| | | |
|---|---|---|
| **COMUNE DI MANTOVA**<br>**Settore Servizi Educativi e Sociali** | TIPO RIUNIONE:<br>**COMMISSIONE MENSA**<br>Scuole dell' Infanzia e Primarie e Secondarie di I grado | DATA: 04/11/2015<br>LUOGO:<br>Sala degli Stemmi<br>Via Frattini 60 |

| | |
|---|---|
| RIUNIONE INIZIATA ALLE ORE: 16,30 | CONCLUSA ALLE ORE: 18,45 |
| ORDINE DEL GIORNO:<br>1. Presentazione delle "*Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica 2015"* a cura del Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'ASL di Mantova.<br>2. Presentazione dei risultati dei questionari di gradimento a cura della ditta CIR-Food.<br>3. Varie ed eventuali. | PRESENTI:<br>**ASL di Mantova**: Dott. Marco Chiesa, Dott.ssa Maria Chiara Bassi.<br>**Comune di Mantova**: Dott.ssa Maria Luisa Rodella, Sig.ra Rossella Pigaiani.<br>**CIR**: Dott.ssa Carla Pellegrini, Dott.ssa Chiara Savoia.<br>**Rappresentanti delle Commissioni Mensa** delle scuole: Strozzi, Montessori, Vittorino da Feltre, Visentini, Calvi, Rodari, A. Frank, Sezione Primavera, Collodi, Campogalliani, Ricordo ai Caduti, Pacchioni, Berni, Martiri di Belfiore, Nievo, Pomponazzo, Allende, Tazzoli, Ardigò, Don Minzoni, Don Mazzolari, Don Leoni, Sacchi, Alberti. |

## VERBALE RIUNIONE

**COMUNE:** l'incontro viene aperto dalla Dott.ssa Rodella che presenta gli operatori ASL Dott. Marco Chiesa, Responsabile del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL di Mantova, e la Dott.ssa Maria Chiara Bassi, Biologa Nutrizionista che collabora con l'ASL di Mantova i responsabili CIR Dott.ssa Carla Pellegrini e Dott.ssa Chiara Savoia.

**Dott. Marco Chiesa** sottolinea il ruolo chiave del loro servizio, come informatori di quanto accade nel panorama mondiale e di quanto ci sia da fare nel far conoscere la teoria e i dati ufficiali. Teoria che li ha portati a proporre le nuove linee di indirizzo della ristorazione scolastica.

**Dott.ssa Maria Chiara Bassi,** con il supporto di slide, informa l'assemblea circa i documenti ufficiali che hanno portato alle nuove linee guida, sottolineando le prospettive sanitarie di una errata alimentazione e anche le previsioni di spesa sanitaria.

Nel suo intervento ha evidenziato che :

- l'aumento del consumo di carne è correlato a malattie come ipertensione, tumori, ipercolesterolemia, malattie cardiovascolari, ecc.;
- l'aumento di consumo di zuccheri semplici e farine raffinate è correlato a malattie come diabete, tumori dislipidemie;
- una dieta varia con aumento di verdura e diminuzione di carne, specialmente carne rossa, e con l'utilizzo di legumi ("*Dieta Mediterranea")* è un buon presupposto per la salute futura dei nostri figli.

**Dott.ssa Maria Luisa Rodella** mette in evidenza alcuni punti:

- l'ampliamento delle possibilità di combinazione dei menù offerte dalle nuove Linee Guida e quindi la libertà di declinare i menù;
- la responsabilità che le Commissioni hanno verso un obiettivo comune che riguarda la salute futura dei bambini;
- la maggior varietà dei menù deve essere utilizzata anche per migliorare il servizio.

**Ricordo ai Caduti:** la rappresentante dei genitori, di nuova nomina, pur riconoscendo l'importanza di quanto illustrato, si lamenta di una grossa difficoltà che ha incontrato con l'Insegnante rappresentante di Commissione Mensa, che ha bocciato la proposta di un cambio menù dicendole che non si poteva fare.

**Ardigò e Sacchi** sottolineano come il pasto in asporto ha problematiche particolari che comportano spesso un gradimento basso e un eccesso di spreco.

**Dott.ssa Maria Luisa Rodella** propone, per gli asporti, un momento di confronto, a breve, in particolare per le scuole interessate (es. Sacchi/Ardigò), una visita al centro cottura "Il Paiolo" da dove partono i pasti trasportati nelle scuole di Mantova, tutto ciò al fine di un miglioramento del servizio.

**Sacchi** il genitore rappresentante chiede di poter essere rappresentante per le diete speciali, visto che il suo figlio ha una dieta speciale.

**Dott. Marco Chiesa** risponde che il genitore rappresentate può essere referente anche delle diete speciali, ma se c'è un problema singolo il genitore si deve confrontare direttamente con la ditta di ristorazione.

**Dott.ssa Maria Luisa Rodella** informa l'assemblea circa il recente corso di aggiornamento, rivolto a tutto il personale delle scuole comunali, sulle Diete Speciali, sulle Norme Igienico Sanitarie e HACCP della

distribuzione in mensa e sottolinea l'importanza di una formazione omogenea degli operatori della scuola riguardo a queste tematiche.

**Pomponazzo** la rappresentante Sig.ra Tommasi chiede i tempi di attuazione delle nuove Linee di Indirizzo e a chi rivolgersi per eventuali cambiamenti.

**Nievo** la rappresentante Sig.ra Silveri chiede chiarimenti circa:

- come ci si comporterà nella distribuzione del formaggio sulla pasta;
- l'eccessivo uso rilevato di ortaggi surgelati, circa il 50%, quando le indicazioni ASL sono di privilegiare l'uso del fresco, compatibilmente con la stagionalità e la reperibilità.

**Rodari** l'insegnante Commissario di Commissione Mensa chiede quale saranno il procedimento e le tempistiche per poter revisionare il menù invernale già in atto. Spiega le modalità che vorrebbe adottare nella revisione: tenere i menù ad alta gradibilità e modificare i menù difficili rispettando le nuove Linee Guida 2015, in modo da non stravolgere tutto.

**CIR** risponde che non sono ancora pronti per dare indicazioni precise in quanto ci sono da considerare gli adeguamenti per le Diete speciali. Si consulteranno con il loro Ufficio Prodotto e daranno comunicazione successiva.

**Dott.ssa Maria Luisa Rodella** risponde che per gli *asporti* è necessario il prima possibile provvedere ad un adeguamento del menù Invernale, invece per le cucine interne verrà messo in atto appena possibile, si pensava dopo Natale.

**Secondaria di Primo Grado L.B. Alberti** segnala:

- la frutta, in particolare banane e kiwi, serviti in mensa acerbi e non mangiabili;
- pasta insipida/insapore.

**La responsabile *Asporti* CIR** risponde che provvederanno subito alla segnalazione al fornitore della frutta e ad un controllo sulla maturazione.

**Le responsabili Dott.ssa Carla Pellegrini e Dott.ssa Chiara Savoia** restituiscono all'assemblea i risultati dei questionari Customer distribuiti a fine maggio 2015.

Dall'analisi del sondaggio risulta che:

- nelle scuole con cucinatura interna del pasto la soddisfazione si assesta su parametri medio/alti (abbastanza soddisfatto/molto soddisfatto);
- nelle scuole con pasto in asporto, si evidenzia una gradibilità inferiore (mediamente soddisfatto). Però nelle scuole Sacchi e Ardigò si manifestano criticità con valori inferiori alla media.

Una proposta di CIR sarebbe di organizzare in alcune mense, dove gli spazi lo permettono, una specie di Self-Service sempre al fine di migliorare il servizio e la gradibilità.

La riunione si conclude alle ore 18,45.