

## **CONVITTO NAZIONALE “Umberto I”**

*Scuola primaria - Scuola secondaria I grado*

*Liceo classico europeo - Liceo scientifico internazionale*

Via Bligny, 1 bis 10122 Torino  C.F. 80088620010

011.4338740 / 011.4396735  011.5215296

### **VERBALE DELLA COMMISSIONE MENSA**

#### ***“Scuola Primaria e Secondaria di Primo Grado”***

del 19 novembre 2013

In data 19 novembre 2013, presso l’Aula Magna del Convitto Nazionale “*Umberto I*”, in via Bligny N°1/bis, si è tenuta la riunione della Commissione Mensa, per i settori “*Scuola Primaria e Secondaria di primo grado*”, convocata con circolare N°238, pubblicata sul sito ufficiale dell’Istituto.

Hanno partecipato, il Rettore Dott.ssa Guglielmini Giulia ed i suoi collaboratori Prof.ssa Bò e Liguori, la Dott.ssa Zanni Maria Grazia, il coordinatore dei cuochi Signor Postiglione Giuseppe, la coordinatrice della Commissione Mensa educatrice Errico Anna, per il settore scuola primaria, i referenti mensa dei genitori: Sig.ra Castellino Valentina, il Signor Rinaldi Antonio e l’educatore Scarpa Franco, referente mensa della scuola primaria; per la scuola Secondaria di primo grado, i referenti mensa dei genitori: Sig.ra Catalano Antonella e Sig.ra Civita Maria Grazia e l’educatrice Rossero Rosita, referente mensa scuola secondaria di primo grado.

Alle ore 17.30, il Rettore apre la riunione, salutando tutti i presenti e precisando che l’incontro è stato aperto a tutti i genitori, al fine di informare direttamente su alcune questioni. Coglie l’occasione per ringraziare il coordinatore dei cuochi Signor Postiglione e tutto il personale che opera in cucina, per il lavoro svolto nel periodo di transizione, e per aver garantito la preparazione dei pasti, nonostante le numerose difficoltà connesse ad una cucina provvisoria. Il Rettore, ribadisce che la nuova cucina è operativa dal 04 di novembre e poi, presenta la nuova nutrizionista, Dott.ssa Zanni Maria Grazia, tecnologo-alimentare, a cui cede la parola.

La Dott.ssa dichiara di conoscere il Convitto da ben 11 anni, perché in questi anni si è occupata della sicurezza igienico-sanitaria dei pasti, che rappresenta un prerequisito previsto dalla legge. A questa competenza si è aggiunta quella nutrizionale, organolettica e sensoriale. Inoltre, comunica di aver collaborato, per il corrente anno scolastico, alla

scelta e selezione delle materie prime, necessarie per la preparazione delle pietanze. In merito al menù, Zanni precisa che esso non è semplicemente una tabella di alimenti e alla sua realizzazione concorre un coinvolgimento nutrizionale, economico, igienico-sanitario e anche di servizio. In qualità di tecnologo-alimentare, Zanni specifica che, in base al numero di utenti, la mensa del Convitto è assimilabile ad un vero e proprio CENTRO COTTURA.

La Dott.ssa Zanni, inoltre, mette in evidenza che, pur garantendo la conformità alla normativa vigente in materia di nutrizione (LARN, linee guida del Ministero e Procedure operative della Regione Piemonte), sono previste delle differenze tra i menù della scuola primaria e quello dei Licei, che non riguardano *l'equilibrio nutrizionale*, garantito per entrambi, ma più precisamente, per i bambini si desidera procedere ad una educazione al gusto, attivando un progetto di prevenzione e di educazione.

La Dott.ssa prosegue quindi nella descrizione delle caratteristiche del nuovo menù, che apporta, rispetto alle edizioni precedenti, importanti novità: l'80% delle materie prime è BIO (frutta, verdura, pasta, riso, olio extravergine di oliva, passata di pomodoro), altre materie prime sono a "filiera corta", ovvero di provenienza locale (carne, frutta, verdura, formaggi), è programmata l'introduzione di cereali integrali anche diversi dal grano, come il Kamut ed il farro, l'utilizzo di un dado senza glutammato, ed infine è prevista la validazione della tabella dietetica da parte degli organi di vigilanza, che rappresenta il nulla-osta, che l'ASL attribuisce al menù.

Inoltre, in ottemperanza alla normativa ministeriale, terremo conto delle diete speciali (per intolleranze, allergie, motivi religiosi e sociali).

Per quanto riguarda le caratteristiche generali, il menù sarà *alternato e vario*, infatti esso si *alterna* tra le due stagioni -estate e inverno-, ed è *vario* perché si sviluppa su sei settimane.

## QUALI SONO I CONTENUTI DEL MENU?

Per i cinque pasti del pranzo, sono stati previsti primi piatti a base di farro, grano, kamut; una volta a settimana il piatto in brodo, primi a base vegetale con riso/pasta e legumi sempre una volta a settimana; una novità, è rappresentata dall'introduzione della pizza, una/due volte su sei settimane e considerato l'alto numero di allievi e la capacità produttiva della cucina, sarà somministrata in modo alternato agli allievi dei diversi settori. La Dott.ssa in merito a questa pietanza, precisa che essa rappresenta un piatto unico, tuttavia prevedendo *grammature specifiche*, si potrà garantire la pizza come primo piatto e come tutti i giorni, ci sarà un secondo e un contorno.

## **CARNE**

La carne dovrà essere magra. Il convitto ha un contratto con un fornitore di carne piemontese e occorre precisare che la carne somministrata è sempre fresca, mai surgelata. Sarà prevista non più di tre volte alla settimana, (bovino, pollo o tacchino, il maiale sarà previsto eccezionalmente). Per quanto riguarda gli affettati, per la scuola primaria e secondaria di primo grado si privilegerà il prosciutto cotto, mentre per i Licei la bresaola.

## **PESCE**

E' previsto una volta a settimana, anche se le linee guida indicano di aumentare il consumo.

## **FORMAGGIO**

Lo troverete una volta a settimana o ogni quindici giorni, proporremo soprattutto per le elementari, i formaggi freschi (tomino fresco, abitella, ricotta, mozzarella).

## **UOVA**

Esse saranno somministrate sotto forma di frittata, (con verdure, arrotolata,) mentre non si possono garantire, visti i numeri della nostra mensa, le uova sode.

Infine, si cercherà di prevedere una minore quantità di pasta in bianco, somministrata come alternativa al primo del giorno, perché occorre garantire:

- il principio dell'alternanza e della varietà;
- la promozione dell'educazione alimentare.

## **DIETE SPECIALI**

### **DIETE PER ALLERGIE E INTOLLERANZE**

Dal momento che l'Istituto garantisce un menù di base, ha l'obbligo di legge di preparare anche le diete speciali. I genitori devono comunicare alla Direzione, compilando l'apposito modulo, la patologia che impedisce al proprio figlio di consumare il menù di base. Naturalmente, è OBBLIGATORIO allegare il certificato medico, che la scuola custodirà in ottemperanza alla normativa vigente. La Direzione potrà accogliere la richiesta, solo in caso di ALLERGIA O INTOLLERANZA e non per soddisfare esigenze di gusto.

*Per quanto riguarda l'acquisto delle materie prime speciali (per es. pasta, pane, pangrattato... senza glutine), la scuola si fa carico dei relativi costi.*

## DIETE PER MOTIVI RELIGIOSI E SOCIALI

Inoltre, la dieta speciale, si concederà anche per motivi religiosi e sociali (*vegetariani, vegani*).

### INTERVENTI DEI RAPPRESENTANTI DEI GENITORI

Terminata la presentazione della Dott.ssa Zanni, il Rettore ringraziando, cede la parola ai referenti dei genitori, per permettere la presentazione di eventuali domande, osservazioni, suggerimenti:

- a) La Sig.ra Civita, referente scuola secondaria di primo grado, in merito alle **verdure**, suggerisce di organizzare anche presso la scuola secondaria, il medesimo *percorso educativo*, intrapreso e seguito dalla figlia presso la nostra scuola elementare; propone di preparare in modo diverso alcuni alimenti, per renderli più appetibili ai bambini; inoltre, richiede di prevedere il **pesce**, più volte alla settimana. In merito, il Rettore chiede alla Sig.ra, di quantificare la richiesta e in caso di consensi, si valuterà la fattibilità.

*Zanni precisa, che nell'attesa della validazione da parte dell'ASL, avremo circa un mese e mezzo per provare.*

- b) La Sig.ra Civita, rivolge un'ulteriore richiesta di chiarimento, relativa alla **tracciabilità del pollo**.

*La Dott.ssa Zanni, precisa che tutti i prodotti utilizzati sono "tracciabili e sicuri"; di fatto tutti i fornitori di materie prime alimentari del Convitto, consegnano una dichiarazione di conformità, che garantisce il rispetto da parte del produttore alla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare (igiene e tracciabilità). Ovviamente, la sicurezza alimentare al 100% non può essere garantita da nessuno, ecco perché è opportuno prevedere nei menù la VARIABILITA'.*

- c) Interviene il Signor Rinaldi, referente del settore scuola primaria, per precisare che in questi primi mesi, ai bambini sono state somministrate troppe **merendine**. La Sig.ra Civita, chiede che venga reso noto, l'elenco delle merende per garantire una maggiore trasparenza.

*La Dott.ssa Zanni, precisa che anche lo schema delle merende sarà sottoposto al vaglio dell'ASL e sarà comunicato alle famiglie.*

- d) Per quanto riguarda i **tempi di consumazione dei pasti**, il Signor Rinaldi, segnala che sono molto ridotti e comunica di aver ricevuto lamentele in merito alle temperature delle pietanze.

*Interviene il Rettore, al fine di precisare che i tempi sono stati cronometrati e si aggirano intorno ai 25/30 minuti e comunque bisogna tener conto che devono pranzare N°31 classi.*

*Per quanto riguarda le temperature, la Dott.ssa Zanni interviene precisando che il servizio di refezione, è dotato del sistema di rilevazione delle temperature. Molto dipende dalla lentezza dei bambini nella consumazione del primo piatto, a discapito del secondo.*

**-e)** Infine, la Sig.ra Castellino, segnala il desiderio dei genitori, di abolire il

**Burro.** Inoltre, richiede il limone per condire, in alternativa all'aceto.

*Zanni precisa che il burro non è previsto e la cucina usa solo olio extra vergine d'oliva. Infine, per il limone suggerisce quello monodose.*

La riunione termina alle ore 19.20.

**Allegati:** *slides presentazione -menù 2013-2014-*

*(a cura della Dott.ssa Zanni Maria Grazia)*

Torino, 19 novembre 2013

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

Educatrice Errico Anna  
(Coordinatrice della Commissione Mensa)