

COMUNE DI MANTOVA Settore Servizi Educativi e Sociali	REPORT CONCLUSIVO 2015/2016 COMMISSIONE MENSA Scuole dell' Infanzia, Primarie e Secondarie di Primo grado	DATA: 30/06/2016
E' stato richiesto un report di chiusura delle Commissioni Mensa rispondente a i seguenti punti: <ol style="list-style-type: none"> 1. gradibilità dei nuovi menù; 2. eventuali adattamenti messi in campo per aumentare il consumo di verdure e legumi; 3. criticità emerse nel servizio di ristorazione della scuola; 4. suggerimenti per migliorare il servizio e la gradibilità dei piatti. 		Commissioni Mensa delle scuole: Strozzi, Vittorino Da Feltre, Visentini, Calvi, Rodari, A.Frank, Sezione Primavera, Collodi, Pacchioni, Berni, Don Leoni, Martiri Di Belfiore, Nievo, Pomponazzo, De Amicis

SINTESI

STROZZI

1. Gradibilità abbastanza buona.
2. Per aumentare il consumo di verdure abbiamo previsto la somministrazione prima del secondo piatto e poi del primo.
3. La criticità emersa in corso d'anno era legata all'eccesso di legumi e zuppe che creava qualche "mal di pancia". È stato risolto con la scelta di utilizzare la zuppa una volta alla settimana mantenendo il consumo di legumi una volta alla settimana.

VITTORINO DA FELTRE

I menù vengono graditi; le criticità emerse sono relative al gusto personale e spesso vengono amplificate dalla famiglia (4 bambini su 100 vengono portati a casa prima del pranzo). Il menù invernale, più ricco di verdure e legumi è stato apprezzato, ma con qualche lamentela per le troppe "zuppe". Per quanto riguarda il menù estivo si suggerisce l'introduzione di insalate di orzo, di lenticchie, di ceci con verdure miste tipo *riso freddo*. La scelta dei menù è stata fatta tenendo conto dell'intera collettività, utilizzando le osservazioni delle insegnanti presenti al pasto e considerando che ci sono bambini che frequentano la giornata intera e non possono rimanere a digiuno.

A seguito di un incontro informativo con ASL, CIR Food e il Settore Servizi Educativi del Comune di Mantova ci si è accordati per delegare a dei professionisti, nel caso le dietiste di CIR Food, l'elaborazione di quattro proposte di menù equilibrati che tengano conto delle linee di indirizzo ASL, dalle quali la Commissione sceglierà quella maggiormente idonea per la scuola.

VISENTINI

1. I nuovi menù sono stati graditi sia dai bambini che dal personale della scuola e non sono state necessarie grosse variazioni sulle proposte.
2. Per aumentare il consumo di verdure, in accordo con la cuoca, abbiamo proposto sempre le verdure prima dei piatti unici o di primi piatti particolarmente "sazianti"(es. gnocchi).
3. I genitori sono stati informati del cambiamento durante le assemblee, hanno preso atto delle modifiche e non hanno sollevato critiche, hanno anzi mostrato apprezzamento per una maggiore presenza di verdura e di legumi nei menù.

CALVI

Non sono stati rilevati particolari problemi di gradibilità, né rispetto ai legumi né tantomeno per le verdure, sempre molto gradite, soprattutto se crude. Abbiamo avuto qualche difficoltà nel definire il menù estivo, ma poi, una volta sperimentato, è andato tutto bene.

RODARI

La gradibilità dei nuovi menù è positiva, la grande varietà permette eventuali sostituzioni.

La frutta viene servita alle ore 9 ed è molto gradita; la verdura è servita ad inizio pasto per farla conoscere e consumare in maggiori quantità,

Le criticità sono emerse nel consumo dei legumi, a molti sconosciuti in quanto non utilizzati a casa.

Il suggerimento, per migliorare il consumo di legumi, è informare/formare la famiglie, che tendono a delegare alla scuola, a capire l'importanza della qualità del cibo che mangiano i loro bambini.

A.FRANK

1. I nuovi menù sono stati maggiormente graditi da tutti ad eccezione di alcuni che abbiamo modificato.
2. Per quanto riguarda il consumo di verdure e legumi sono state fatte delle modifiche che sono state gradite dai bambini.
3. Le docenti segnalano un peggioramento del servizio. Quello in asporto precedente era migliore come quantità e qualità del pasto sia per gli alunni che per le docenti. Inoltre sottolineano la loro insoddisfazione circa le modalità di presentazione, preparazione e le proposte di menù non adeguate all'utenza.
4. I suggerimenti per migliorare il servizio sono:
 - che la carne esca già tagliata dalla cucina (in modo da non dover dare coltelli ai bambini e non doverla tagliare a tutti);
 - sostituire i bicchieri di vetro, che sono pericolosi, con bicchieri lavabili in plastica;
 - controllare che il cibo venga distribuito interamente in mensa;
 - maggiore varietà e attenzione nei menù delle diete speciali;
 - che venga servita frutta di stagione.

SEZ. PRIMAVERA presso A.FRANK

La qualità del pasto con cucina interna è migliorata notevolmente, senza togliere nulla all'asporto che era appropriato, ma la qualità di una cucina interna è sicuramente un valore aggiunto. La cuoca è sempre disponibile e si informa circa la gradibilità specialmente del secondo e delle verdure. La maggior parte delle pietanze è gradita con una percentuale intorno al 90%; le verdure sono assaggiate da tutti anche se non tutti le mangiano. Alcuni piatti verranno sperimentarli durante il periodo estivo di Cred e se saranno graditi potremo proporre lo stesso menù.

COLLODI

1. Il nuovo menù ha riscontrato una buona percentuale di gradimento per quanto riguarda sia primi che secondi piatti.
2. Per incentivare il consumo di verdura si è concordato di frullare le verdure nei primi piatti e di incentivare la verdura cruda con il secondo.
3. Non sono state riscontrate criticità nel servizio di ristorazione.
4. Per migliorare la gradibilità dei piatti si suggerisce di inserire più volte il piatto gradito, ad esempio utilizzare più volte la pizza e macedonia ecc.

PACCHIONI

1. I nuovi menù "personalizzabili" hanno permesso, anche i bambini più restii, di assaggiare, di aumentare il consumo del pasto a scuola. Poter strutturare il menù tenendo conto del tipo di utenza della scuola ha garantito una maggiore gradibilità.
2. Per aumentare il consumo di verdura abbiamo proposto minestrone e passati e soprattutto verdura cotta preparata in diversi modi (tortini, verdure gratinate, ecc...); riteniamo inoltre fondamentale continuare a proporre sia verdura fresca che verdura cotta per permettere ai bambini di assaggiarla, scegliere o, come in molti casi, mangiare entrambe le proposte.
3. Con il nuovo menù abbiamo potuto monitorare il consumo e migliorare il servizio.

BERNI

1. Dall'osservazione risulta che i nuovi menù proposti sono graditi dalla maggior parte dei bambini.
2. Sono stati fatti alcuni adattamenti nel menù estivo e tutte le verdure sono state introdotte, nelle quattro settimane vengono proposti 7 menù vegetariani.
3. Non sono state riscontrate criticità nel servizio di ristorazione.
4. La cucina interna ci assicura un ottimo servizio e una buona qualità

DON LEONI

La scuola usufruisce della cucina interna dell'adiacente Tom Sawyer e gli alunni hanno due rientri settimanali.

1. La gradibilità dei menù è buona/ottima
2. Le verdure vengono proposte (cotte e crude) nei contorni; inoltre sono stati scelti primi piatti conditi con verdure.
3. Non sono state riscontrate criticità nel servizio.

4. Per migliorare la gradibilità chiediamo di togliere le polpette di trota/merluzzo, di evitare il piatto unico perchè se il bambino non lo mangia rimane a digiuno. Riscuote invece grande successo il piatto *Chicken and Potatoes* con caponata.

MARTIRI DI BELFIORE

1. I nuovi menù, caratterizzati da una diminuzione del consumo della carne e un aumento esponenziale di verdure cotte, crude e legumi, hanno comportato alcune difficoltà di accettazione e consumo di alcuni piatti con la produzione di molti sprechi specialmente di verdure e legumi. In generale il menù invernale è stato più gradito di quello estivo.
2. Per aumentare il consumo di verdure e legumi ci sono state, da parte delle insegnanti e del personale della mensa, molte sollecitazioni ai bambini inoltre sono state fatte assemblee con le famiglie sull'importanza di una sana alimentazione, ma i risultati sono stati poco soddisfacenti.
3. Si evidenzia che la mensa della scuola Martiri di Belfiore è frequentata da molti bambini con la necessità di fare doppi turni e con tempi strettissimi per la cucina. Tutto ciò a fronte di una cucina che, nonostante la professionalità, l'impegno e la volontà del personale, non è adeguatamente attrezzata (spazi esigui, capacità di cottura del forno inferiore alle necessità). L'elevato numero di pasti da preparare giornalmente, a cui si aggiungono numerose diete speciali, non permettono la produzione di piatti molto graditi ai bambini quali pizza, pasta al forno, verdure al forno.
4. In conclusione, se l'unanimità delle insegnanti e delle famiglie riconosce un ottimo servizio di ristorazione che, per quanto possibile, viene incontro alle esigenze dei bambini, si richiede una diminuzione di verdure cotte e legumi e un miglioramento delle strutture della cucina.

NIEVO

Insegnante Rapp.Comm. Mensa

1. Il menù è ancora in sperimentazione e ad ora si può affermare che alcuni piatti sono graditi altri molto meno. Viene rifiutato il piatto della *farinfrittata* con asparagi o zucchine, e in parte anche la pasta al sugo di merluzzo. Rivaluteremo la gradibilità ad ottobre.
2. Per aumentare il consumo di verdure, nonostante le critiche sollevate da alcune colleghe, nei menù con piatto unico la verdura viene servita ad inizio pasto, piano piano abbiamo constatato un aumento del consumo: è quindi stata una strategia vincente.

Genitore Rapp.Comm. Mensa

1. Nel complesso la gradibilità va bene anche perchè non ci sono state grandi "novità" per difficoltà di realizzazione di alcuni piatti. La realizzazione dei piatti discosta dal ricettario ASL in particolare per i piatti con sole proteine vegetali. Visto che questo è un anno sperimentale, si chiede alla ditta di ristorazione di lavorare nella direzione indicata dalle nuove Linee Guida. Per quanto riguarda il menù estivo non concorda sulla scelta di inserire mensilmente sei volte la pasta a differenza del menù invernale che la proponeva due volte.
2. Per favorire il consumo di verdure e legumi abbiamo introdotto, nei giorni con piatto unico, le verdure a inizio pasto e con difficoltà abbiamo inserito menù di sole proteine vegetali.
3. Le criticità emerse nel servizio sono relative alla preparazione di alcuni piatti con sole proteine vegetali che non rispondono alle indicazioni ASL.
4. Per migliorare la gradibilità dei piatti si suggerisce:
 - l'utilizzo di verdure fresche anche nei cotti (es. la zucca fresca al posto di quella surgelata);
 - che la ditta di ristorazione investa nella formazione del personale per la cucinatura dei piatti che possono essere di difficile preparazione con quelli di sole proteine vegetali.

POMPONAZZO

1. I nuovi menù hanno una discreta gradibilità anche se si sono rese necessarie alcune modifiche soprattutto per i giorni di rientro dei bambini del Tempo Pieno (2 rientri) dove la gradibilità dei piatti è bassa e dai genitori dei quali arrivano la maggiorparte dei reclami. La Commissione Mensa chiede perchè piatti graditi come la bresaola non siano stati mantenuti almeno d'estate.
2. Non sono emerse criticità nel servizio di ristorazione, anzi la disponibilità della cuoca è stata fondamentale per poter elaborare al meglio i nuovi menù con le relative revisioni.
3. Il suggerimento per migliorare la gradibilità sarebbe poter utilizzare ricette tradizionali gradite da proporre nelle giornate critiche (es. martedì e giovedì) quando sono presenti tutti i bambini.

DE AMICIS

1. Dopo essermi consultata con genitori e docenti posso affermare che la gradibilità del pasto è buona.
2. La "sperimentazione" dei piatti a base di legumi dovrà continuare con ricette accattivanti per i bambini che non sono abituati a questi nuovi sapori.

3. Si dovrebbe migliorare la cottura delle verdure che risultano poco appetibili e con gusto uniforme, risulta invece migliorato il controllo della maturazione della frutta.
4. Una proposta sarebbe organizzare una visita, con i bambini, al centro cottura "Il Paiolo" per presentare agli alunni il lavoro, le tecniche e la cura che viene usata per la preparazione dei loro pasti, con l'intenzione di renderli consapevoli e sensibili al problema dello spreco del cibo.

Dalle scuole Ferrari, Montessori, Campogalliani, Ricordi Ai Caduti, Ardigò, Don Mazzolari, Don Minzoni, Tom Sawyer, Allende, Tazzoli, Sacchi, Alberti non sono pervenute indicazioni da parte dei Commissari di Commissione Mensa.