COMUNE DI MANTOVA Settore Servizi Educativi e Sociali	TIPO RIUNIONE: COMMISSIONE MENSA Scuole con CUCINE INTERNE	DATA: 30/03/2016 LUOGO: Settore Servizi Educativi e Sociali Via Conciliazione 128
RIUNIONE INIZIATA ALLE ORE: 16,50		CONCLUSA ALLE ORE: 18,00
ORDINE DEL GIORNO: <ol style="list-style-type: none"> 1. Verifica Menù Invernale 2015/2016 2. Rilevazioni e adattamenti operati nelle scuole relativamente alle nuove linee di indirizzo per la ristorazione scolastica 3. Menù estivi 2016 4. Varie ed eventuali. 	PRESENTI: Comune di Mantova: Dott.ssa Maria Luisa Rodella, Sig.ra Rossella Pigaiani. CIR: Dott.ssa Sabrina Belloi, Dott.ssa Carla Pellegrini Rappresentanti delle Commissioni Mensa delle scuole STROZZI, VITTORINO, VISENTINI, COLLODI, CAMPOGALLIANI, RICORDO AI CADUTI, BERNI, DON LEONI, MARTIRI, POMPONAZZO.	

VERBALE RIUNIONE

La riunione viene aperta dalla D.ssa Rodella che mette in evidenza sia il lavoro della Commissione Mensa nella scelta dei menù che quello della ditta di ristorazione per ricettare i nuovi menù invernali. Ci sono stati alcuni problemi nella formulazione dei menù e sottolinea che si sta lavorando sulla mediazione anche in collaborazione con ATS (ex ASL) fra le linee di indirizzo e la gradibilità dei piatti proposti facendo piccoli aggiustamenti ritenuti necessari.

La D.ssa Rodella chiede alle insegnanti presenti come è stata recepita la circolare inviata dal Comune sulla procedura "Diete Speciali Sanitarie". Le insegnanti presenti dimostrano di averne compreso il senso come sensibilizzazione sulla procedura da seguire che non sempre risulta a tutti chiara.

La D.ssa Rodella elenca alcune criticità rilevate relative ai nuovi menù:

- l'utilizzo di due brodi alla settimana è risultato, in alcune scuole, poco gradito;
- alcune ricette di legumi sono state rifiutate;
- alcuni aggiustamenti, necessari nelle ricette CIR, non sono stati comunicati alle Commissioni, con la conseguenza che si sono verificate alcune incomprensioni.

Lascia quindi la parola all'assemblea.

VITTORINO DA FELTRE: il genitore rappresentante sottolinea:

- l'importanza della cucina interna e il valore aggiunto di una mensa orientata all'educazione dei bambini, cosa non sempre compresa dai genitori.
- che l'introduzione di tanti minestrone con legumi può dare un pò di problemi sia di scarsa gradibilità che intestinali per chi non è abituato;
- gli aggiustamenti delle ricette devono essere comunicati dal Comune o dalla ditta di ristorazione ai genitori perchè siano sempre pienamente informati;
- è necessario sensibilizzare i genitori verso una sana alimentazione.

RICORDO AI CADUTI: il genitore rappresentante esprime il suo disaccordo verso le Linee di indirizzo perchè due minestrone alla settimana sono troppi, le verdure sono troppe e portano ad un eccessivo spreco di cibo.

COMUNE: Pigaiani risponde che la scuola Ricordo ai Caduti, come altre scuole, ha chiesto di ridurre le minestre perciò il problema appare sotto controllo.

VISENTINI: i rappresentanti affermano che i bambini mangiano tutto e che i menù scelti hanno un'alta gradibilità; hanno effettuato alcune modifiche sulla tipologia delle verdure cotte in quanto alcune non erano gradite e ora va bene.

STROZZI: l'insegnante rappresentante sottolinea che nella scuola dell'infanzia è più facile educare i bambini all'assaggio delle novità e che con metodo e costanza nel tempo si possono ottenere dei risultati a lungo termine. Per quanto riguarda il menù della scuola è stato leggermente modificato e ora va bene.

BERNI: l'insegnante rappresentante afferma che dopo le modifiche effettuate e riducendo le minestre, il menù va bene.

CAMPOGALLIANI: l'insegnante rappresentante esprime la difficoltà che i loro bambini hanno con le verdure cotte; sono state ridotte le minestre, e questo va bene, ma le verdure cotte vengono sprecate.

COLLODI: l'insegnante rappresentante chiede di ridurre le minestre mentre per il resto va bene; evidenzia inoltre il valore aggiunto dei menù differenziati che rispettano le esigenze di ogni scuola.

COMUNE: la D.ssa Rodella sottolinea che la scelta di mantenere le cucine all'interno delle scuole rende possibile questa differenziazione, e che non è scontato.

CIR: la D.ssa Belloi sottolinea che con l'introduzione delle nuove Linee guida (svincolando griglie di menù definiti da tabelle non modificabili) tutte le diete prodotte sono diete personalizzate in quanto la composizione delle griglie menù è molto libera e ad un solo cambio di portata deve essere cambiato lo schema dietetico. Ha quindi invitato le commissioni mensa/scuole a non effettuare cambi a più riprese del menù, ma a definire un momento unico di modifica.

DON LEONI: l'insegnante rappresentante segnala:

1. piatti non graditi : polpette di legumi, polpette trota/merluzzo, polpette di patate/formaggio;
2. poco condimento nel risotto alla parmigiana, non si sente il sapore di parmigiano;
3. eccessivo spreco di cibo anche dopo alcune modifiche di menù.

MARTIRI DI BELFIORE: l'insegnante rappresentante comunica che prima dell'inizio dei nuovi menù, all'interno della scuola è stata fatta una riunione con tutti i genitori rappresentanti di classe informandoli sulle nuove Linee guida e di come si intendeva procedere nel comporre i menù. Poi è stato chiesto ai genitori presenti di farsi portavoce con gli altri genitori. Ora ritiene che questa sia stata una scelta vincente visto che non ci sono lamentele. Le insegnanti a ogni menù verificano la gradibilità e ad ora può affermare che i legumi, e le verdure cotte spesso vengono rifiutati ma il resto è gradito. Si spera che le Linee guida estive possano limitare questi problemi.

POMPONAZZO: l'insegnante rappresentante illustra che insieme ai rappresentanti di Commissione hanno rivisitato il menù tenendo, per quanto possibile i piatti graditi, poi ne ha parlato con le colleghe alle quali ha chiesto di effettuare almeno due mesi di prova prima di fare cambiamenti. La segnalazione che porta è di una grossa differenza fra le classi a tempo pieno che tendenzialmente mangiano tutto e le classi a tempo prolungato (con due rientri) in cui c'è maggior spreco specialmente di verdure.

Sottolinea il successo del "Menù di Pasqua" e la bella iniziativa della giornata della "Libera Terra".

NIEVO: l'insegnante rappresentante sottolinea:

1. le cuoche sono preparate e attente e nella scuola si mangia bene;
2. alcuni menù (es. riso con lo zafferano e lenticchie stufate) già proposti due volte sono stati completamente rifiutati dai bambini;
3. la necessità di condividere gli intenti delle nuove Linee guida con le famiglie e propone un incontro con i genitori.

CIR: la D.ssa Pellegrini mette in evidenza che la scuola Nievo ha fatto delle scelte, nella composizione dei menù, impegnative e difficili per la gradibilità dei piatti proposti.

NIEVO: il genitore rappresentante spiega la scelta delle proposte:

1. i legumi sono stati proposti una volta alla settimana per non avere un eccessivo rifiuto;
2. sono stati tenuti i piatti unici graditi.

Chiede inoltre cosa sia emerso dall'incontro con ASL.

COMUNE: la D.ssa Rodella risponde che durante l'incontro con ASL si sono cercate, in un'ottica di collaborazione, delle soluzioni di mediazione, degli aggiustamenti per una condivisione di obiettivi.

Per quanto riguarda i Menù Estivi 2016, con l'assemblea si decide, se sarà possibile, di non stravolgere quanto già gradito dei menù invernali in atto, ma di modificarli con verdure estive e integrarli con le proposte, che arriveranno con le nuove Linee estive, scegliendo fra quelle maggiormente gradite.

La riunione si conclude alle ore 18,00.

P.S.:

Alcune scuole non presenti hanno inviato le note di report sull'andamento della mensa:

FERRARI: dopo alcune modifiche di verdure e riduzione delle minestre il menù ha una discreta gradibilità.

MONTESSORI: stanno testando le modifiche fatte in funzione di una maggiore gradibilità.

TOM SAWYER: chiedono una diminuzione delle minestre ed evidenziano una scarsa gradibilità delle verdure.

P.F.CALVI: dopo la riduzione delle minestre va meglio; chiedono che la panatura delle cotolette sia senza uovo (che le alleggerisce) ma con farina gialla, come sperimentato nel menù di Pasqua che è stato molto gradito.