

COMUNE DI MANTOVA Settore Servizi Educativi e Sociali	TIPO RIUNIONE: COMMISSIONE MENSA Scuole con pasti in asporto	DATA: 07/03/2016 LUOGO: Centro Cottura CIR "IL PAIOLO" Via Pisa
RIUNIONE INIZIATA ALLE ORE: 15,00	CONCLUSA ALLE ORE: 17,00	
ORDINE DEL GIORNO: 1. Verifica Menù Invernale 2015/2016 2. Verifica della situazione mensa 3. Varie ed eventuali.	PRESENTI: Comune di Mantova: Dott.ssa Maria Luisa Rodella, Sig.ra Rossella Pigaiani. CIR: Dott. Matteo Campisi, Dott.ssa Sabrina Belloi, Dott.ssa Chiara Savoia, Capo struttura Sig.ra Manila Rappresentanti delle Commissioni Mensa delle scuole: ALLENDE, TAZZOLI, DE AMICIS, SACCHI.	

VERBALE RIUNIONE

L'incontro si apre con la visita della Commissione al centro cottura "IL PAIOLO", accompagnata dalla responsabile che ne illustra il funzionamento, dallo stoccaggio delle merci alla preparazione dei pasti in asporto per le scuole del Comune di Mantova. La Commissione ha la possibilità di verificare le derrate e di chiedere spiegazioni circa i tempi, le preparazioni e le eventuali criticità dei piatti proposti per l'asporto.

Alla fine della visita la D.ssa M.Luisa Rodella chiede, ai rappresentanti, l'andamento dei nuovi menù per una verifica ed eventuali cambiamenti al fine di migliorare la gradibilità del pasto.

TAZZOLI: segnala che:

1. la frittata con patate è poco gradita, in particolare il sapore del rosmarino non è apprezzato;
2. la pasta qualche volta è poco condita e secca;
3. non è opportuna l'abitudine delle addette alla distribuzione di buttare il cibo rimasto quando i ragazzi sono ancora presenti.

ALLENDE: chiede che vengano tolte le polpette di trota e merluzzo in quanto completamente rifiutate.

SACCHI: sottolinea che, per quanto riguarda le segnalazioni inviate all'ufficio, sono state prontamente risolte; segnala l'acquosità delle verdure cotte surgelate che vengono rifiutate.

Esprime la sua perplessità per la scelta del piatto unico e delle polpette di patate e formaggio. Inoltre chiede di far condire le verdure crude solamente con sale e olio e di dare, solamente a chi lo chiede, l'aceto.

DE AMICIS: sottolinea la necessità di lavorare sull'appetibilità dei menù proposti anche facendo alcune modifiche; segnala che le polpette di formaggio e patate da loro sono state gradite.

CIR risponde che:

1. le direttive dell'ASL sono rigide e non permettono molti aggiustamenti, tuttavia al fine di migliorare la gradibilità dei piatti CIR ha elaborato alcune modifiche che, unitamente alle grammature e alla ricettazione dei menù, sono in una fase di rodaggio;
2. richiamerà le addette alla distribuzione della Tazzoli per correggere quanto segnalato.

All'incontro era presente la cuoca capostruttura che cura la ristorazione scolastica presso "Il Paiolo", si è presa l'impegno sia di verificare la cottura della pasta per evitare i difetti segnati alla Tazzoli, sia di tenere più asciutte le verdure cotte anche se l'effetto vapore sull'asporto rende quasi inevitabile un ritorno di acquosità.

Alcuni rappresentanti chiedono quando usciranno le nuove Linee Guida Estive 2016. Il **Comune** risponde che si informerà al SIAN e ne darà comunicazione.

La responsabile di **CIR** chiede se utilizzare il menù di festa per la Pasqua e dopo il loro assenso viene concordato il seguente menù:

- tortelloni di ricotta e spinaci,
- cotoletta di pollo con patate al forno
- torta al cioccolato

La riunione si conclude alle ore 16,50