COMUNE DI MANTOVA **Servizi Educativi e Scolastici**	TIPO RIUNIONE: **COMMISSIONE MENSA** Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di I grado	DATA: 17/05/2019 LUOGO: Saletta riunioni Via Conciliazione 128

RIUNIONE INIZIATA ALLE ORE: 16,30	CONCLUSA ALLE ORE: 18,30
ORDINE DEL GIORNO: 1. Andamento del servizio di ristorazione scolastica 2. Nuove proposte menù 2019/2020 3. Varie ed eventuali	PRESENTI: **Comune di Mantova**, Sig.ra Rossella Pigaiani, sig.ra Maria Rosa Galafassi **CIR Food** Dott.ssa Chiara Savoia, Dott.ssa Carla Pellegrini, Dott.ssa Valentina Muollo **Le scuole sono tutte rappresentate.**

VERBALE RIUNIONE

La riunione viene aperta da Rossella Pigaiani che precisa che lo scopo dell'incontro è verificare l'andamento della mensa e dei nuovi menù.
Le scuole sono tutte rappresentate e iniziano a presentare le proprie osservazioni.
CAMPOGALLIANI/COLLODI/RICORDO AI CADUTI L'insegnante: riferisce della difficoltà dei bambini di mangiare le verdure e in particolare melanzane, peperoni, polpette di legumi.
RODARI L'insegnante riferisce che il menù attuale è gradito; segnala la necessità di aumentare le dosi del pollo quando c'è il piatto unico molto gradito dai bambini (chicken and potatoes) perché è scarso e i bambini hanno ancora fame.
COMUNE PIGAIANI risponde che la richiesta di aumentare le grammature deve passare da ATS.
BERNI l'insegnante riferisce che il menù funziona e segnala qualche difficoltà con le verdure.
PACCHIONI L''insegnante segnala:

- alcuni piatti che NON incontrano i gusti dei bambini: melanzane, peperoni, pasta integrale
- i piatti per i bambini islamici sono molto ripetitivi, chiede proposte più varie;
- piatti troppo simili nella 3^ settimana.

CIR FOOD PELLEGRINI per risolvere questo problema propone di adottare il menù perfezionato alla scuola Berni.
ANNA FRANK L'insegnante elenca alcuni contorni che non sono graditi ai bambini tra cui peperoni, melanzane, (nell'ultimo periodo troppo spesso le zucchine).
Segnala che il sistema di introdurre la verdura cruda come antipasto, adottato dalla scuola, funziona. La verdura cotta viene proposta insieme al 2° piatto.
SEZIONE PRIMAVERA c/o Anna Frank L'insegnante riferisce che la verdura viene proposta come apri pasto. I bambini mangiano la verdura volentieri. Non evidenzia particolari problemi.
T. SAWYER Il genitore segnala che il piatto unico in generale non è gradito dai bambini e segnala la presenza di troppe verdure surgelate.
CIR FOOD PELLEGRINI risponde che le verdure nei menù contraddistinte dall'asterisco potrebbero essere surgelate, ma che nelle scuole con cucina interna alcune verdure cotte partono da crudo come da capitolato
VISENTINI L'insegnante sottolinea sia una buona gradibilità dei nuovi menù che la qualità del servizio in generale e non rileva problemi.
CALVI L'insegnante riferisce che il menù attuale è gradito e non rileva problemi.
VITTORINO L'insegnante riferisce che il menù attuale è gradito e non rileva problemi.
STROZZI L'insegnante riferisce che il menù attuale è gradito e non rileva problemi.
FERRARI L'insegnante segnala che

1) la mozzarella nel tortino potrebbe essere pericolosa per i bambini perché troppo filante;
2) l'hamburgher risulta troppo asciutto;
3) il piatto unico chichen and potatoes è scarso.

In generale vengono espressi dubbi sulle grammature di alcuni cibi che risultano scarse.
PIGAIANI/PELLEGRINI rispondono che le stesse fanno riferimento alle indicazioni date dalla ultime Linee Guida dell'ATS Valpadana 2015/2016, modificate in base alle indicazioni del Ministero della Salute dettate dall'Organizzazione Mondiale della Sanità.

PIGAIANI precisa che le linee guida sono state presentate a tutti i Commissari di Commissione durante il Corso di Commissione Mensa dove sono stati chiariti i motivi delle attuali grammature e dei cambiamenti nella composizione dei menù.
MONTESSORI L'insegnante segnala che la frutta e la verdura spesso non sono di stagione e sono ripetitive
CIR FOOD PELLEGRINI risponde che dalla metà del mese di maggio verranno inseriti fragole e meloni
RICORDO AI CADUTI Il genitore evidenzia che in alcuni piatti (tipo polpette di legumi) non vengono graditi.
DON MINZONI: il genitore chiede se è possibile inserire la pizza in una delle giornate in cui tutti i bambini fanno il rientro (Lunedì o giovedì)
PIGAIANI risponde che la volontà è stata quella di allineare i menù in tutte le scuole dello stesso grado perciò la pizza è stata inserita in un giorno con meno presenti a mensa (venerdì) per renderne possibile la produzione.
DON MINZONI Il genitore segnala che le mele che portano a casa i bambini quando non vengono mangiate durante il pasto in qualche occasione sono risultate troppo mature e annerite.
PIGAIANI ribadisce la necessità di effettuare le segnalazioni di non conformità in tempo reale in modo da intervenire subito per risolvere il problema.
DON MINZONI Il genitore segnala inoltre che il riso e lattuga ha riscosso successo tra i bambini e che le pezzature delle cotolette sono le stesse per bambini di diversa età.
CIR FOOD DIETISTA informa che nei menù del prossimo anno scolastico saranno sostituiti alcuni piatti, verranno tolti i peperoni e le melanzane inserite nel sugo della pasta; inoltre verrà inserita la pastina nella crema di verdure.
L'ASSEMBLEA richiede l'inserimento dei crostini di pane con la crema d verdure.
CALVI Il genitore chiede come è organizzato il menù in caso di sciopero.
CIR FOOD PELLEGRINI risponde che il menù in caso di sciopero, dipende dalla tempistica della comunicazione che arriva alla cuoca. In alcune scuole conoscendo in anticipo l'adesione del personale allo sciopero il menù può anche non subire variazioni.
MARTIRI DI BELFIORE/DE AMICIS/DON LEONI/DON MINZONI L'insegnante rappresentante dell'IC MN3 segnala:

1) Piatto unico chicken and potatoes scarso nelle grammature;
2) Scarsa gradibilità di frittata al naturale/pasta con verdure/pasta con piselli;
3) Spesso le verdure cotte si presentano troppo acquose e insapori;
4) La frutta (spesso mela) non pronta al consumo, chiedono che ci sia una maggiore variabilità stagionale e che la frutta venga servita intera e non a pezzi.

POMPONAZZO L'insegnante segnala le seguenti criticità:

a) Orzotto e frittate non sono gradite
b) Arrosto di maiale non deve essere inserto il giovedì (alta presenza di alunni con dieta no maiale)
c) Pasta con verdure non è gradita, meglio aggiungere il pomodoro che *camuffa* le verdure;
d) Nel menù invernale c'è troppo finocchio cotto

NIEVO L'insegnante segnala:

1) Cotoletta di merluzzo non è gradita viene buttata per il 70%
2) Pasta con i fagioli cannellini non è gradita
3) Vellutata di ceci non è gradita

Viene richiesto di scorporare la torta dal menù del risotto per inserirla in menù meno graditi
NIEVO Il genitore evidenzia che:

1. nel tempo c'è stato un miglioramento nella cucinatura e a suo parere il cibo è più curato
2. una scarsa grammatura nel piatto unico chicken and potatoes.

Chiede inoltre di:

1) ridurre le verdure cotte poco gradite e aumentare la verdura cruda
2) alternare le matrici nei menù dei rientri
3) la frittata fatta con uova BIO e non pastorizzate

PIGAIANI risponde che viste le molte segnalazioni farà presente ad AST il problema della scarsa grammatura del piatto unico "chicken and potatoes"; per quanto riguarda le uova pastorizzate vengono utilizzate (su suggerimento di ATS) in quanto igienicamente sicure.
DON MAZZOLARI Il genitore segnala.

1) Le verdure cotte sono troppo acquose
2) La breasaola tagliata troppo spessa rifiutata
3) Non è gradita la pasta con il merluzzo
4) Non gradito il cavolo cappuccio, chiede la sostituzione con carote e insalata
5) I bambini richiedono la fettina di limone quando c'è la cotoletta
6) Scarsa pulizia nei locali adibiti alla mensa (propone muri lavabili).

CIR FOOD SAVOIA risponde che lo segnalerà al Centro Cottura; nel caso si dimenticassero chiede di farlo presente alle addette alla distribuzione.
ARDIGO' L'insegnante riferisce che c'è molto scarto di cibo; la verdura cotta è molto acquosa; la verdura cruda è scondita; le cotolette sono mollicce; "pasta e piselli galleggia in una *broda verde*; lamenta la scarsa gradibilità del cibo in mensa. Precisa che a suo parere la qualità delle materie prime è scadente.
COMUNE PIGAIANI risponde ribadendo l'importanza del ruolo dei docenti in mensa che dovrebbero educare e incoraggiare i bambini all'assaggio. Altrettanto importante è la necessità di segnalare le criticità in tempo reale al fine di migliorare il servizio. Per quanto riguarda la qualità delle materie prime sottolinea che fa parte dei suoi compiti il controllo delle stesse e che per la sua esperienza le materie prime sono conformi a quanto richiesto in capitolato.
Sottolinea che in occasione di una visita come AUDIT ISO 9001:2015 alla ditta CIR Food è stato seguito l'iter del pasto in Asporto dal centro cottura fino alla mensa Sacchi/Ardigò ed è stato notato dagli Auditor che:

1) Alcuni bambini non si alzano per prendere il cibo dalle placche
2) La maggioranza mostra poco rispetto per il cibo, prendono e buttano tutto senza neppure assaggiare
3) Il momento Mensa è molto caotico e gestito con difficoltà da chi fa sorveglianza
4) Lo scarto è molto alto anche se la valutazione del pasto servito da parte degli Auditor è stato positivo; l'osservazione/suggerimento dagli Auditor è stata la necessità di un percorso di sensibilizzazione di educazione civica e alimentare per coinvolgere/educare i ragazzi.

CIR FOOD SAVOIA risponde che le scuole Sacchi e Ardigò, con mensa in asporto, sono le scuole con il maggior tasso di scarto questo già da anni a differenza di altre scuole dello stesso grado che con gli stessi menù hanno percentuali di gradibilità del pasto superiori.
ALLENDE L'insegnante segnala che:

1) Accade spesso di trovare la pasta della stessa placca metà cruda/secca e metà scotta
2) Le porzioni degli insegnanti sono uguali a quelle dei bambini
3) NON gradite la pasta integrale, la macedonia di verdure, le melanzane, gli hamburgher di ceci
4) MOLTO gradite mozzarella e cotoletta

Hanno notato che in occasione di alcuni menù poco graditi si alza il tasso di assenze dalla mensa
TAZZOLI L'insegnante segnala lische nei filetti di pesce, patate poco appetitose, scarsa gradibilità di pasta e piselli, frittata al formaggio, spinaci e hamburgher di ceci. Viene richiesta l'aggiunta di aceto nelle verdure crude e/o portare fette di limone che aumentano la gradibilità dei piatti di verdura e pesce.
ALBERTI L'insegnante sottolinea come una scelta vincente l'inserimento gradualmente delle verdure.
Si fa portavoce dei ragazzi che apprezzano il personale alla distribuzione per la gentilezza e la disponibilità nei loro confronti. Segnala lo scarso gradimento della pasta integrale e chiede a nome dei ragazzi: *"….perché è stata tolta la pizza al prosciutto?"*
SACCHI L'insegnante riferisce:

1) Difficile controllo dei ragazzi nella sala mensa perché troppo affollata
2) Le verdure vengono poco apprezzate dai ragazzi
3) La frutta si presenta spesso troppo matura
4) Il menù del martedì è sufficientemente variato mentre quello del giovedì è molto ripetitivo

L'ASSEMBLEA chiede che venga inviata la bozza del menù elaborato.