

COMUNE DI MANTOVA Settore Servizi Educativi e Sociali	TIPO RIUNIONE: COMMISSIONE MENSA ASILI NIDO	DATA: 22/02/2016 LUOGO: Saletta Settore Servizi Educativi e Sociali Via Conciliazione 128
RIUNIONE INIZIATA ALLE ORE: 15,00		CONCLUSA ALLE ORE: 16,30
ORDINE DEL GIORNO: 1. Menù Invernale 2015/2016 2. Verifica della situazione mensa 3. Varie ed eventuali.	PRESENTI: Comune di Mantova: Sig.ra Rossella Pigaiani. CIR: Dott.ssa C.Pellegrini, Cuoche degli asili nido Chaplin, P.Pan e Soncini Rappresentanti delle Commissioni Mensa degli Asili Nido Chaplin, Soncini, Peter Pan e E.Kelder	

VERBALE RIUNIONE

Alcuni rappresentanti di Commissione chiedono quando usciranno le nuove Linee Guida per gli asili nido visto che le ultime risalgono al 2009.

COMUNE risponde che ad ora ASL non ha comunicato niente in proposito.

PETER PAN: la rappresentate segnala che:

1. le creme e le vellutate dovrebbero essere più dense perchè i bambini possano mangiarle autonomamente con il cucchiaino;
2. le verdure cotte (specialmente carote e finocchio), sempre surgelate, sono poco gradite; chiede se è possibile utilizzare anche per i cotti in stagione il fresco.

CIR: risponde che secondo le grammature degli ingredienti, dettate dalle Linee Guida ASL, la densità che si ottiene non è una crema al cucchiaino, ma si confronterà con l'ufficio prodotto per rigrammare la ricetta e rendere le creme un po' più dense;

COMUNE: risponde che nel capitolato degli asili nido sono state richieste alcune verdure surgelate da utilizzare cotte ma non tutte (es: bietole, spinaci, fagiolini, zucchine, minestrone di verdura); si riserva di fare una verifica approfondita e di comunicarne l'esito alla Commissione.

KELDER: la cuoca rappresentante di commissione suggerisce, al fine di migliorare la gradibilità delle verdure surgelate, di non lessarle, prima della cucinatura, ma di passarle direttamente in forno.

SONCINI: segnala la scarsa gradibilità delle verdure e dei menù vegetariani; chiede quante volte si può utilizzare un menù con uovo.

COMUNE: Pigaiani risponde che il menù con uovo viene utilizzato una volta al mese, ma si riserva di chiedere all'ASL se può essere utilizzato ogni 15 giorni.

CHAPLIN l'insegnante rappresentante informa che:

- sono stati ridotti i legumi in quanto creavano molti problemi intestinali ai bambini
- è stato trovato un buon equilibrio utilizzando dei menù vegetariani graditi e non estremi;
- le proposte di piatti unici sono ridotte al minimo per evitare che alcuni bambini rimangano a digiuno.

KELDER: la cuoca rappresentante sottolinea l'importanza, specialmente a quest'età, dell'educare i bambini al consumo delle verdure e se mangiano tutto il pasto è adeguato anche con un piatto unico.

COMUNE: Pigaiani condivide l'importanza di quanto appena detto e mette anche in evidenza la componente gusto che non può essere sottovalutata.

SONCINI l'insegnante rappresentante sottolinea "se" mangiano tutto, ma spesso non si riesce a fare mangiare tutto.

P.PAN il genitore rappresentante chiede:

1. se è possibile non utilizzare i piatti unici;
2. se è possibile inserire piatti di altre culture (es. cuscus)
3. se si possono inserire cereali come orzo, farro, ecc.

COMUNE risponde:

1. i piatti unici sono una possibilità e la Commissione può decidere di non utilizzarli;
2. erano stati inseriti alcuni piatti etnici nelle precedenti Linee Guida, ma non erano graditi;

CIR risponde

3. i cereali, per gli asili nido, non devono essere integrali, devono prima essere inseriti a casa onde evitare l'insorgere di allergie.

P.PAN: l'insegnante rappresentante segnala che i formaggi proposti (primo sale, ricotta, crescenza) non vengono graditi; va un pò meglio con la robiola; chiede se si possono utilizzare altri formaggi (es grana).

COMUNE: nelle Linee Guida 2009 ci sono queste tipologie di formaggi, ma se utilizziamo alcuni menù presenti nella pubblicazione "I cinque colori della salute" si possono trovare combinazioni con utilizzo di formaggi non freschi come Parmigiano o Asiago.

KELDER la cuoca informa che ha proposto il menù che prevede "Risotto con il finocchio, asiago e verdure" ed è stato gradito dai bambini.

Alcuni genitori lamentano la scarsità della merenda pomeridiana; i bambini pranzano intorno alle 11/11,30, la merenda viene consumata intorno alle 15,00. Se rispetta le grammature delle Linee Guida, i bambini, una volta a casa, hanno fame e non arrivano a ora di cena (19/19,30), e se viene data una seconda merenda/spuntino la cena non viene consumata; questa situazione può essere corretta con una merenda un po' più abbondante.

COMUNE: Pigaiani si impegna a confrontarsi con ASL per un aumento delle grammature delle merende pomeridiane.

Alcuni rappresentanti di Commissione chiedono quando entrerà in vigore il menù estivo al fine di poter revisionare quello dell'anno precedente.

CIR: Pellegrini risponde che in genere entra in vigore in aprile.

P.PAN: chiede se è possibile sostituire la polenta con ragù di equino (non gradita) con la pasta con ragù equino; lamentano inoltre gli gnocchi gommosi e chiedono se possono essere sostituiti dalla pasta.

COMUNE e CIR rispondono che, come da Linee Guida degli asili nido, sarebbe meglio cambiare tutto il menù.

La riunione si conclude alle ore 16,30.

P.S. A seguito di confronto telefonico con la Dott.ssa Ornella Orsini del SIAN (ASL di Mantova) si chiarisce che l'uovo può essere usato due volte al mese e che nelle merende pomeridiane si può utilizzare, ad integrazione, qualche fetta di pane al fine di evitare gli inconvenienti lamentati da alcuni genitori.