

<b>COMUNE DI MANTOVA</b> <b>Servizi Educativi e</b> <b>Pubblica Istruzione</b>	<b>TIPO RIUNIONE:</b> <b>COMMISSIONE MENSA</b> Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di Primo grado	DATA21/03/2023  <b>LUOGO:</b> Biblioteca Baratta Sala delle Colonne
<b>RIUNIONE INIZIATA ALLE ORE: 16,30</b>		<b>CONCLUSA ALLE ORE: 18.30</b>
<b>ORDINE DEL GIORNO:</b>  1. Raccolta osservazioni Menù PRIMAVERA ESTATE 2023; 2. Andamento menù e organizzazione mense; 3. Modalità di Trasmissione delle segnalazioni da parte dei Commissari di Commissione mensa; 4. Riflessioni sullo spreco alimentare; 5. Adesione alla "Giornata Internazionale Celiachia" del 16 maggio 2023 con menù unico Gluten Free; 6. Raccolta proposte per progetti di educazione alimentare rivolti a famiglie 7. Varie ed eventuali	<b>PRESENTI:</b> <b>Comune di Mantova:</b> Assessore Serena Pedrazzoli, Dott.ssa Elena Baldini, Dott.ssa Noemi Russo, Sig.ra Rossella Pigaiani,  <b>CIR Food:</b> Dott.ssa Chiara Savoia, Dott. Valerio Di Grazia, Dott.ssa Ilaria Corradi  <b>Tutte le scuole sono rappresentate dai loro          commissari tranne Infanzia Rodari, Calvi,          Primarie Pomponazzo e Ardigò.</b>	

### VERBALE RIUNIONE

La referente comunale servizio mensa Sig.ra Rossella Pigaiani distribuisce le "Disposizioni operative per il funzionamento delle Commissioni mensa" ai partecipanti; alcuni di loro non sono Commissari di Commissione ma partecipano, non invitati, come genitori uditori.

Aprire la riunione l'Assessore Prof.ssa Serena Pedrazzoli sottolineando il valore educativo della mensa e l'importanza della collaborazione con le insegnanti nella condivisione di questo momento di educazione civica. Mette in risalto anche l'importanza della Commissione mensa per le osservazioni che scaturiranno atte al miglioramento di questo delicato servizio.

La Dott.ssa Elena Baldini apre il confronto circa l'andamento del menù Invernale, le verifiche di gradimento e le eventuali modifiche sulla bozza del prossimo Menù Primavera/Estate 2023 partendo dalle scuole dell'Infanzia.

#### SCUOLE DELL'INFANZIA

##### RICORDO AI CADUTI (Asporto):

Il commissario segnala che: sono poco graditi Legumi, Tortini, Verdure cotte.  
 I bambini preferiscono le verdure crude meglio se come pinzimonio.

##### VITTORINO DA FELTRE (Cucina interna)

Il commissario segnala che: non è gradita Pasta al pesto trapanese si propone in sostituzione pasta Pomodoro e ricotta, è gradita pasta al pesto alla genovese. Chiede, per il menù Estivo la sostituzione del Passato di verdure con la Pizza con Verdure crude.

##### T. FERRARI (Cucina interna)

Il commissario segnala che: non sono gradite Pasta al pesto Trapanese e Polpette di legumi.  
 Chiede, per il menù Estivo, la sostituzione del Passato di verdure con la Pizza con Verdure crude.

##### E. BERNI (Cucina interna)

Il commissario segnala che: non sono gradite Pasta al pesto Trapanese e Burger di lenticchie.  
 Propone la sostituzione della Pasta al pesto Trapanese con Pasta ricotta e pomodoro

##### M.MONTESSORI (Cucina interna)

Il commissario segnala che: non graditi Spinaci, Biete, Radicchio.  
 Segnala inoltre che diete speciali sono ripetitive chiede, nel rispetto della dieta, di variare matrici permesse.

##### STROZZI/VALENTI (Cucina interna)

Il commissario segnala che: non sono gradite Pasta e legumi insieme, chiede che vengano separate e che il legume sia servito dopo la pasta.

Chiede che la pasta integrale venga servita solamente una volta.  
Chiede se è ancora permessa una torta al mese che nella stampa della bozza non risulta.

## SCUOLE PRIMARIE

### TAZZOLI (Asporto)

*Genitore commissario segnala che:* non è gradito il filetto di merluzzo meglio le polpette di pesce; non è gradito l'hamburger di legumi delle diete etiche; chiede non venga servita la pizza il venerdì; poca salsiccia nel riso alla pilota.

*L'insegnante commissario segnala che* Il servizio va bene, la pasta è cotta e calda, non graditi spinaci e biette chiede che vengano sostituiti.

### ARDIGO' (Asporto)

*Un genitore non Commissario di Commissione interviene segnalando:* lo scarso gradimento del pasto in mensa di sua figlia, pasta scotta e non in temperatura, verdure scondite, presentazione del piatto inadeguata e consegna all'assemblea in Scheda di valutazione compilata dal Commissario che non è presente.

*Un altro genitore non Commissario interviene segnalando che* la dieta sanitaria di suo figlio, che le viene portata a casa dal bambino, è poco condita e poco gradita e non sempre rispecchia lo schema menù inviato dal dietologo di CIR Food.

Il rappresentante di GASCOM per i doposcuola conferma che il pasto non consumato mono porzionato viene portato a casa.

COMUNE chiede chiarimenti circa il "*pasto portato a casa*" e viene messa in luce una situazione potenzialmente pericolosa in cui il pasto cucinato non mangiato anche se mono porzionato viene portato a casa dal bambino e viene successivamente mangiato senza il rispetto delle procedure di mantenimento della temperatura.

### NIEVO (Cucina interna)

Il commissario segnala che: non sono graditi i tortini le carote prezzemolate e l'insalata. Chiede di separare la pasta dai legumi. Bene invece la proposta di avere spesso un primo piatto e un secondo piatto.

### Primarie DON MINZONI/DON LEONI/DE AMICIS/ IC MN 3 (Asporto)

Il commissario segnala che non vengono graditi Tortini, Pasta con legumi piatto unico, suggerisce di separare la pasta dai legumi.

### DON MAZZOLARI (Asporto)

Il commissario segnala che la pasta è cotta adeguatamente e il pasto è servito caldo, segnala che comunque molti bambini non mangiano ma non per la qualità del pasto quanto sull'orario del pasto che avviene quasi contemporaneamente all'orario della merenda, per cui la non appetibilità è dovuta a questo riscontro. Non vengono graditi spinaci e biette

Si apre una riflessione dell'assemblea circa lo spreco alimentare in alcune mense scolastiche specialmente Primarie in particolare di verdure e di piatti a base di legumi e cereali non conosciuti dai bambini, a tale proposito si informa l'assemblea che il Comune vorrebbe chiedere ATS Valpadana di aderire ad un corso rivolto alle famiglie relativamente all'eccessiva selettività dei bambini verso il cibo.

Si aggiornano i Commissari di Commissione Mensa sulla Giornata Internazionale Celiachia che sarà il 16 Maggio e viene deliberata l'adesione alla giornata con un menù unico gluten Free.

A conclusione del confronto la Commissione delibera, inoltre, di ridurre le verdure cotte a favore delle verdure crude e nelle scuole Primarie, dove ci sono i maggiori sprechi, di usare una sola tipologia di contorno.

*Il Dott. Valerio Di Grazia di CIR FOOD accoglie le modifiche richieste e sottolinea che i requisiti minimi obbligatori di ATS Valpadana in alcuni casi non saranno rispettati, inoltre informa che la torta è presente una volta al mese.*

**Si informa l'assemblea che il nuovo menù PRIMAVERA/ESTATE 2023 partirà dal 11/04/2023 in prima settimana.**

La commissione termina alle ore 18:40