

COMUNE DI MANTOVA Settore Servizi Educativi e Sociali	TIPO RIUNIONE: COMMISSIONE MENSA Asili Nido	DATA: 20.10.2014 LUOGO: sede del Settore Servizi Educativi e Sociali Via Conciliazione 128.
RIUNIONE INIZIATA ALLE ORE: 16,40		CONCLUSA ALLE ORE: 18,00
ORDINE DEL GIORNO: 1. Menù invernale 2. Indicazioni menù lattanti 3. Verifica situazione mensa 4. Varie ed eventuali	PRESENTI: Comune di Mantova: Sig.ra Rossella Pigaiani, CIR: Dott.ssa Sabrina Belloi, Dott.ssa Carla Pellegrini; le cuoche degli asili nido Chaplin e Soncini. Rappresentanti delle Commissioni Mensa degli asili nido Chaplin, Soncini, Peter Pan, Kelder	

VERBALE RIUNIONE

L'incontro viene aperto dalla Sig.ra Rossella Pigaiani con la distribuzione di materiale relativo allo schema alimentare lattanti e delle linee guide ASL per lo svezzamento

Prende la parola la Dott.ssa Belloi che ha predisposto alcuni schemi per una migliore gestione dei pasti nello svezzamento dei lattanti e precisamente: un modulo, che il genitore dovrebbe compilare una volta al mese per informare sulle tipologie di nuovi alimenti introdotti ai bambini e in quali forme questi sono stati introdotti (es. omogeneizzati, frullati, tritati, ecc.) e uno schema alimentare, sintetizzato in alcune tabelle puramente indicative, sulla rotazione dei menù.

La parola passa all'assemblea:

SONCINI - il genitore rappresentante sottolinea che la traccia di menù impostata, se non viene spiegata, confonde i genitori; è necessario per le famiglie sapere cosa mangerà il bambino a scuola per impostare il menù serale.

CIR - la Dott.ssa Belloi risponde che fare un menù per i lattanti è difficile in quanto ci sono moltissime varianti legate allo sviluppo del bambino e agli alimenti gradualmente introdotti; si impegna, per maggiore trasparenza, a strutturare una traccia semplice di schema alimentare lattanti, da esporre nella bacheca della scuola. Ritiene inoltre che sia necessario implementare il modulo per i genitori con altre matrici alimentari (ad es. legumi).

SONCINI - La coordinatrice della scuola sottolinea che all'interno del nido era già stato strutturato un menù lattanti in linea con il menù in atto nel nido.

COMUNE - Sig.ra Pigaiani evidenzia l'importanza che il menù dei lattanti sia con le stesse matrici alimentari del menù in atto e la necessità che una copia venga esposta per informazione dei genitori.

KELDER - la cuoca afferma che all'interno del nido è già presente un menù lattanti allineato con il menù in atto e che sarà reso visibile anche per i genitori.

Si passa alla discussione del Menù invernale:

PETER PAN - la rappresentante chiede a che età si può introdurre il cacao considerato che le merende prevedono budino al cacao e mousse di cacao.

COMUNE e CIR rispondono che si presume intorno ai 24 mesi ma non avendo una indicazione certa dalle linee guida ASL Pigaiani si riserva di porre il quesito al SIAN. Pigaiani si riserva inoltre di chiarire con ASL la grammatura delle porzioni di passatelli e di riso che, a parere dell'assemblea, sembrano molto scarse. Chiederà anche la possibilità di utilizzare alcuni quadrati del menù estivo nel menù invernale (ad es. lasagne alla bolognese).

CHAPLIN E SONCINI - le rappresentanti di commissione tengono a evidenziare la disponibilità delle loro cuoche a formulare assieme il menù Invernale attualmente in fase di modifica.

COMUNE - Pigaiani sottolinea l'importanza della definizione a breve termine dei menù invernali da parte delle scuole per dare successivamente la possibilità di formulare le diete speciali relative, diete che poi saranno comunicate alle famiglie per opportuna conoscenza.

PETER PAN - l'educatrice rappresentante afferma che la ricetta degli gnocchi di semolino nel ricettario ASL prevede la preparazione fresca e non quella surgelata.

COMUNE - risponde che nel capitolato è previsto l'utilizzo di alcune preparazioni surgelate fra le quali anche gli gnocchi di semolino che però devono rispettare determinate caratteristiche stabilite nel capitolato stesso. Si riserva comunque di verificare la questione nei particolari e di comunicare successivamente all'assemblea eventuali differenze da quanto enunciato.

CHAPLIN e SONCINI - chiedono di poter utilizzare per un periodo di prova il riso Vialone Nano in sostituzione del Parboiled la cui consistenza risulta poco adatta ai bambini.

CIR - accetta questa sperimentazione e dal prossimo ordine di materie prime da parte della cucina si potrà fare la sostituzione di prova.

COMUNE - Pigaiani informa che il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL (S.I.A.N.) propone, come ogni biennio, il corso per i rappresentanti Commissione Mensa e che il Comune di Mantova ha intenzione di aderire. Il corso è strutturato in tre incontri (in genere fra febbraio e marzo) di circa tre ore dove Comune/ASL/CIR collaboreranno nel formare un gruppo di commissari che avranno acquisito gli strumenti necessari per poter far parte di una commissione mensa e svolgere le conseguenti mansioni (es. formulazione/cambi menù, controlli della gradibilità del pasto, ecc...) stabilite dal regolamento.

La riunione viene chiusa alle ore 18,00.