

COMUNE DI MANTOVA Settore Servizi Educativi e Sociali	REPORT: COMMISSIONE MENSA Asili nido, scuole dell' Infanzia, Primarie e Secondarie di Primo grado	DATA: 12/06/2015
1. Informazioni andamento mensa, eventuali criticità da segnalare 2. Opinioni/impressioni sul corso ASL per rappresentanti di Commissione Mensa	Commissioni Mensa delle scuole: Chaplin, Ferrari, Strozzi, Calvi, Pomponazzo. Berni, Tazzoli, Nievo, Don Mazzolari, Rodari, Sacchi, Tom Sawyer, Don Leoni, Campogalliani, Collodi	

SINTESI

FERRARI

Non ci sono criticità da segnalare.

Il corso Commissione mensa è stato sicuramente interessante e formativo, inoltre le insegnanti possono utilizzarlo come aggiornamento e successivamente approfondire alcuni temi affrontati. Quanto presentato in sede di corso può essere utile nel proporre le verdure ai bambini e favorirne l'assaggio.

STROZZI

Non ci sono criticità da segnalare.

Il corso Commissione mensa è sempre utile ma, per chi lo ha già fatto, in parte è ripetitivo.

CALVI

L'andamento della mensa è buono.

Il corso Commissione mensa è sempre utile ma, per chi lo ha già fatto, è ripetitivo

POMPONAZZO

Per quanto riguarda l'andamento della mensa, tutto bene, non ci sono state lamentele. Il menù estivo con qualche piccola modifica risulta maggiormente gradito, anche se c'è poco tempo per testarlo visto che va in vigore nell'ultima fase dell'anno scolastico.

Il corso di aggiornamento è stato interessante, ma mi aspettavo dall'ASL la presentazione delle "Nuove Linee Guida 2015"; presentarle a settembre mi sembra tardi, considerato che ci sarà da studiarle e da preparare i nuovi menù invernali.

BERNI

Non ci sono criticità da segnalare.

TAZZOLI

Non ci sono criticità da segnalare, inoltre la scelta di suddividere gli alunni in due sale mensa anziché una si è rilevata positiva, anche se l'organizzazione della distribuzione CIR risulta più complicata.

NIEVO

Insegnanti

La rotazione bimensile dei menù è stata apprezzata, sono state segnalate alcune criticità.

- 1) la pulizia delle tovaglie e delle stoviglie;
- 2) la disposizione a tavola delle diete speciali sanitarie.

Dopo il corso Commissione mensa attendiamo le nuove proposte.

Genitore

Dagli assaggi fatti segnalo che i piatti risultano meno buoni rispetto a quelli della scuola materna, e considerato che il capitolato è lo stesso e la materia prima è la stessa, bisognerebbe "investire" un po' di più sulla cucinatura. In generale ritengo che siano da migliorare specialmente i primi piatti rispetto ai secondi piatti.

Rimangono alcuni aspetti che vorrei approfondire. In sintesi:

- 1) I quantitativi di verdura fresca a verdura surgelata in riferimento al biologico (in percentuale);
- 2) Un report di sintesi dei risultati dei questionari customer, e la possibilità di vedere le customer anche in forma singola per la Nievo;
- 3) Da settembre, vorremmo proporre, nel rispetto delle grammature, le due verdure una cotta e una cruda; anche sulla verdura sottolineo che si dovrebbe investire sulla cucinatura per invogliare i bambini al consumo.

DON MAZZOLARI

La mensa si è conclusa positivamente.

Il corso Commissione mensa è stato ben organizzato, condotto da operatori competenti ed efficaci sul piano comunicativo. Molto istruttivo è stato il sopralluogo al centro cottura, ci ha dato modo di verificare l'affidabilità della ditta CIR e di parlare direttamente con chi prepara i pasti.

Da parte mia mi impegnerò a relazionare alla dirigente scolastica sia sui contenuti del corso, sia sulle opportune azioni da intraprendere per rendere il contesto scolastico sempre più ecosostenibile da diversi punti di vista (ambientale, alimentare, relazionale ed etico).

RODARI

Non ci sono criticità da segnalare.

Il corso di formazione è stato ben organizzato e molto interessante, spero si ripeta come continuazione e approfondimento degli argomenti trattati.

SACCHI

L'andamento della mensa è stato complesso ma ritengo sia andata meglio dello scorso anno, pur restando alcune criticità da risolvere, ad esempio la disomogenea cottura della pasta, e il condimento dell'insalata talvolta salata.

La mia esperienza del corso di commissione mensa è stata positiva in particolare la visita al centro cottura mi ha chiarito dei procedimenti che non conoscevo.

TOM SAWYER

L'inizio anno è stato problematico per l'inserimento dei piccoli, ma dando loro il tempo di inserirsi siamo riuscite ad ottenere dei miglioramenti. In generale la percentuale dei bambini che mangiano è abbastanza alta (75-80%) con una leggera differenza fra piccoli e grandi; anche la gradibilità si aggira intorno al 75-80%. Alcuni bambini dimostrano un totale rifiuto verso alcuni piatti e/o alimenti a loro sconosciuti, questo rinforzato dal fatto che alcuni genitori commentano negativamente alcuni alimenti di fronte ai figli senza contare che una volta a casa gli preparano quello che vogliono.

E' in primo anno che sono rappresentante di commissione Mensa, il corso mi è stato utile per capire il funzionamento della mensa, le motivazioni delle scelte, e di conseguenza anche il mio ruolo. Per questi motivi, consiglieri, che il corso venga riproposto nei prossimi anni organizzandolo verso settembre/ottobre in modo da partire preparati.

Ho trovato particolarmente interessante e formativo, il secondo incontro con l'ASL nel quale sono state illustrate le linee guida per una sana e corretta alimentazione, pur avendo già alcune conoscenze è stato utile avere un confronto e chiarire alcuni dubbi.

Ho apprezzato anche il fatto che il corso fosse aperto ai rappresentanti genitori perché ritengo importante coinvolgerli e renderli consapevoli dell'importanza di una alimentazione sana ed equilibrata.

DON LEONI

Secondo noi insegnati la qualità della mensa è in calo, considerando anche la quantità di cibo scartata dagli alunni, i piatti risultano poco saporiti e conditi. Ci rendiamo conto che per la salute non si debba eccedere con sale, grassi e zuccheri, ma non bisogna esagerare neppure nell'altro senso. Sedersi a tavola deve essere anche un piacere per il gusto. Segnaliamo che la quantità dei secondi spesso era inadeguata, soprattutto per quanto riguarda le verdure.

CAMPOGALLINI

Non ci sono particolari problemi riguardo alla gradibilità dei menù, ma permangono le difficoltà nell'accettazione delle verdure. Sono stati fatti progetti al riguardo e cercheremo anche nel prossimo anno altre strategie per invogliare i bambini al consumo della verdura.

COLLODI

In base alle informazioni raccolte il giudizio per la mensa è abbastanza buono.

CHAPLIN

L'andamento della mensa è buono. Sono in attesa delle nuove Linee Guida per gli asili nido nella speranza ci sia la possibilità di ridurre l'utilizzo dei legumi che nei bambini piccoli creano molti problemi intestinali, come segnalato dai genitori.

Per quanto riguarda il corso di Commissione mensa, avendone già fatti altri, si è dimostrato in linea con le aspettative. Una proposta potrebbe essere quella di presentare bene "come si costruisce una tabella mensile" intendendo dire: quante volte alla settimana di carne, quante volte la pizza, alternanza di asciutto e brodo, ecc...