

<b>COMUNE DI MANTOVA</b> <b>Settore Servizi</b> <b>Educativi e Sociali</b>	<b>TIPO RIUNIONE:</b>  <b>COMMISSIONE MENSA</b> Scuole dell' Infanzia e Primarie con Cucine Interne	<b>DATA:</b> 24.11.2014  <b>LUOGO:</b> sede del Settore Servizi Educativi e Sociali Via Conciliazione 128
<b>RIUNIONE INIZIATA ALLE ORE:</b> 16,30	<b>CONCLUSA ALLE ORE:</b> 18,00	
<b>ORDINE DEL GIORNO:</b> 1. Verifica della situazione mensa e gradibilità del menù 2. Corso ASL per rappresentanti di Commissione Mensa 3. Varie ed eventuali	<b>PRESENTI:</b> <b>Comune di Mantova:</b> Dott.ssa Maria Luisa Rodella, Sig.ra Rossella Pigaiani <b>CIR:</b> Responsabile Dott.ssa Carla Pellegrini <b>Rappresentanti delle Commissioni Mensa</b> delle scuole: Ferrari, Strozzi, Montessori, Vittorino da F., Visentini, Rodari, A.Frank, Campogalliani, Ricordo ai Caduti, Berni, Martiri di Belfiore, Nievo, Pomponazzo.	

### VERBALE RIUNIONE

**COMUNE** - L'incontro viene aperto dalla Dott.ssa Rodella che notando la presenza di alcuni nuovi rappresentanti sottolinea come questi incontri siano un'occasione di confronto sull'andamento delle mense. Per poter dare a tutti gli strumenti per una valutazione della mensa l'ASL di Mantova, ogni due anni, propone un corso di formazione per le persone interessate a diventare rappresentanti di Commissione Mensa o per chi sia già rappresentante mensa. Nella primavera del 2015 si terrà un nuovo corso che sarà strutturato in tre incontri di circa tre ore ciascuno, i primi due riguarderanno:

- il capitolato del Servizio Mensa,
- il regolamento della Commissione Mensa del Comune di Mantova,
- le linee guida per la Ristorazione Scolastica dell'ASL di Mantova,
- le linee dell'indirizzo nazionali del Ministero della Salute e della Pubblica Istruzione ecc....

L'ultimo incontro si terrà nel centro cottura "Paiolo" e verterà sulla lettura delle etichette e la valutazione delle derrate alimentari in capitolato e sul modello operativo della ditta concessionaria.

La Dott.ssa Rodella sottolinea la valenza educativo/formativa degli incontri.

La parola viene poi passata alle scuole:

**MATERNA BERNI** - premette che nella sua scuola la maggioranza dei bambini chiede un menù etico/religioso che esclude la carne, perciò inizialmente erano sorti dei problemi relativi alla ripetitività dei cambi che sono stati risolti utilizzando maggiormente pesce e legumi. Questo accorgimento, che fino a pochi anni fa non sarebbe stato percorribile ma ora sì, grazie all'educazione alimentare attuata, ha risolto i problemi di diversificazione e ripetitività del menù etico/religioso.

**ELEMENTARE POMPONAZZO** - sottolinea che i maggiori problemi della mensa erano legati al sovraffollamento della sala mensa più grande che toccava le 105 presenze. Ora, con l'apertura di un'altra sala, il problema è stato risolto. Il dirigente ha stabilito che per il prossimo anno scolastico i rientri pomeridiani saranno spalmati su quattro giorni.

Per quanto riguarda i menù, la Commissione mensa si sta impegnando per elaborare un menù gradito.

La rappresentante dei genitori evidenzia:

- la scarsa gradibilità della pasta integrale anche perché risulta spesso scotta;
- le fettine di lonza risultano asciutte e perciò poco gradite.

**CIR** - la dott.ssa Pellegrini risponde che la scuola aveva fatto la scelta di tagliare a mano l'arrosto, ma normalmente gli arrosti vengono tagliati con l'affettatrice e in questo modo risulterebbero più teneri.

Si stabilisce perciò:

1. di utilizzare l'affettatrice per il taglio degli arrosti;
2. di chiedere all'ufficio prodotto di CIR la possibilità di cambiare prodotto o di reinserire la pasta semintegrale che era stata maggiormente gradita.

**MATERNA FERRARI** - non ha nulla da segnalare; il servizio mensa sta procedendo bene, stanno lavorando ancora sul menù e apporteranno alcune modifiche.

**MATERNA STROZZI/VALENTI** - sottolinea che la sperimentazione che stanno effettuando, ossia proporre prima il secondo piatto poi il primo, sta portando ai risultati sperati e i bambini mangiano molta più verdura.

**MATERNA CAMPOGALLIANI** - dichiara che l'inserimento della farinata di ceci in sostituzione degli hamburger di ceci sta riscontrando una maggiore gradibilità.

**MATERNA MONTESSORI** - vista la scarsa gradibilità delle polpette di ceci chiederà un cambio di menù.

**MATERNA VITTORINO** - vista la scarsa gradibilità della farinata chiede la sostituzione con gli hamburger di ceci.

**ELEMENTARE NIEVO** - segnala delle difficoltà di gradimento dei piatti con legumi e della pasta integrale e ne chiede la sostituzione.

**COMUNE** - la Dott.ssa Rodella chiarisce che inizialmente era stata utilizzata la pasta semi-integrale ma che è importante, dal punto di vista di educazione alla salute, l'inserimento di pasta integrale e di piatti con legumi.

**MATERNA STROZZI/VALENTI**- esprime le sue perplessità circa il cosiddetto menù d'emergenza.

**CIR** - La dott.ssa Pellegrini risponde che, considerando che i numeri dei presenti al pasto, ad esempio in caso di sciopero, sono incerti, se è possibile si rispetta il menù del giorno o si scambia un menù della stessa settimana altrimenti si deve adottare il menù di emergenza.

**COMUNE** - risponde che si tratta di comunicare con i genitori e di spiegare le motivazioni.

**ELEMENTARE MARTIRI DI BELFIORE** - segnala che i problemi maggiori si evidenziano nei due giorni con il doppio turno di mensa in cui la cucina non può produrre menù elaborati, i genitori non capiscono, il menù risulta ripetitivo e penalizzato. La soluzione potrebbe essere individuata lavorando sui rientri. Chiede di poter effettuare dei cambi di menù per migliorare la gradibilità.

**MATERNA A.FRANK** - segnala che :

- la piccola merenda di metà mattina non c'è per chi non mangia in mensa;
- il secondo e il contorno viene servito nello stesso piatto;
- il menù è sempre lo stesso.

**COMUNE** la dott.ssa Rodella risponde che era già stato stabilito, in precedenti commissioni mensa, che lo spuntino di metà mattina viene dato a tutti anche a chi non mangia in mensa.

Per quanto riguarda il servizio di secondo e contorno nello stesso piatto l'assemblea ritiene normale questa modalità e ribadisce l'importanza del pasto come momento educativo e didattico.

**CIR** la dott.ssa Pellegrini risponde che sono alcuni anni che il menù della scuola A.Frank non viene modificato, e che non avendo avuto segnalazioni o richieste è rimasto invariato. Il menù può essere modificato a richiesta tenendo conto delle linee guida ASL; la sua redazione ha bisogno del coinvolgimento delle insegnanti rappresentanti.

**MATERNA VISENTINI** - non ha nulla da segnalare il servizio mensa sta procedendo bene.

**MATERNA RODARI** - segnala difficile gradibilità di speck e verdure in genere.

**CIR** - la dott.ssa Pellegrini propone di macinare lo speck e di utilizzarlo come ingrediente delle lasagne al forno che fanno parte del menù.

**MATERNA RICORDO AI CADUTI** - chiedono di sostituire un menù vegetariano con un menù di pesce.

**COMUNE** risponde che bisogna educare i bambini al consumo di legumi e di fare almeno un paio di assaggi prima di effettuare il cambio; ricorda che ci sono una decina di proposte di menù con legumi.

La riunione si conclude alle ore 17,45.