

<b>COMUNE DI MANTOVA</b> <b>Servizi Educativi e Scolastici</b>	TIPO RIUNIONE: <b>COMMISSIONE MENSA</b> Asili Nido Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di I grado	DATA: 23.01.2020  LUOGO: Saletta riunioni Via Conciliazione 128
RIUNIONE INIZIATA ALLE ORE: 16,40	CONCLUSA ALLE ORE: 18,50	
ORDINE DEL GIORNO: 1. Raccolta osservazioni in merito alla prossimo affidamento in concessione del servizio di Ristorazione Scolastica. 2. Andamento e verifiche di gradimento menù 3. Varie ed eventuali	PRESENTI: <b>Comune di Mantova</b> , Dott. Massimo Mazzoli, Dott.ssa M.Luisa Rodella, Sig.ra Rossella Pigaiani, <b>CIR Food</b> Dott.ssa Carla Pellegrini, Dott.ssa Valentina Muollo, Dott. Ernesto Fracassi <b>Le scuole sono tutte rappresentate.</b>	

### VERBALE RIUNIONE

La riunione viene aperta dal nuovo Dirigente del Settore Servizi Educativi Dott. Massimo Mazzoli che si presenta e chiede all'assemblea di iniziare il dibattito dalle osservazioni della Commissione in merito alla prossimo affidamento in concessione del servizio di Ristorazione Scolastica e successivamente riferire sulla gradibilità dei menù in atto.

Le scuole sono tutte rappresentate e iniziano ad esporre le proprie osservazioni:

Asilo Nido C.CHAPLIN per il prossimo appalto chiedono:

1. la possibilità di avere dalla ditta di ristorazione piccole forniture di frutta e verdura fresca per le attività di vita pratica (spremere/grattugiare/manipolare/ecc...);
2. n. 2 feste annue con merenda/piccolo rinfresco per un bimbo più due adulti.

Asilo Nido E.SONCINI chiedono:

1. maggiore variabilità della frutta fresca di stagione;
2. maggiore quantità di acqua in bottiglia per i lattanti.

Asilo nido P.PAN segnala:

1. che la frullatura di piccole quantità di alimenti per i più piccoli non è omogenea, chiede perciò che i frullatori in uso vengano adeguati alle necessità dell'asilo nido;
2. la difficoltà di gradimento del pesce in particolare la cotoletta di merluzzo viene rifiutata.

Asilo Nido E.KELDER il servizio sta andando bene e anche il Baby Camp invernale con servizio di pasto in asporto è risultato buono.

Le rappresentanti degli asili nido Comunali segnalano che anche nel pasto in mensa utilizzano il metodo Montessoriano che prevede una maggiore richiesta di stoviglie e tovaglie, e tempi maggiori per permettere ai bambini di essere autonomi, perciò chiedono che nel prossimo appalto questa necessità venga considerata.

Infanzia Comunale VITTORINO L'insegnante non rileva problemi; nel caso vengano rilevati si risolvono in breve tempo.

Infanzia Comunale FERRARI Nessuna segnalazione in particolare

Infanzia Comunale STROZZI L'insegnante riferisce che il menù attuale è gradito chiede per il personale educativo di avere a disposizione delle saliere.

Infanzia Comunale MONTESSORI L'insegnante segnala che non vengono gradite polpette di pesce e spezzatino di pollo chiede che vengano riviste le ricette.

Infanzia Comunale VISENTINI L'insegnante riferisce che il menù attuale è gradito e non rileva problemi.

Infanzia Statale RICORDO AI CADUTI Il genitore elenca alcuni piatti non graditi: polpette di verdura, orzo, sformatino con mozzarella, creme di verdura e minestrone troppo liquidi. Suggerisce una modifica/rielaborazione delle ricette specialmente di tortini e legumi.

Chiede che vengano reinseriti i crostini di pane al posto dell'orzo e che i passati siano più densi.

Segnala inoltre troppi surgelati chiede un maggiore uso del fresco anche per contorni cotti.

Consegna una lettera di lamentele a firma dei genitori che viene allegata alla documentazione.

Infanzia Statale PACCHIONI L'insegnante segnala alcuni piatti non graditi: tortini e minestrone. Segnala che le Lasagne per diete etiche NO carne non ci sono e chiede che siano Lasagne con gli spinaci.

Infanzia Statale ANNA FRANK L'insegnante chiede la sostituzione del contorno cotto cavolfiore perché non gradito, nel complesso i menù vengono graditi.

Infanzia Statale RODARI l'insegnante rappresentante segnala che:

1. le crocchette di pesce non gradite meglio la cotoletta;
2. gli alimenti cotti al forno alle volte risultano secchi perché il forno utilizzato dalla cucina è di difficile regolazione.

Infanzia Statale COLLODI L'insegnante riferisce che nella nuova tipologia di servizio con "terminale attrezzato" hanno avuto alcune difficoltà di fornitura della pasta da cuocere, segnalano inoltre le porzioni di patate scarse e pollo arrosto insipido.

Infanzia Statale CAMPOGALLIANI l'insegnante segnala lo scarso gradimento di: tortino di legumi, tortino con mozzarella.

Segnala inoltre la ripetitività della frutta di stagione (mela/arancia/banana) e lo spreco di cibo dovuto alla scarsa gradibilità.

Infanzia Statale BERNI la rappresentante chiede vengano tolti i piselli perché completamente rifiutati.

Infanzia Statale T.SAWYER l'insegnante rappresentante segnala troppi surgelati e la scarsa gradibilità del riso con la zucca insapore. Chiede inoltre che vengano rispettate le grammature della verdura che sono scarse.

Anche l'insegnante della scuola Primaria DON LEONI, che ha la cucina in comune con la scuola dell'Infanzia T.Sawyer, lamenta le quantità scarse delle verdure. Segnala inoltre: cotoletta di pollo asciutta, scarsa gradibilità dell'orzo, ripetitività della frutta, troppa pasta la pomodoro. Chiedono pasta in bianco e riso alla pilota.

Primaria MARTIRI DI BELFIORE l'insegnante rappresentante riferisce di un miglioramento nel consumo di verdure da parte dei ragazzi, per quanto riguarda lo scarso gradimento dei tortini e dell'orzotto, la cucina ha modificato in itinere la cucinatura ma ancora il gradimento è scarso. Per quanto riguarda il pesce sottolinea che risulta gradito.

Primaria POMPONAZZO l'insegnante rappresentante riferisce che:

- il tortino è rifiutato
- il menù che prevede gnocchi al semolino e frittata è da separare
- le crocchette sono troppe il martedì chiede di spostarle in qualche altra giornata
- la gestione della distribuzione del pasto (inizialmente molto caotica) con alcuni accorgimenti è migliorata.

Primaria NIEVO il genitore rappresentante sottolinea la necessità per la stesura del nuovo capitolato di fare tesoro del percorso che è stato fatto, relativamente alla riduzione dei prodotti surgelati, utilizzo di uova BIO, eliminando prodotti lavorati al di fuori delle cucine come polpette/crocchette, ecc.. sono migliori quelle cucinate in loco.

Segnala inoltre:

- crocchette dal sapore "industriale"
- poca pastina nel brodo
- passati di verdura troppo liquidi
- scarsa gradibilità dello sfornato con mozzarella.

Chiede che la frutta alla NIEVO venga servita ai ragazzi intera e non a pezzi.

Propone la rotazione dei menù dei rientri per aumentare la variabilità e il gradimento degli stessi.

Primaria DE'AMICIS l'insegnante rappresentante segnala:

- frutta molto fredda e alle volte congelata e ammaccata
- finocchio cotto a spicchi troppo grossi che non si riescono a tagliare con i coltelli di "plastica"
- poca verdura in particolare poche carote crude
- patate al forno "crude"
- alcune volte la pasta e il riso risultano scotti

Primaria TAZZOLI l'insegnante rappresentante sottolinea che c'è stato un miglioramento della gradibilità, ma segnala che:

- finocchio poco gradito
- pesce con sapore sgradevole
- pasta integrale poco gradita suggerisce di usare più condimento
- scarsa varietà di frutta che alcune volte è risultata acerba e non adatta al consumo

Chiede inoltre di aumentare la grammatura della verdura cruda in particolare di finocchio e carote, il limone per condire e per il pesce, utilizzo di aceto di mele, viste le tante diete etiche, in sostituzione all'aceto di vino.

Primaria ALLENDE l'insegnante rappresentante segnala:

- la scarsa gradibilità della pasta integrale che si ripete nei menù del venerdì e del lunedì
- il merluzzo con odore forte parzialmente rifiutato
- sugo della pasta spesso salato
- verdure insipide
- la frutta non sempre adatta al consumo (arance aspre, banane acerbe).

Consegna una lettera indirizzata a CIR Food con l'elenco delle criticità a firma dei genitori.

COMUNE risponde che le segnalazioni vanno fatte in tempo reale per poter provvedere alle necessarie correzioni, chiede inoltre se le altre scuole con pasto in ASPORTO abbiano riscontrato il sugo della pasta troppo

salato, considerando che la cucinatura di sugo è la stessa in tutte le scuole, l'assemblea non conferma il dato della scuola ALLENDE.

Primaria DON MAZZOLARI la rappresentante di commissione sottolinea la disponibilità e professionalità delle addette alla distribuzione, segnala lo spreco di cibo e propone come correttivo l'utilizzo della vicina cucina della scuola dell'infanzia Anna Frank per la preparazione dei pasti.

Primaria ARDIGO' e Secondaria SACCHI le insegnanti delegate segnalano:

- arance poco gradite meglio i mandarini
- il passato di verdura sarebbe più gradito con i crostini
- pesce poco gradito meglio servirlo con un a fetta di limone
- il menù che propone gli Gnocchi di semolino con frittata sarebbe da separare per alleggerirlo
- riso alla pilota insipido.

Si fanno portavoce del malcontento di alcuni genitori e consegnano una lettera indirizzata a CIR Food firmata dalla rappresentante 3B Ardigò minacciando il ricorso ad un pasto alternativo e adeguato di gradimento dei ragazzi.

Il Dirigente del Settore Servizi Educativi risponde che seguire le Linee guida ATS per una sana alimentazione ha una importanza educativo-sanitaria e che la Ditta di ristorazione ha l'obbligo di seguire le indicazioni di ATS Valpadana, per quanto riguarda l'educazione alimentare la competenza è del personale docente delle scuole.

Secondaria L.B.ALBERTI l'Insegnante rappresentante informa l'assemblea che da alcuni anni fa servizio in Mensa e da quest'anno entra in mensa 5 giorni alla settimana si sente di sottolineare che i menù vengono graditi compresi i tortini di verdure e la crocchette solamente la carote lesse non sono particolarmente gradite. Chiede la sostituzione dei fagiolini gratinati con fagiolini semplicemente conditi con olio.

Si fa portavoce dei ragazzi che chiedono la pizza con prosciutto e per la festa dell'ultimo giorno di scuola il gelato.