

| | | |
|--|--|--|
| COMUNE DI MANTOVA Settore Servizi Educativi e Sociali | TIPO RIUNIONE: <p style="text-align: center;">COMMISSIONE MENSA</p> Scuole dell'Infanzia Scuole Primarie con cucina interna | DATA: 26 maggio 2014 LUOGO: Sala degli Stemmi Via Frattini 60 |
| RIUNIONE INIZIATA ALLE ORE: 16,30 | CONCLUSA ALLE ORE: 17,30 | |
| ORDINE DEL GIORNO: 1. Verifica dei menù estivi 2. Verifica della situazione mensa 3. Varie ed eventuali | PRESENTI: Comune di Mantova: Dott.ssa M.Luisa Rodella, Rossella Pigaiani CIR: Dott.ssa Carla Pellegrini Rappresentanti delle Commissioni Mensa delle scuole: Strozzi, Montessori, Vittorino da Feltre, Visentini, Collodi, Ricordo ai Caduti, Pacchioni, Berni, Martiri di Belfiore, Nievo, Pomponazzo. | |

VERBALE RIUNIONE

L'incontro viene aperto da Rossella Pigaiani che cede subito la parola all'assemblea per una verifica dei menù estivi.

STROZZI VALENTI l'insegnante referente comunica che la somministrazione della verdura all'inizio del pasto sta avendo il successo sperato (i bambini mangiano tutta la verdura), segnala la poca varietà di verdura e di frutta in particolare nelle insalate miste predomina l'insalata verde, chiede un'insalata mista con un equilibrio nelle dosi delle varie verdure.

POMPONAZZO l'insegnante rappresentante Sig.ra Tommasi relativamente al menù estivo chiede se fosse possibile (considerato che è più gradito di quello invernale e che viene utilizzato solamente per circa un mese) utilizzarlo per un periodo più lungo.

CIR propone di far durare il menù estivo anche per tutto ottobre.

L'insegnante inoltre porta l'attenzione dell'assemblea sulle DIETE SPECIALI, fa notare che, in particolare per i bambini delle classi prime, i certificati arrivano in svariati modi, le diete entrano a regime con ritardi, a suo parere dovuti alla scarsa chiarezza delle modalità di acquisizione degli stessi e dell'ufficio di riferimento.

MARTIRI DI BELFIORE l'insegnante referente Sig.ra Capocasale suggerisce di sensibilizzare i genitori al momento della riunione di inizio anno, per quanto riguarda il loro Istituto Comprensivo, l'ufficio preposto all'accoglienza delle diete speciali è l'ufficio Alunni.

COMUNE la dott.ssa Rodella sottolinea l'importanza di chiarire all'interno degli Istituti Comprensivi chi è il referente per le Diete Speciali; inoltre si potrebbe segnalare ai Dirigenti che non c'è chiarezza per le comunicazioni relative alle diete.

MARTIRI DI BELFIORE la rappresentante condivide la richiesta di prolungare la durata del menù estivo in quanto maggiormente gradito. Segnala inoltre:

- 1) la difficile gradibilità della pasta integrale;
- 2) sovraffollamento della mensa;
- 3) menù più elaborati e maggiormente graditi non possono essere proposti quando c'è il doppio turno in mensa;

COMUNE Dott.ssa Rodella risponde che per risolvere il sovraffollamento bisognerà lavorare sulla organizzazione dei rientri, questo modo si potrebbero proporre anche menù più elaborati.

CIR Dott.ssa Pellegrini sottolinea che nel caso fossero necessari nuovi arredi è essenziale informarli prima della chiusura delle scuole affinché possano provvedere agli acquisti.

PACCHIONI La rappresentante chiede una verifica sulle grammature dei piatti unici lasagne e pasta al ragù che sembrerebbero molto scarse.

COMUNE Sig.ra Rossella Pigaiani risponde che farà una verifica in tal senso.

NIEVO la rappresentante Sig.ra Gardella segnala la difficile gradibilità della pasta integrale; chiede di servire le verdure dell'insalata mista separate.

CIR Dott.ssa Pellegrini risponde che servire le verdure separate è possibile, sarebbe utile verificare se in questo modo si accontentano i gusti di più bambini.

COMUNE Sig.ra Pigaiani sottolinea l'importanza della compilazione delle schede di valutazione del pasto per valutare la gradibilità dei piatti, quest'anno alcune scuole non le hanno inviate.

NIEVO chiede che vengano semplificate così sono di difficile compilazione.

MONTESSORI, FERRARI, VISENTINI, COLLODI, RICORDO AI CADUTI, gli insegnanti rappresentanti confermano che la mensa sta funzionando e che piano piano i bambini accettano i nuovi sapori. La rappresentante della Materna Ferrari inoltre evidenzia che la scuola sta anche sperimentando nuovi menù vegetariani.

VITTORINO segnala che la versione degli hamburger di ceci preparata dalla cucina è meno gradita di quella preparata dal centro cottura e chiede che si torni a quella versione.

CIR risponde che la scelta di preparare gli hamburger all'interno è per avere un prodotto meno lavorato e migliore, ma si può modificare la preparazione per avere un maggiore gradimento.

BERNI l'insegnante rappresentante evidenzia che la maggioranza degli utenti del loro plesso utilizza un menù NO CARNE per motivi etico/religiosi, chiede perciò che sia esposto il doppio menù, uno senza restrizioni e uno NO CARNE.

CIR risponde che in pratica c'è già ma non è esposto e farà in modo, per il prossimo anno scolastico, di esporlo.

ANNA FRANK la rappresentante evidenzia la scarsa gradibilità dell'integrale.

NIEVO il genitore rappresentante propone di utilizzare, per abituare i bambini al sapore e al colore dell'integrale, pasta e riso semi-integrali al fine di abituarli gradualmente.

La riunione si conclude alle ore 17,30.