

<b>COMUNE DI MANTOVA</b> <b>Servizi Educativi e</b> <b>Pubblica Istruzione</b>	<b>TIPO RIUNIONE:</b> <b>COMMISSIONE MENSA</b> Asili Nido Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di Primo grado	<b>DATA 25/03/2024</b>  <b>LUOGO:</b> Palazzo Soardi Sala degli Stemmi
<b>RIUNIONE INIZIATA ALLE ORE: 16,30</b>		<b>CONCLUSA ALLE ORE: 18:00</b>
<b>ORDINE DEL GIORNO:</b>  -Raccolta osservazioni menù Primavera-Estate 2024; -Andamento menù e organizzazione mense; -Raccolta delle schede di gradibilità del pasto compilate dai Commissari; -Customer Servizio Ristorazione che verrà somministrato a maggio 2024; -Raccolta adesioni alla visita guidata presso il centro cottura "Il Paiolo" (Via Pisa 26 Mantova) -Varie ed eventuali	<b>PRESENTI:</b>  <b>Comune di Mantova:</b> Assessore Serena Pedrazzoli, Dott. Massimo Mazzoli, Dott.ssa Noemi Russo, Sig.ra Rossella Pigaiani, <b>CIR Food:</b> Dott.ssa Chiara Savoia, Dott. Valerio Di Grazia, Dott.ssa Annachiara Mare <b>Tutte le scuole sono rappresentate dai Commissari mensa tranne:</b> INFANZIA Montessori e Campogalliani, PRIMARIE Martiri di Belfiore e Don Minzoni	

#### **VERBALE RIUNIONE**

Aprè l'assemblea il dott. Massimo Mazzoli Dirigente del Settore Servizi Educativi e Pubblica Istruzione e dopo la presentazione suggerisce di iniziare con le osservazioni relative al menù Primavera -Estate 2024 proposto da CIR Food.

#### **ASILI NIDO:**

Non avendo nulla da segnalare confermano il menù proposto in attesa di verificarne la gradibilità

#### **SCUOLE INFANZIA:**

La richiesta avanzata dalle scuole con pasto in Asporto (c.d. Terminale Attrezzato) della doppia verdura è stata inserita nel nuovo menù. Per le altre scuole nulla da segnalare e si accoglie la proposta.

#### **SCUOLE PRIMARIE**

Primaria Nievo le segnalazioni del Commissario circa la ripetitività del menù del venerdì, la scarsa gradibilità dell'Erbazzone sono state accolte, si è provveduto a spostare alcuni menù e sostituire l'erbazzone una altra proposta vegetariana (Pasta al pesto Trapanese/Sformato di verdure/verdura fresca)

Primaria Pomponazzo il Commissario segnala la presenza di molti menù di pesce.

CIR Food risponde che l'alternativa sono menu di legumi e sapendo le difficoltà di accettazione si è optato per l'aumento di menù di pesce visto che le possibilità suggerite da ATS Valpadana di usare carni sono state tutte esaurite.

Primaria Don Mazzolari il commissario sottolinea la scarsa gradibilità di legumi e verdure.

Primaria Allende il commissario informa che nella loro realtà le verdure fresche e i legumi sono graditi, a differenza delle verdure cotte in particolare gli spinaci. Segala, inoltre, la scarsa gradibilità del Grana che viene sprecato.

CIR food risponde che la proposta con Grana come secondo piatto è stata inserita ritenendo che fosse molto gradito, comunque si potrebbe sostituirlo negli Asporti con mozzarella.

Primaria Tazzoli il commissario non ha nulla da segnalare a parte la scarsa gradibilità degli spinaci.

CIR Food propone la sostituzione degli spinaci con pomodori freschi

Primaria Ardigò Il commissario sottolinea la qualità della mensa ma, nonostante il cibo sia buono, c'è troppo spreco alimentare e a suo parere il buttare il cibo non è educativo, sottolinea che non ci sono progetti di recupero del cibo avanzato.

Si apre un confronto all'interno dell'assemblea relativamente a Progetti di Educazione Alimentare rivolti ai bambini che necessariamente dovranno coinvolgere anche i docenti e genitori.

Il Commissario della De Amicis illustra un progetto, condiviso con le famiglie, in atto presso la scuola che chiede ai genitori di non portare alimenti da casa, perciò, la merenda somministrata ai bambini consiste nella frutta "anticipata" che altrimenti verrebbe servita a fine pasto, Questa soluzione fa sì che i bambini arrivino al pranzo con l'appetito necessario perché apprezzino il menù.

Anche la scuola Primaria Allende sta percorrendo una strada simile, nello specifico ha chiesto alle famiglie di dare ai bambini una merenda di frutta constatando che il gradimento del menù è aumentato.

La stessa proposta di merenda sana verrà presentata anche alla Primaria Pomponazzo per il prossimo anno scolastico. Quest'anno i docenti stanno frequentando un corso di formazione di ATS Val Padana in preparazione alle attività future di Educazione Alimentare.

I responsabili (Comune e CIR Food) informano l'assemblea che:

1. quest'anno nel mese maggio p.v. verranno somministrate le Customer che coinvolgeranno i bambini in particolare verranno scelte a campione classi delle scuole Primarie Nievo, Don Mazzolari, Pomponazzo, De'Amicis
2. la visita al Centro Cottura "IL PAIOLO" si svolgerà il venerdì 10 maggio dalle ore 14:30 alle ore 16:00 e chi vorrà partecipare si iscriverà con una mail alla referente è Rossella Pigaiani;
3. il Comune aderisce alla settimana internazionale della CELIACHIA e nella giornata di giovedì 16 maggio verrà preparato un menù Gluten-Free che si comporrà di: Pasta di mais ai formaggi / Polpette di merluzzo / Carote e insalata / Gallette di mais / Torta cioccolatino";
4. dal il prossimo anno scolastico 2024/2025 le iscrizioni al servizio di ristorazione scolastica saranno unicamente on-line con validità annuale.

Durante l'iscrizione i genitori dovranno segnalare in un apposito campo la necessità di dieta speciale e nel caso di dieta sanitaria dovranno inserire la richiesta di dieta e il relativo certificato medico.

Le iscrizioni partiranno il 01 giugno e termineranno il 30 settembre, nel caso ci siano iscrizioni tardive si potrà accedere anche successivamente.

Verrà chiesta agli Istituti Comprensivi la massima collaborazione per la diffusione delle nuove modalità di iscrizione al servizio.

La commissione termina alle ore 18:00