COMUNE DI MANTOVA Servizi Educativi e Scolastici	TIPO RIUNIONE: COMMISSIONE MENSA Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di I grado	DATA: 03/04/2017 LUOGO: Saletta Via Conciliazione 128
RIUNIONE INIZIATA ALLE ORE: 16,30	CONCLUSA ALLE ORE: 18,15	
ORDINE DEL GIORNO: 1. Report sul Servizio di Ristorazione dal 2012 al 2017 2. Proroga contratto CIR Food 2017/2020 3. "Regolamento di Commissione Mensa", compiti e responsabilità dei Commissari 4. Varie ed eventuali	PRESENTI: Comune di Mantova: Assessore Prof.ssa Marianna Pavesi, Dott.ssa Maria Luisa Rodella, Sig.ra Rossella Pigaiani. CIR: Dott.ssa Carla Pellegrini, Le scuole sono tutte rappresentate tranne: Anna Frank, Tom Sawyer, De Amicis.	

VERBALE RIUNIONE

La riunione viene aperta dalla D.ssa Rodella che illustra alcune slide relative ai dati e alle attività della concessione del servizio di ristorazione 2012/2017 e in particolare:

- Costo pasto costo per le famiglie e riduzioni in base a reddito ISEE
- Insoliti
- Pasto da casa
- Principali funzioni del concessionario
- Controlli e monitoraggio della qualità effettuati da ATS Valpadana, Comune e Commissione Mensa
- Segnalazioni significative ricorrenti delle Commissioni Mensa
- Esiti delle Customer Satisfaction

A seguito dell'intervento di un genitore a proposito del diritto di portarsi il "pasto da casa" l'Assessore Pavesi sottolinea che nelle scuole devono esserci spazi, risorse e personale sufficiente per la gestione del pasto e la sorveglianza dei bambini; se non ci sono queste condizioni, lei come Dirigente Scolastico non autorizzerebbe.

A questo proposito buona parte dell'assemblea concorda sulla valenza educativo/alimentare e sociale del momento del pasto comunitario sottolineando il lavoro di educazione alimentare che è stato fatto negli anni e che il pasto in mensa è una conquista democratica.

Si passa al secondo punto all'OdG e la Dott.ssa Rodella illustra le migliorie che sono state inserite nella proroga del contratto alla concessionaria del servizio di refezione CIR Food 2017/2020:

- Sconto del 2% sull'attuale costo pasto che ne andrà a ridurre il costo di € 0,10
- Sostituzione dei piatti in materiale a perdere nelle mense in asporto delle scuole Allende e Sacchi con stoviglie in ceramica
- Sostituzione, in buona parte delle scuole con cucina interna, di alcune verdure cotte surgelate con verdure fresche (zucca, finocchio, cavolfiore, broccolo, patata, zucchina, peperone, melanzana)
- Fornitura, per tutte le scuole con cucina interna, di pane prodotto con farina di tipo 1 o 2.

Viene chiesto all'assemblea di decidere se utilizzare farina di tipo 1 o di tipo 2; si decide per la farina di tipo 1, ma l'assemblea chiede se la farina utilizzata sarà biologica o convenzionale.

La farina è prevista di tipo convenzionale, ma la dott.ssa Pellegrini si riserva di dare una risposta una volta consultato il loro ufficio prodotto.

Si avvia una breve discussione circa la possibilità di portarsi a casa per merenda il pane e la frutta rimasta in mensa. La dott.ssa Rodella chiarisce che il problema, per le scuole comunali di sua competenza, non sussiste in quanto i bambini mangiano, anche per un discorso educativo, a tavola; per le altre scuole è un problema di gestione di ogni singolo plesso. Importante è che gli alimenti non siano deperibili.

Alcuni rappresentanti di Commissione mensa *asporti* chiedono se è possibile un aumento delle verdure cotte fresche anche nei pasti da asporto come per le scuole a cucina interna.

La dott.ssa Pellegrini risponde che il numero dei pasti prodotti dal centro cottura "Il Paiolo" rende difficile questo inserimento, farà una verifica con la responsabile degli Asporti dott.ssa Savoia.

La dott.ssa Rodella informa che per meglio approfondire gli argomenti trattati la sig.ra Pigaiani invierà all'assemblea il link con il quale potranno entrare direttamente nella pagina dedicata al servizio mense nel sito del Comune di Mantova. Inoltre l'assemblea viene informata che il secondo incontro di formazione con l'intervento di ATS Valpadana avverrà in maggio (disponibilità di ATS confermata per martedì 9 maggio 2017).

L'incontro, programmato all'interno di un centro cottura, avverrà previ accordi con CIR Food.

Poiché, per ragioni di tempo, non è stato possibile effettuare la consueta ricognizione sull'andamento delle mense nei vari plessi, le scuole sono invitate ad inviare via e.mail le loro osservazioni, che verranno riunite in un verbale unico di sintesi.

L'incontro si chiude alla ore 18,15.