monferrato

Registro Presenze dei Partecipanti

Nominativo	Ruolo	Presenza
Daniela Montanucci	Dirigente Scolastico ICC 2	P
BORCHETO Edith	Genitore Comm. Mensa Casale 1	P
AGENSE Fabio	Genitore Comm. Mensa Casale 1	P
CLESI Francesca	Genitore Comm. Mensa Casale 2 (S.Paolo)	P
MIGLIETTA Elena	Docente Casale 2	P
ACCATINO Barbara	Genitore Comm. Mensa Casale 2 (IV Novembre)	P
MASSA Giuseppina	Docente Comm. Mensa Casale 3 (Bistolfi)	P
TRACINO Manuele	Genitore Comm. Mensa Casale 3 (XXV Aprile)	P
BIONDI Roberta	Genitore Comm. Mensa Casale 3 (J. Verne)	P
Emanuele Capra	Sindaco	P
Fiorenzo Pivetta	Assessore P.I.	P
Provera Cristina	Dirigente Settore Servizi Generali e Politiche Socio culturali	P
Marco Caponigro	Funzionario Responsabile P.I.	P
Barbano Enrico	Istruttore Amm.vo P.I.	P
RUSSO Teresa	ELIOR RISTORAZIONE	P

INIZIO SEDUTA ORE 18.00

VERBALE DELL'INCONTRO

Dopo la verifica dei presenti, viene fatta una breve introduzione, nella quale, in collaborazione con i genitori della commissione mensa, si analizza il metodo attuale di

rilevazione di gradimento tramite invio via mail dei questionari, in un'ottica di semplificazione del sistema l'Ufficio Pubblica Istruzione, propone eventualmente di inserire un **QR code con collegamento diretto alla pagina dei questionari**, presso i refettori, da inquadrare da coloro che effettuano la rilevazione.

Proposta accolta positivamente.

Si passa quindi direttamente all' "Analisi andamento del servizio".

Primo piatto:

Miglioramento oggettivo della resa dei sughi, anche la pasta in bianco risulta più condita.

Si richiede attenzione nella fornitura del parmigiano affinché sia sempre sufficiente, nel rispetto della grammatura prevista dal menù e dalle linee Asl. Anche se nella maggior parte delle scuole si rileva un miglioramento in merito.

Le criticità emerse negli scorsi mesi, riferite ai risotti, sono state risolte; viene proposta l'introduzione della pasta tricolore per i più piccoli.

La maestra Miglietta segnala che le lasagne sono molto gradite. Ne verrà sperimentata la reintroduzione, magari con il menù di pasqua.

Viene riscontrata generalmente una certa difficoltà nel gradimento da parte degli alunni della pasta e del pane integrale, la referente di Elicor mette comunque in evidenza che, nelle Linee guida del Piemonte c'è una tendenza verso una maggiore introduzione nei menù scolastici, dei prodotti integrali e dei legumi, con contestuale riduzione della carne, tutto ciò sarà oggetto di chiarimento in sede di incontro con ASL SIAN.

Ad ogni modo verrà proposta l'introduzione della pasta integrale 1 o 2 volte al mese disabbinata da pane. Quindi quando vi sarà pasta integrale sarà proposto pane comune e viceversa in presenza di pane integrale sarà proposta una pasta "classica".

Secondo piatto:

Anche per i secondi piatti viene riscontrato un miglioramento generale, molto graditi i bocconcini di pollo, sul pesce si pensa con Elicor di introdurre filettini di merluzzo "tipo bastoncini" interi non agglomerati, il tonno risulta apprezzato.

Si rileva che la preparazione con uova intere della frittata ne ha migliorato il gradimento.

Alcune insegnanti hanno riportato che a volte la quantità di carne è insufficiente. Elicor opererà verifica e/o eventuali correttivi.

Si rileva che il secondo turno ha una tendenza verso un pasto a temperature più basse del dovuto, presso la primaria San Paolo (unica scuola dove per motivi logistici la SCUOLA ha optato per due turni). Elicor farà verifica sulla gestione del servizio, con un migliore utilizzo dei

carrelli termici

La Sig.ra Borchetto proporrebbe presso le primarie la reintroduzione dei “piatti normali” con separazione tra primi e secondi/contorni al posto del “piatto tris”, ciò garantirebbe una maggiore preservazione del calore, così facendo però il tempo di servizio si allungherebbe a detrimento del tempo di gioco e creando maggiori problemi organizzativi.

Verranno fatte valutazioni in merito

Contorni:

Non vengono rilevate criticità, molto graditi quelli caldi, si mantengono i due contorni sempre solo il lunedì ed il giovedì, a settimane alternate, come proposto nelle commissioni mensa di ottobre/novembre, si propone, però una maggiore varietà.

Frutta:

Generalmente bene, il Sig. Tracino ha significato che spesso il calibro delle mele è insufficiente, ciò dovuto comunque anche all'utilizzo del prodotto biologico. Necessità di maggior controllo della frutta sia in uscita dal centro cottura sia in loco da parte delle addette.

Da quanto emerso il Sindaco in accordo con i presenti, conviene riassumendo che in generale le problematiche sul cibo che erano state rilevate nella precedente commissione, sono state affrontate e risolte e che adesso l'attenzione va spostata verso una migliore organizzazione del servizio.

FINE SEDUTA ORE 19.15