

<b>COMUNE DI MANTOVA</b> <b>Servizi Educativi e Scolastici</b>	<b>TIPO RIUNIONE:</b>  <b>COMMISSIONE MENSA</b> Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di I grado	<b>DATA:</b> 22/11/2016  <b>LUOGO:</b> Saletta Via Conciliazione 128
<b>RIUNIONE INIZIATA ALLE ORE:</b> 16,30	<b>CONCLUSA ALLE ORE:</b> 18,40	
<b>ORDINE DEL GIORNO:</b> 1. Report sul Servizio di Ristorazione dal 2012 al 2016 2. "Regolamento di Commissione Mensa" compiti e responsabilità dei Commissari 3. Verifica andamento del servizio mensa 4. Varie ed eventuali	<b>PRESENTI:</b> <b>Comune di Mantova:</b> Dott.ssa Maria Luisa Rodella, Sig.ra Rossella Pigaiani. <b>CIR:</b> Dott.ssa Carla Pellegrini, Dott.ssa Valeria Vinante.  <b>Le scuole sono tutte rappresentate tranne:</b> <b>Anna Frank, Tom Sawyer, Montessori, Calvi, Alberti.</b>	

### VERBALE RIUNIONE

La riunione viene aperta dalla D.ssa Rodella che nota molti Commissari di nuova nomina, per i quali fa una breve introduzione, informandoli dei loro compiti all'interno delle scuole.

Si decide l'inversione dell'ordine del giorno iniziando dalla verifica sull'andamento del servizio di ristorazione nelle scuole.

VITTORINO DA FELTRE: il genitore rappresentante sottolinea che a seguito dei problemi dello scorso anno, la scuola ha chiesto alle dietiste di CIR-Food di elaborare alcuni menù equilibrati tenendo conto delle nuove Linee Guida; tra questi menù la scuola ha scelto quello più gradito e non ci sono stati più problemi. I bambini gradiscono quanto proposto e le famiglie non segnalano difficoltà. La cuoca lavora bene, è disponibile e il servizio funziona.

PACCHIONI: l'insegnante informa che con i legumi sta andando un po' meglio, i bambini cominciano a mangiarli.

COLLODI: segnala che le porzioni sembrano scarse e chiede come ci si deve comportare se un bambino, non iscritto a mensa per "difficoltà di comprensione e/o dimenticanza della famiglia", non viene portato a casa e rimane nel momento del pasto

COMUNE: la dott.ssa Rodella risponde che eccezionalmente CIR-Food trova il modo di dare un pasto, ma non deve passare il messaggio che se il bambino rimane comunque il pasto c'è per non favorire chi tende ad approfittarsene; inoltre le modalità di comunicazione con la famiglia devono essere trovate all'interno della scuola, non si può delegare la responsabilità al Comune o altri, ma è comunque certo che ci si deve prendere cura del bambino "dimenticato a scuola".

CAMPOGALLIANI: l'insegnante rappresentante informa che a seguito della riduzione dei legumi, che vengono proposti due volte al mese, i bambini mangiano e non ci sono problemi.

RICORDO AI CADUTI il genitore rappresentante sottolinea che l'obiettivo della Commissione della loro scuola è che i bambini "non vadano a casa a stomaco vuoto"; con i cambi effettuati nel menù ora va bene; segnala inoltre che sulle Linee Guida dell'ATS ci sono più combinazioni di quante sono state ricettate da CIR-Food.

COMUNE: risponde che era stato inviato un ricettario CIR-Food che nel frattempo è stato integrato e verrà inviato prossimamente.

STROZZI-VALENTI: i Commissari rappresentanti confermano che non hanno mai avuto grossi problemi in mensa e che la cuoca è capace e disponibile.

FERRARI: l'insegnante rappresentante è in Commissione da molti anni e informa l'assemblea che il loro menù aveva anticipato i tempi nella riduzione delle carni a vantaggio di un aumento delle verdure e delle proteine vegetali; ancora ritengono che far sperimentare nuovi sapori e nuovi alimenti sia importante per l'educazione e per la successiva accettazione di cibi poco conosciuti. Chiede inoltre, la possibilità di avere, come da indicazioni ASL, il pane di grano duro o pane con farina 0 o 1 o 2 poco raffinata.

CIR-FOOD: la D.ssa Pellegrini risponde che si informerà con il loro ufficio prodotto e con il panificio per sapere quali farine vengono usate e quali variazioni possono essere fatte in questo senso.

VISENTINI: l'insegnante rappresentante sottolinea che i più piccoli vanno accompagnati nel percorso di assaggio di sapori nuovi o poco conosciuti.

Il genitore rappresentante lamenta l'eccessivo utilizzo di materie prime surgelate che a suo parere va a penalizzare il sapore dei piatti, in particolare delle verdure cotte.

COMUNE: la dott.ssa Rodella risponde che ci sono possibilità di miglioramento e che si sta lavorando in questo senso viste anche le segnalazioni pervenute dalle Commissioni.

BERNI: i nuovi commissari comunicano che con l'aggiunta di alcune zuppe di legumi i bambini mangiano.

RODARI: l'insegnante rappresentante segnala che ripetutamente ha chiesto alla cuoca di sostituire una partita di mele acerbe/acidule non gradite e perciò non conformi alla consumazione, ma non c'è stato il cambio richiesto. Chiede inoltre un cambio di menù con aumento delle zuppe che in questo periodo sono gradite dai bambini.

CIR-FOOD: la dott.ssa Pellegrini risponde che provvederà al cambio delle mele e che per quanto riguarda le variazioni ai menù si deve tener conto che quando si fa una modifica devono essere modificate di conseguenza anche tutte le diete speciali. Per questo motivo sarebbe auspicabile, una volta elaborato il menù, non effettuare molte variazioni in corso d'anno. In ogni caso i cambi su menù alla scuola Rodari verranno fatti.

DE AMICIS: Il genitore rappresentante segnala la frutta acerba e la pasta in bianco scotta; chiede inoltre la stampa del menù invernale in atto.

DON LEONI: i rappresentanti informano che il servizio funziona bene e non hanno nulla da segnalare.

MARTIRI DI BELFIORE: l'insegnante rappresentante sottolinea che dopo l'introduzione delle nuove Linee Guida sta andando meglio e i bambini di prima elementare mangiano più legumi rispetto ai grandi, probabilmente sono abituati dalla scuola dell'infanzia. Chiede informazioni relativamente alla tematica del pasto portato da casa.

COMUNE: la D.ssa Rodella risponde che per ora a Mantova la tematica ha portata limitata alle scuole secondarie di primo grado. Potrà eventualmente essere affrontata in una prossima Commissione Mensa, data la sua delicatezza.

POMPONAZZO: l'insegnante rappresentante informa che dopo aver risolte le criticità dei due rientri con una presenza in mensa di circa 300 bambini, anche con la disponibilità e la professionalità della cucina, il servizio va bene.

TAZZOLI: l'insegnante rappresentante segnala la scarsa gradibilità di risotto con lo zafferano e polpette di legumi e verdure che "vengono regolarmente buttate nella spazzatura"; chiede anche informazione circa i lavori d'installazione di un lavandino ad uso esclusivo in sala mensa iniziati, ma non portati a termine.

COMUNE: risponde che assumerà informazioni al Settore Lavori Pubblici e farà sapere.

DON MINZONI: l'insegnante sottolinea che è diseducativo buttare un piatto pieno di cibo nella spazzatura e spesso le verdure del menù con piatto unico vengono, appunto, buttate.

L'assemblea suggerisce di dare le verdure come apertura pasto per incentivarne il consumo.

NIEVO: l'insegnante rappresentante informa che sono stati effettuati dei cambi di piatti per aumentare la gradibilità del menù. Il genitore rappresentante sottolinea la necessità della formazione del personale di cucina circa l'uso dei legumi che possono risultare più difficili da cucinare e l'importanza dell'utilizzo, anche nelle preparazioni e nelle verdure cotte, di prodotti freschi e non surgelati.

ARDIGO'/DON MAZZOLARI: l'insegnante rappresentante chiede informazioni circa il recupero dei pasti non serviti; segnala inoltre la situazione di un'insegnante della scuola Sacchi che raccoglie dalla mensa, in suoi contenitori, pasti non utilizzati da portare a casa, dicendo agli operatori che è stata autorizzata "dall'alto".

COMUNE: la D.ssa Rodella informa l'assemblea circa i contatti presi da CIR-Food con il Club delle Tre Eta' per un progetto di redistribuzione dei pasti rimasti agli anziani bisognosi. Il progetto coinvolgerà la Mensa Sacchi/Ardigò; per quanto riguarda la segnalazione informerà la Dirigente, perché il recupero dei cibi deve essere un canale definito e non lasciato alla decisione di un'insegnante.

SACCHI: il genitore rappresentante:

segnala che il potenziamento KW richiesto l'anno passato per poter utilizzare tutti i banchi caldi nella mensa non è stato completato; chiede l'installazione di un lavandino nella seconda sala mensa dove sono già predisposti gli attacchi; segnala che gli gnocchi di semolino sono scomparsi dal menù e vista la loro gradibilità chiede se possono essere reintrodotti; segnala che molta frutta che non viene mangiata.

La riunione si chiude alle ore 18,30 e si rimandano alla prossima Commissione mensa i punti dell'Ordine del Giorno numero 1 e 2 non trattati.

P.S. le scuole Montessori e Calvi con mail informano che il servizio presso le loro scuole non presenta particolari criticità, solamente la scuola Montessori segnala la scarsa gradibilità delle polpette di legumi.