

COMUNE DI MANTOVA Servizi Educativi e Scolastici	TIPO RIUNIONE: COMMISSIONE MENSA Asili Nido Scuole dell'Infanzia, Primarie	DATA: 26/05/2022 LUOGO: ON LINE Piattaforma Teams
RIUNIONE INIZIATA ALLE ORE: 16,00		CONCLUSA ALLE ORE: 17.30
ORDINE DEL GIORNO: 1. Raccolta osservazioni in merito alla nuova scheda di gradibilità del pasto; 2. Andamento e verifiche di gradimento menù 3. Varie ed eventuali	PRESENTI: Comune di Mantova: Dott.ssa Elena Baldini Sig.ra Rossella Pigaiani, Sig.ra Ines Tommasi; CIR Food: Dott.ssa Chiara Savoia, Dott. Valerio Di Grazia Tutte le scuole sono rappresentate	

VERBALE RIUNIONE

La referente per le mense del Comune di Mantova Rossella Pigaiani apre la riunione presentando il nuovo funzionario con Posizione Organizzativa del Settore Servizi Educativi Dott.ssa Elena Baldini che saluta l'assemblea.

Rossella Pigaiani spiega che considerata la durata del Corso per i Commissari di Commissione mensa che per motivi legati al COVID si è protratto fino alla scorsa settimana, la Commissione da poco formata rimarrà in carica anche per il prossimo anno scolastico 2022-2023. Nel caso si volessero inserire nuovi rappresentanti il Comune procederà ad un nuovo Corso di formazione a loro riservato.

Tutte le scuole sono rappresentate può iniziare il confronto.

PRIMARIA DON MAZZOLARI il genitore Commissario informa l'assemblea circa le osservazioni del sopralluogo nella mensa della scuola del 18 maggio 2022:

1. la qualità del pasto che è stato assaggiato è buona;
2. la gradibilità dei bambini per le verdure è scarsa e spesso sono parzialmente rifiutate;
3. la mensa andrebbe abbellita e resa più accogliente con cartelloni inerenti il cibo e l'alimentazione;
4. segnala, nelle aule utilizzate anche come mensa, la presenza di LIM accese con immagini e/o musica;
5. propone corsi motivazionali rivolti alle insegnanti;
6. alcune insegnanti hanno chiesto per i ragazzi di 4/5 un Bis nel caso rimanga cibo nelle placche che altrimenti andrebbe buttato;
7. le insegnanti segnalano la pressione di alcune addette alla distribuzione per velocizzare il consumo del pasto.

Tutte le segnalazioni relative al Servizio Mensa (1.2.3.6.7.) erano state prese in carico dalla responsabile di CIR Food che ha richiamato il personale alla distribuzione al rispetto dei tempi mensa come da capitolato e ad una distribuzione più attenta del cibo che non deve rimanere nelle placche. Inoltre provvederà ad appendere cartelloni inerenti agli alimenti nelle mense quando il servizio ritornerà come prima del CODIV.

Per quanto riguarda le altre osservazioni sono di competenza degli Istituti Comprensivi, i Commissari hanno la facoltà di proporre attività/progetti confrontandosi con il loro Dirigente Scolastico.

PRIMARIA DON MAZZOLARI l'insegnante Commissario segnala:

1. porzioni scarse nei ragazzi di 4/5 e specialmente nelle diete etico/religiose "no carne";
2. minestrone non gradito a fine Maggio perchè troppo caldo;
3. zucchine poco cotte

Risponde la responsabile di CIR Food sottolineando che le segnalazioni andrebbero fatte il prima possibile per poter intervenire tempestivamente, per quanto riguarda il minestrone ATS ci impone il piatto una volta alla settimana anche in estate, e molti bambini lo gradiscono, è necessario che venga fatto raffreddare prima del consumo;

PRIMARIA NIEVO il genitore Commissario ha inviato un elenco di osservazioni che Rossella Pigaiani referente del Comune elenca:

1. Utilizzare la frutta come merenda di metà mattina nelle scuole Primarie;
2. Avanzi non consumati nel piatto portati a casa in un contenitore;
3. Aumento delle dosi o bis in alunni di 4/5 più alti della media con necessità maggiori;
4. Ritorno a stoviglie lavabili come prima del COVID;
5. Attività/ Progetti da svolgere tutto l'anno atti al maggior consumo di frutta e verdura da proporre alla Dirigente
6. Approva la nuova scheda aggiornata di "Valutazione della gradibilità del pasto servito" con la richiesta di una modifica da inserire;

7. Polpetta di legumi non gradita per sapore/temperatura/consistenza asciutta;
8. Nel caso di pasto in aula chiedono tovaglietta monouso in carta

La responsabile di Cir Food risponde:

1. Per quanto riguarda la frutta a metà mattina nelle scuole Primarie, con Cucina Interna non ci dovrebbero essere problemi, per gli Asporti, essendo un servizio non contemplato nel capitolato, ci sarà una valutazione con il titolare del contratto. Ritiene inoltre che sia necessario condividere il progetto con il Dirigente Scolastico del loro Istituto Comprensivo in modo che coinvolga il personale docente;
2. No, per gli avanzi nel piatto portati a casa per i rischi sanitari connessi al trasporto di cibo cucinato e trasportato senza le dovute procedure. Per il prossimo anno scolastico la ditta doterà tutti gli alunni di un sacchetto antispreco dove riporre pane e frutta non consumati;
3. Sono state richiamate le addette alla distribuzione ad un maggiore attenzione nella somministrazione;
4. Speriamo ad un ritorno al servizio prima del COVID e di conseguenza all'utilizzo di stoviglie lavabili;
7. Si può proporre una sperimentazione di *polpetta di legumi con il pomodoro* che ne modifica il sapore e la ammorbidisce;
8. La tovaglietta di carta in alcune scuole è già stata inserita, si può fare a richiesta della scuola.

La referente del Comune afferma che, per quanto riguarda il Progetto della frutta a merenda di metà mattina nelle scuole primarie, lo proporrà nell'incontro che avrà a breve con le dirigenze per l'organizzazione il Servizio Mensa del prossimo anno scolastico.

PRIMARIA ARDIGO' l'insegnante Commissario segnala:

1. la pasta della pizza non viene mangiata, i ragazzi mangiano solamente la parte con la mozzarella;
2. No all'abbinamento Pane + Pizza meglio una doppia verdura;
3. Frutta fredda e acerba;
4. Zucchine poco cotte non gradite;

PRIMARIA TAZZOLI l'insegnante commissario segnala:

1. Frutta acerba o non idonea al consumo (es. arance che non si sbucciano, kiwi acerbi);
2. Piatto unico delle diete etico-religiose *piatto unico riso con pesce* non gradito;
3. Non gradito filetto di merluzzo gratinato meglio la polpetta di pesce;
4. Zucchine gratinate poco cotte non gradite

ISTITUTO COMPRENSIVO MANTOVA 3 l'insegnante commissario si fa portavoce delle segnalazioni delle scuole del proprio Istituto Comprensivo:

INFANZIA CAMPOGALLIANI

1. Poca variabilità della frutta, poca frutta di stagione;
2. Segnalano la Caprese senza pomodoro

PRIMARIA DE AMICIS ci sono alcune segnalazioni per le quali CIR FOOD sta procedendo con interventi di monitoraggio e miglioramento;

PRIMARIA MARTIRI DI BELFIORE

1. Chiedono più condimento nelle verdure;
2. Non graditi: tortini, polpette di legumi, pizza con tonno;
3. Il minestrone e le zuppe piacciono ma devono essere raffreddate;
4. Approvata la bozza nuova scheda gradibilità.

PRIMARIA NIEVO il genitore Commissario chiede se è possibile che le insegnati, sempre presenti al momento del pasto, possano compilare le schede di gradibilità del pasto.

Il Comune risponde no perché solamente i Commissari di Commissione Mensa possono compilare la scheda di gradibilità del pasto servito grazie alla formazione ricevuta.

La referente del Comune propone di inviare a tutti i Commissari lo schema dei menù dello scorso anno scolastico in modo da poter raccogliere le modifiche e proporre un menù maggiormente condiviso, tenendo conto delle regole suggerite da ATS Val Padana. Sottolinea che non sempre si riescono a conciliare tutte le modifiche proposte.

PRIMARIA ALLENDE l'insegnante Commissario segnala:

1. Minestrone completamente rifiutato e troppo caldo, propone per l'estate una pasta in bianco molto gradita;
2. Come verdura fresca il pomodoro è molto gradito;
3. Chiede se ci sarà il gelato nella giornata di chiusura del servizio mensa;

La responsabile di CIR Food afferma:

- quest'anno chiuderemo con il menù in atto;

- in tutte le scuole di Mantova servite da CIR Food avranno nella giornata di chiusura il gelato.

INFANZIA P.F.CALVI l'insegnante Commissario sottolinea che i bambini della sua scuola normalmente mangiano tutto ma non gradiscono il merluzzo perchè il filetto risulta alto/spesso.

INFANZIA FERRARI l'insegnante commissario segnala:

1. zucchine e fagiolini "crudi" e poco conditi sono rifiutati;
2. spinaci poco graditi;
3. menù *Pasta alla trapanese e tortino* non gradito l'abbinamento chiedono la sostituzione di uno dei piatti

INFANZIA MONTESSORI l'insegnante commissario conferma la scarsa gradibilità del tortino.

INFANZIA RODARI INFANZIA A.FRANK l'insegnante commissario segnala:

1. troppe polpette che come forma e consistenza si assomigliano e diventano monotone inoltre l'ingrediente che domina è la patata;
2. ripetitività del formato della pasta;
3. polpette di legumi asciutte son state migliorate con il sugo di pomodoro una ricetta da utilizzare.

La responsabile di CIR Food propone la sperimentazione in tutte le scuole delle polpette di legumi con il pomodoro per migliorarne la gradibilità.

NIDO SONCINI la coordinatrice e commissario segnala:

1. Poca variabilità di frutta in alcuni periodi dell'anno, ora va meglio e sono state inserite la fragole che sono molto apprezzate;
2. polpette di legumi asciutte, propone l'inserimento di legumi con la pasta (es. pasta e fagioli che però è un piatto unico);
3. Tortino lenticchie e quinoa abbastanza accettato
4. Merende: latte e pane poco gradito; Yogurt bianco acido con frutta fresca poco gradito
5. Base Pizza asciutta mozzarella pizza gommosa.
6. Chiede se è possibile avere per i "no latte" il latte di Soia o lo yogurt di soia;

Il Comune risponde al punto 6. è stata fatta la scelta, per evitare errori, di non proporre alimenti sostitutivi che possono essere confusi.

Il Comune sintetizza alcune note:

- **La Commissione Mensa in carica è in vigore per tutto il prossimo anno scolastico 2022/2023**
- **In sede di invio del verbale della Commissione del 26 maggio 2022 ai Commissari verranno inviati anche:**
 1. Menù dello scorso anno scolastico per le eventuali proposte correttive da condividere nella prossima Commissione Mensa;
 2. Regole ATS Val Padana nella redazione dei menù conformi alle linee guida
- **Gli Attestati di Formazione Commissari di Commissione mensa 2021/22 sono stati inviati singolarmente ad ogni Commissario**
- **Viene recapita dalla Commissione la bozza della nuova *Scheda di gradibilità del pasto servito* che verrà inviata ad ATS Valpadana per l'approvazione finale.**
- **La prossima Commissione Mensa si terrà nel mese di ottobre 2022.**