

COMUNE DI MANTOVA Servizi Educativi e Scolastici	TIPO RIUNIONE: COMMISSIONE MENSA Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di I grado	DATA: 22/11/2018 LUOGO: Saletta riunioni Via Conciliazione 128
RIUNIONE INIZIATA ALLE ORE: 16,30		CONCLUSA ALLE ORE: 18,30
ORDINE DEL GIORNO: 1. Rilevazioni e adattamenti operati nelle scuole relativamente ai nuovi menù 2. Varie ed eventuali	PRESENTI: Comune di Mantova: Dott.ssa Maria Luisa Rodella, Sig.ra Rossella Pigaiani. CIR: Dott.ssa Chiara Savoia, Dott.ssa Carla Pellegrini, Dott.ssa Valentina Muollo Le scuole sono tutte rappresentate.	

VERBALE RIUNIONE

La riunione viene aperta dalla Dott.ssa Rodella che sottolinea la valenza della Commissione Mensa per il miglioramento continuo del servizio di ristorazione e l'importanza della formazione dei *Commissari* per poter meglio esplicare il proprio ruolo. A questo proposito passa la parola a Rossella Pigaiani che illustra il Corso di Formazione per Commissari di Commissione Mensa. Il corso è già stato richiesto ad ATS Valpadana, è obbligatorio per poter svolgere il proprio ruolo, è strutturato in 3 incontri di due ore ciascuno.

Il primo incontro verterà sulle "Linee di Indirizzo della Sana Alimentazione", il secondo tratterà del Capitolato del Servizio di Ristorazione Collettiva in atto per le scuole del Comune di Mantova e del Regolamento della Commissione Mensa; il terzo ed ultimo incontro sarà ospitato dal Centro Cottura di CIR FOOD "Il Paiolo" per una visita guidata all'interno della struttura. In tale sede verranno fornite informazioni dettagliate sull'attività svolta dalla ditta di ristorazione, dalla pianificazione alla ricezione degli ordini, dallo stoccaggio delle derrate alimentari alla produzione, in sintesi: dalla ricetta al piatto.

La lettera di invito al corso verrà inviata a tutti rappresentanti, ma il corso è obbligatorio solamente per chi non è mai stato formato.

La Dott.ssa Rodella mette in evidenza lo sforzo di tutti per il grosso cambiamento di quest'anno nell'unificare i menù in base alle indicazioni di ATS Valpadana per una sana alimentazione secondo le linee d'indirizzo nazionali.

Viene data la parola all'assemblea per una verifica sull'andamento del servizio di ristorazione nelle scuole.

COLLODI La rappresentante sottolinea che complessivamente i menù vanno abbastanza bene con piccole criticità che elenca: non sono gradite frittata di solo uovo/quadretti di ricotta-spinaci e polpette di legumi.

FERRARI La rappresentante esprime le perplessità circa le combinazioni:

1. Gnocchi alla romana/ quadrotti ricotta/spinaci (troppo pesanti)
2. Pasta al tonno/cotoletta di pesce (pesce+pesce se un bambino non gradisce il pesce non mangia)
3. Gnocchi di patate/polpette di legumi (troppo pesanti)
4. Crema di legumi/spezzatino di pollo con polenta (legumi+carne)

Ritiene che i broccoli sia bianchi che verdi siano da proporre come alimento nell'ottica dell'educazione ad una sana e varia alimentazione

BERNI La rappresentante conferma che anche per loro è pesante la combinazione gnocchi di patate/polpette di legumi.

ANNA FRANK La rappresentante segnala:

1. la frittata al naturale di difficile masticabilità, un pò gommosa
2. poco gradite le polpette di legumi

chiede inoltre:

1. quale sia la grammatura della frutta per i bambini;
2. il numero dei fruitori del pasto e il numero delle rette agevolate per una loro statistica.

CIR FOOD risponde che per quanto riguarda la grammatura della frutta ai bambini 3/8 anni spettano 100gr.

PACCHIONI La rappresentante segnala il rifiuto del menù che abbina gli gnocchi di patate/polpette di legumi e il totale rifiuto dei cavolfiori e dei broccoli.

VISENTINI la mensa funziona bene e i loro bambini mangiano tutto compresi i broccoli.

SEZIONE PRIMAVERA (Anna Frank) la rappresentante informa che molti bambini in questo anno scolastico sono cambiati, mangiano molto anche le verdure verdi, la difficoltà che riscontra è il rifiuto delle carote, verdura di solito gradita.

RODARI la rappresentante informa che la cucina funziona bene e la nuova cuoca è attenta e preparata, i bambini mangiano; un suggerimento per aumentare il gradimento dei cavolfiori è di servirli "al dente" non troppo cotti.

STROZZI/VALENTI La rappresentante segnala le seguenti criticità:

1. poca gradibilità della frittata al naturale, va meglio la frittata con le verdure;
2. Il miglio nel brodo si ammassa ed è di difficile distribuzione e non molto gradito; forse è un problema di cottura del miglio;
3. poca gradibilità della pasta con il sugo di cannellini
4. la combinazione pasta al tonno/cotoletta di pesce a loro parere non è delle migliori.

CAMPOGALLIANI La rappresentante fornisce un riscontro positivo della gradibilità dei nuovi menù; rimane la difficoltà sulle verdure in genere, va meglio con le crocchette di verdure.

RICORDO AI CADUTI La rappresentante segnala la poca gradibilità di quadrotti di ricotta/spinaci e polpette di legumi.

TOM SAWYER La rappresentante fornisce un riscontro positivo sulla gradibilità di tutti i menù e delle verdure; segnala la poca gradibilità della pasta con i fagioli cannellini.

VITTORINO la rappresentante sottolinea sia una buona gradibilità dei nuovi menù che la qualità del servizio in generale.

CALVI La rappresentante si associa a quanto detto dalla collega del Vittorino.

Secondaria L.B.ALBERTI La rappresentante informa che i ragazzi mangiano tanto e tutto, i piatti più graditi sono: pizza, patate, gnocchi alla romana, riso alla pilota e risotto con i porri. Segnala che la frutta è troppo fredda e che una fornitura di banane e una di pere non era consumabile perché troppo acerba.

Secondaria SACCHI La rappresentante informa che la mensa è molto affollata, rumorosa, gli insegnati addetti alla sorveglianza sono pochi e non sempre sono quelli i riferimenti della classe: queste difficoltà non agevolano la fruizione del pasto in mensa. Per quanto riguarda la gradibilità dei nuovi menù va mediamente bene, ad eccezione delle verdure che vengono quasi completamente rifiutate.

POMPONAZZO La rappresentante conferma che complessivamente i nuovi menù vanno abbastanza bene. Segnala le seguenti criticità:

1. le crocchette di merluzzo sono mediamente gradite dai bambini frequentanti il Tempo Pieno, ma rifiutate dai bambini del Tempo Prolungato con due soli rientri; suggerisce una maggiore attenzione, nel redarre i menù, ai rientri. Ci sono bambini che frequentano il Tempo Prolungato che non mangiano niente;
2. Quadrotti ricotta/spinaci molto buoni, ma non graditi, forse anche per l'abbinamento con gli gnocchi alla romana;
3. la proposta della pastina in brodo logisticamente non è proponibile in una mensa così affollata;
4. la frittata di un solo uovo non è gradita.

TAZZOLI La rappresentante segnala che:

1. Passati di verdure e creme troppo liquide per la distribuzione e il consumo dei ragazzi; chiede che vengano servite più dense;
2. nella scuola ci sono molte diete etico/religiose e le lasagne ricotta-spinaci (variante delle lasagne alla bolognese) sono servite con un contorno di spinaci che in questo caso sarebbe da sostituire;
3. una fornitura di banane e una di pere non era consumabile perché troppo acerba.

ALLENDE La rappresentante segnala che:

1. le porzioni di patate non sono differenziate a seconda dell'età dei bambini, a tutti è stata data la stessa quantità
2. la porzione della pizza è scarsa;

3. un capello trovato in una dieta speciale;
4. Il riso è molto gradito e richiesto

CIR FOOD risponde che segnalazione del corpo estraneo è già stata girata dal Comune a CIR Food che effettuerà come attività correttiva un corso di formazione HACCP; per le porzioni ci può essere stato un errore alla distribuzione e perciò faranno una verifica.

ARDIGO' la rappresentante segnala che:

1. la frutta è troppo fredda e che una fornitura di banane e una di pere non era consumabile perché troppo acerba;
2. le creme di verdura piacciono e hanno organizzato la distribuzione in modo che i passati siano già nei piatti all'arrivo dei ragazzi; chiede che vengano reintrodotti i crostini che sono graditi;
3. è stata rinvenuta una formica nell'insalata biologica;
4. Pasta alle verdure/hamburger/spinaci insapori non graditi.
5. Cotoletta non croccante.

Si fa portavoce di alcuni genitori che chiedono una maggiore proposta di piatti a base di carne definendo un menù "povero" quello proposto.

CIR FOOD risponde che:

- per quanto riguardava la reintroduzione dei crostini vedranno come rivalutare il menù e riproporli;
- le cotolette in ASPORTO non si mantengono croccanti sia per il vapore utilizzato nel mantenimento della temperatura sia per il vapore che si accumula durante il trasporto.

NIEVO la Rappresentante conferma che complessivamente i nuovi menù vanno bene, su 20 classi le criticità segnalate arrivano da 4 classi e sono:

1. scarse dosi di pane
2. dosi dei piatti più scarse rispetto agli scorsi anni
3. Zuppa di legumi poco saporita T.R. (totalmente rifiutati)
4. Broccoli e verze serviti sempre di venerdì
5. Quadrotti di ricotta/spinaci T.R. (totalmente rifiutati)
6. porzioni pizza da verificare quanti pezzi devono serviti.

DON LEONI la Rappresentante si fa portavoce di quanto emerso in assemblea dei genitori:

1. scarsa grammatura del pane;
2. frutta a pezzetti o frutta intera per le classi quinte una scelta da definire; attualmente viene servita frutta a pezzi;
3. Cotoletta di pollo difficile da tagliare; meglio i bocconcini di pollo;
4. Alcuni alunni che non mangiano nessuno dei piatti proposti;
5. Primi piatti molto graditi sono riso alla pilota, pasta al tonno, pasta all'olio

MARTIRI DI BELFIORE la Rappresentante conferma che complessivamente i nuovi menù vanno bene a parte alcune criticità che elenca: non sono gradite polpette di legumi-merluzzo-verdure, quadrotti ricotta-spinaci, frittata al naturale. Sottolinea il problema tecnico della distribuzione dei brodi nella loro mensa con doppio turno che risulta pericoloso.

DE AMICIS la Rappresentante non segnala criticità relativamente ai menù, chiede che venga servito il pasto nel seguente ordine: verdure/secondo piatto/primo piatto.

COMUNE e CIR FOOD rispondono che, se le insegnanti sono d'accordo, nulla osta alla distribuzione in questo ordine.

Segnala un eccesso di pane in mensa; CIR FOOD risponde che un po' di più c'è sempre trattandosi di pasti in Asporto, ma non una quantità esagerata.

DON MINZONI La rappresentante chiede:

1. se fosse possibile avere piatti in ceramica e posate in metallo;
2. se il pane servito anche nelle scuole con pasti in Asporto è preparato con farina di tipo 1 a KM 0;
3. le è stato segnalato che la pasta al pomodoro risultasse acquosa, se è corretto utilizzare l'acqua di cottura nel condimento della pasta.

Segnala inoltre una fornitura di kiwi non adatta al consumo perché erano troppo duri.

DON MAZZOLARI Il rappresentante sottolinea:

1. che i tempi di servizio e consumo del pasto in mensa sono compresi
2. l'importanza dell'utilizzo in mensa di piatti di ceramica e posate in metallo; a suo parere basterebbe prevedere una lavastoviglie.

Relativamente alla seconda affermazione la Dott.ssa Rodella risponde che il primo scoglio è avere uno spazio adeguato secondo la normativa; in molte mense non c'è, inoltre serve personale in più per il lavaggio, comunque verranno fatte verifiche di fattibilità.

RODARI L'insegnante rappresentante evidenzia, a questo proposito, la continuità tra la scuola dell'Infanzia e la primaria nell'incentivare l'autonomia dei bambini anche in mensa.

L'incontro si chiude alla ore 18,30.

Dopo la Commissione, CIR Food propone alcune modifiche sperimentali di alcuni piatti dove sono poco graditi:

1. Sostituzione delle crocchette di merluzzo con bocconcini di merluzzo panati con farina di mais
2. Sostituzione delle crocchette di verdure con un tortino di verdure
3. Abbinare gli gnocchi di patate con il pesce
4. Abbinare la pasta con crocchette di legumi
5. Inserire nella frittata i broccoli/cavolfiori
6. Modificare i quadrotti ricotta/spinaci con quadrotti ricotta/carciofi
7. Nella frittata al naturale inserire un po' di latte e formaggio per renderla più morbida

Ne parlerà con i rappresentanti per una prima sperimentazione.