

COMUNE DI MANTOVA Settore Servizi Educativi e Sociali	TIPO RIUNIONE: COMMISSIONE MENSA Scuole con pasti in asporto	DATA: 30/11/2015 LUOGO: Saletta Settore Servizi Educativi e Sociali Via Conciliazione 128
RIUNIONE INIZIATA ALLE ORE: 16,40		CONCLUSA ALLE ORE: 18,30
ORDINE DEL GIORNO: 1. Menù Invernale 2015 con le nuove "Linee Guida 2015" 2. Verifica della situazione mensa 3. Varie ed eventuali.	PRESENTI: Comune di Mantova: Dott.ssa Maria Luisa Rodella, Sig.ra Rossella Pigaiani. CIR: Dott.ssa Chiara Savoia. Rappresentanti delle Commissioni Mensa delle scuole: ALLENDE, TAZZOLI, DE AMICIS, ARDIGO', DON MAZZOLARI, DON MINZONI, SACCHI.	

VERBALE RIUNIONE

COMUNE: l'incontro viene aperto dalla Dott.ssa Rodella che alla luce delle nuove Linee Guida 2015, punto di riferimento della ristorazione scolastica, sollecita la commissione ad un impegno nella creazione di un menù che partendo da quanto proposto sia il più gradito possibile. Evidenzia le condizioni complesse del pasto in asporto e quanto questo possa modificare la sua gradibilità. Chiede quali siano i piatti graditi e cosa non funzioni.

SACCHI: la rappresentante ritiene che si dovrebbero utilizzare solo piatti graditi e ripeterli su due settimane; evidenzia inoltre che :

- le Linee Guida non sempre corrispondono a menù graditi;
- bisogna innanzitutto andare incontro alla gradevolezza;
- durante un assaggio la pasta al ragù, nonostante fosse gradita, era asciutta, le zucchine erano troppo grosse e molto acquose;
- bisogna ci sia maggiore attenzione alla cucinatura oltre che alla distribuzione
- ha trovato la frutta di buona qualità.

DON MAZZOLARI: la rappresentante evidenzia:

- l'eccessivo utilizzo di insalata;
- la difficoltà degli addetti alla distribuzione e conseguenti ritardi da quando è stato alzato un muro divisorio tra due sale comunicanti;
- il pasto dei bambini con dieta sanitaria in monoporzione è freddo; in particolare la figlia celiaca mangia sempre freddo; chiede perciò che ci sia la possibilità di riscaldarlo;
- pasta per celiaci poco gradita; elenca altre marche di pasta maggiormente gradite e chiede se è possibile utilizzarle.

CIR la Dott.ssa Chiara Savoia risponde che serve un forno microonde dedicato a una sola tipologia di dieta sanitaria e che deve essere tenuto sottochiave da chi fa la distribuzione per evitare contaminazioni; si riserva di verificare la fattibilità del cambio di marca di pasta e di chiedere che venga condita con più sugo in modo che non si compatti. Inserirà un altro addetto alla distribuzione fintanto che non verrà riaperto il passaggio.

TAZZOLI fa notare che l'acqua delle brocche viene presa dal bagno vicino alle sale mensa; chiede che venga creato un punto acqua in una sala mensa (un genitore si sarebbe offerto di effettuare il lavoro).

COMUNE risponde che prenderà contatto con i Lavori Pubblici per chiedere di creare un punto acqua in mensa. La Dott.ssa M.Luisa Rodella chiede di fare un elenco dei piatti maggiormente graditi tenendo conto che, dalle nuove indicazioni, si dovranno togliere la carni conservate (prosciutto cotto, speck, bresaola, ecc) e di considerare se inserire piatti unici che prevedono come seconda portata verdura cotta e cruda.

Elenco piatti graditi:

- Pizza margherita (piatto unico)
- Lasagne alla Bolognese (piatto unico)
- Risotto alla pilota con più salsiccia (piatto unico)
- Pasta al ragù (piatto unico)
- Pasta la tonno (con più condimento)
- Gnocchi di patate al pomodoro
- Gnocchi di semolino
- Pasta pomodoro e olive
- Cotoletta di pesce

Cotoletta di pollo

Coscette di pollo

Hamburger di carne

Chicken& Potatoes (piatto unico)

La Dott.ssa Rodella invita la commissione a fare delle proposte accettabili per quanto riguarda i menù con legumi utilizzando proposte con primo e secondo.

Elenco piatti con legumi:

Passati di legumi con crostini

Polpette di legumi

Pasta e fagioli/piselli

CIR dichiara che, sulla base di quanto detto, elaborerà una proposta su quattro settimane che verrà inviata a tutti i rappresentanti.

COMUNE: la Dott.ssa Rodella incoraggia i rappresentanti di commissione all'assaggio in mensa e propone:

- nella prossima Commissione Mensa una rappresentanza dei ragazzi della Sacchi;
- una visita al centro cottura "Il Paiolo" dei commissari e dei genitori Sacchi/Ardigò;
- dopo un periodo di prova del menù proposto da CIR un aggiornamento intorno a febbraio.

La riunione si conclude alle ore 18,30.

P.S. Alla Don Mazzolari è stato fornito un forno microonde riservato alla dieta speciale per Celiaco e la parete provvisoria della mensa è stata tolta. Per quanto riguarda il punto acqua richiesto nella mensa Tazzoli si sta valutando il possibile allacciamento.