

<b>COMUNE DI MANTOVA</b> <b>Settore Attività Educative</b>	TIPO RIUNIONE: <p style="text-align: center;"><b>COMMISSIONE MENSA</b></p> Scuole dell'Infanzia Scuole Primarie Con cucine interne	DATA: 05.11.2012  LUOGO: Saletta Martiri di Belfiore
RIUNIONE INIZIATA ALLE ORE: 16,30		CONCLUSA ALLE ORE: 18,15
ORDINE DEL GIORNO: 1. Nuovo capitolato Concessione servizio mensa 2012/2017 2. Verifica situazione mensa 3. Varie ed eventuali	PRESENTI: <b>Comune di Mantova:</b> Dott.ssa M.Luisa Rodella, Pigaiani Rossella e Lia Pizzi <b>CIR:</b> Dott.ssa Sabrina Belloi e Dott.ssa Carla Pellegrini, <b>Rappresentanti delle Commissioni Mensa delle scuole con cucina interna</b>	

### VERBALE RIUNIONE

L'incontro viene aperto da Rossella Pigaiani che distribuisce all'assemblea una sintesi del nuovo capitolato e una copia del regolamento "Commissioni Mensa"; passa la parola alla Dott.ssa Rodella, la quale ricorda che nella Commissione della primavera scorsa erano state raccolte proposte sul servizio poi inserite in capitolato che è la regola base su cui si svolge il servizio giornaliero della Ditta. Nello stampato che abbiamo distribuito sono sintetizzate le mansioni e le funzioni di CIR, le migliori offerte da CIR. E' stato distribuito il regolamento della Commissione Mensa perché si ritiene che la corretta collaborazione con famiglie ed insegnanti sia fondamentale per una buona riuscita del servizio.

Si passa quindi la parola alle scuole:

**NIEVO** L'insegnante Allegri sottolinea la mancanza del rappresentante dell'ASL.

**COMUNE** La Dott.ssa Rodella risponde che l'ASL non ha l'obbligo di intervenire a meno che non ci siano delle grosse criticità.

**POMPONAZZO** L'insegnante Tommasi sottolinea che sarebbe meglio ci fosse stato un rappresentante dell'ASL per la presentazione dei nuovi menù ai genitori.

**COMUNE** La Dott.ssa Rodella risponde che i referenti dell'ASL non hanno il tempo materiale per intervenire ad ogni commissione mensa, noi possiamo raccogliere le Vostre osservazioni e fare delle richieste specifiche.

**NIEVO** L'insegnante Allegri si fa portavoce dei malcontenti riguardo il menù che propone la carne di cavallo; fa presente la situazione delle sale mensa dove la temperatura misurata il giorno prima lunedì è stata di 14°, spesso c'è freddo e i piatti si raffreddano molto velocemente.

**COMUNE** La dott.ssa Rodella chiede se la situazione è stata segnalata al dirigente.

**MARTIRI DI BELFIORE** l'insegnante Formizzi segnala che, per quanto riguarda i menù vegetariani con legumi, anche nella loro scuola ci sono molte lamentele; non ritiene giusto che molto cibo venga buttato e che i bambini rimangano a digiuno perché il menù è rifiutato; informa che i genitori vogliono promuovere una raccolta di firme.

**COMUNE** Pigaiani chiede il motivo per il quale non sono arrivate le schede di gradibilità del pasto che sono strumenti importanti per verificare l'andamento della mensa.

**MARTIRI DI BELFIORE** L'insegnante Formizzi risponde che è troppo complesso.

**COMUNE** Dott.ssa Rodella propone l'invio di una relazione al posto delle schede di gradibilità del pasto.

**CIR** La Dott.ssa Belloi suggerisce di inviare al Comune una scheda semplificata formulata da loro di facile compilazione.

**COMUNE** La Dott.ssa Rodella prende atto che per quanto riguarda le scuole Primarie Pomponazzo, Nievo e Martiri di Belfiore le segnalazioni sono simili.

**POMPONAZZO** L'insegnante Tommasi interviene affermando che le grammature dei piatti sono adeguate, segnalando che nella sua scuola risulta difficile la distribuzione visto che i bambini delle classi sono mescolati e non mangiano sempre nella stessa sala mensa.

**MARTIRI DI BELFIORE** L'insegnante Formizzi segnala inoltre che i bambini che hanno il rientro due volte alla settimana mangiano sempre le stesse cose.

**CIR** Dott.ssa Belloi risponde che non è possibile fare diversamente; propone alcuni cambi di menù nel loro complesso tenendo conto che la scuola ha il doppio turno che comporta dei problemi tecnici di produzione.

**PACCHIONI** L'insegnante Riccardi lamenta: eccessivi sprechi di cibo, lasagne verdi poco gradite chiede la lasagne tradizionali rosse. Chiede informazioni sui prodotti speck e prosciutto crudo che non sono prodotti locali.

**FERRARI, MONTESSORI, VISENTINI** sottolineano che a differenza delle altre realtà i loro bambini mangiano tutto.

**CIR** ribadisce che i menù in atto sono una bozza e possono essere modificati con le regole dettate dalle linee guida ASL; che il capitolato non prevede il "bis", ma una somministrazione in un'unica soluzione, tranne rari casi segnalati dall'insegnante.

**BERNI** non segnalano grossi problemi di gradibilità ma con il cambio di modalità di distribuzione è cambiato molto, bisogna usare il buon senso ed equilibrare le porzioni in base all'appetito del bambino, sarebbe stata necessaria la presenza dell'ASL, bisogna tener presente che il pasto è un momento didattico di educazione alimentare in cui l'insegnante deve gestire e tenere conto delle varie necessità (bambini obesi piuttosto che inappetenti). Le motivazioni per le quali l'ASL ha inserito i menù vegetariani sono valide, questo non toglie che i bambini non li mangiano e i bambini devono mangiare.

**PACCHIONI** L'insegnante Riccardi propone un piatto unico pasta e legumi.

**CIR** Dott.ssa Belloi risponde che in passato è stato proposto un piatto di pasta e ceci ma nessuno lo ha voluto.

**A.FRANK** L'insegnante Panazza dice che i primi piatti in genere sono graditi (a parte quelli con broccoletti) le difficoltà si incontrano con i secondi piatti.

**FERRARI** l'insegnante Comparini ribadisce che nella loro scuola non ci sono problemi di spreco di cibo.

**COMUNE** Dott.ssa Rodella esprime la volontà di capire queste disparità, scuole in cui i bambini mangiano altre nelle quali c'è molto rifiuto e chiede se ci sia stato un lavoro particolare con i genitori per favorire l'introduzione delle novità.

**FERRARI E MONTESSORI** rispondono di no, è stato fatto un lavoro sull'assaggio per arrivare col tempo ad accettare i sapori nuovi; riconoscono comunque l'importanza di ciò che viene proposto a casa.

**STROZZI** L'insegnante Baraldi informa:

1. dell'esperimento riuscito con l'utilizzo dello speck macinato nelle lasagne
2. le verdure in pinzimonio servite all'inizio pasto vengono mangiate
3. scarsa gradibilità del passato di fagioli, da provare almeno un'altra volta
4. la torta "crostata di frutta fresca" da modificare il menù, come deciso nella commissione passata, con "Torta Margherita con confettura di frutta".
5. L'educazione alimentare è non assecondare i bambini ma rispettare le grammature

Chiede inoltre se sono state effettuate analisi dell'acqua.

**BERNI** L'insegnante sottolinea la necessità di usare il buon senso, con bambini inappetenti per abituarli ad assaggiare.

**VISENTINI** L'insegnante conferma che non hanno grossi sprechi di cibo, i bambini mangiano ed anche la carne di cavallo e lo speck sono graditi. Chiede inoltre per i prodotti locali se viene utilizzato Grana Padano o Parmigiano Reggiano.

**CIR** Dott.ssa Belloi risponde che dove ci sono intolleranze all'uovo viene usato il Parmigiano Reggiano, visto che nel Grana Padano è contenuta una sostanza derivata dall'albume dell'uovo, altrimenti si usa il Grana Padano.

**TOM SAWYER** L'insegnante Brutti informa che il nuovo menù è affrontato bene dai grandi e meno dai piccoli, inoltre lamenta la poca gradibilità del riso integrale. Sottolinea inoltre la necessità di una

collaborazione con i genitori che non devono sempre assecondare i gusti dei figli che mangerebbero solo pasta in bianco, wurstel e patatine.

**VITTORINO DA FELTRE** L'insegnante Paganini segnala che le polpette di legumi, lo speck sono poco graditi, invece la bresaola è mangiata abbastanza volentieri.

**MARTIRI DI BELFIORE** L'insegnante Formizzi ribadisce che un bambino non può rimanere a digiuno anche perché non rende.

**MONTESSORI** L'insegnante Comparini risponde che non si può nemmeno dare sempre pasta in bianco perché è antieducativo.

**TOM SAWYER** propone di dare le ricette dei piatti ai genitori.

**COMUNE e CIR** rispondono che sono a disposizione all'interno delle scuole.

**COMUNE** La dott.ssa Rodella suggerisce che, se alcuni esperimenti di ricette sono riusciti, si potrebbe sperimentarli in altre scuole.

Per quanto riguarda il BIS ritiene siano controproducenti perché ci si abitua mentalmente ad una modalità di alimentazione che col tempo può diventare dannosa. La somministrazione della giusta grammatura in due volte è eccezionale ammissibile solo in sporadici casi di grave inappetenza.

Inviteremo l'ASL a un nuovo incontro ma con l'obiettivo di un miglioramento, non di una recessione.

**RODARI** L'insegnante Ferrari è sostanzialmente d'accordo per quanto riguarda i primi piatti ma nei secondi piatti, ritiene che, quando vi sono sapori nuovi, le dosi debbano essere gradualmente.

**COMUNE** La dott.ssa Rodella ribadisce che le situazioni particolari debbano essere segnalate dall'insegnante, si può anche pensare che le prime volte in cui viene proposto un piatto nuovo si proceda ad assaggi, ma che questa modalità non debba diventare la regola.

**CAMPOGALLIANI** Segnalano che la frutta è insufficiente e per quanto riguarda i legumi cambieranno le polpette con la farinata.

**CIR e COMUNE** Puntualizzano che la frutta viene preparata per una parte sbucciata e affettata per non buttarla, ma il resto è a disposizione.

**VISENTINI** L'insegnante chiede che la frutta venga data per l'intera grammatura spettante.

**STROZZI** L'insegnante Baraldi chiede la possibilità di pesare il formaggio grana prima che venga mescolato alla pasta per verificare la giusta grammatura.

**POMPONAZZO e MARTIRI DI BELFIORE** sottolineano che, per quanto riguarda le quantità delle porzioni, molto dipende dalla distribuzione.

**CALVI** L'insegnante Gaspano non ha niente da segnalare tutto funziona bene nella loro mensa.

**MARTIRI DI BELFIORE** L'insegnante Formizzi chiede che le macedonie vengano sostituite dalla frutta fresca.

La riunione si conclude alle ore 18,15.