

COMUNE DI MANTOVA Servizi Educativi e Pubblica Istruzione	TIPO RIUNIONE: COMMISSIONE MENSA Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di Primo grado	DATA 02/11/2023 LUOGO: Biblioteca Baratta Sala delle Colonne
RIUNIONE INIZIATA ALLE ORE: 16,30		CONCLUSA ALLE ORE: 18:45
ORDINE DEL GIORNO: 1. Raccolta osservazioni Menù Autunno- Inverno 2023-24 2. Presentazione del Corso di Commissione Mensa 2023-24 3. Varie ed eventuali	PRESENTI: Comune di Mantova: Assessore Serena Pedrazzoli, Dott. Massimo Mazzoli, Sig.ra Rossella Pigaiani, CIR Food: Dott.ssa Chiara Savoia, Dott. Valerio Di Grazia Tutte le scuole sono rappresentate dai referenti mensa tranne INFANZIA Rodari, A.Frank, Ferrari, Collodi, Campogalliani, Pacchioni, PRIMARIE Martiri di Belfiore, Allende, De Amicis, Don Minzoni	

VERBALE RIUNIONE

La referente comunale servizio mensa Sig.ra Rossella Pigaiani distribuisce le "Disposizioni operative per il funzionamento delle Commissioni mensa" ai partecipanti; molti di loro sono Referenti Mensa e dovranno obbligatoriamente fare il Corso per poter essere Commissari di Commissione mensa:

Apri 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 importanza della Commissione mensa per le osservazioni che scaturiranno atte al miglioramento di questo delicato servizio.

Rossella Pigaiani, su indicazione del Dirigente Dott. Massimo Mazzoli, presenta il Corso Commissione Mensa all'assemblea. Il Corso si comporrà di due incontri teorici obbligatori di circa 2 ore:

1. nel primo incontro ATS Valpadana illustrerà le Linee di indirizzo della Ristorazione Scolastica e la Scheda di valutazione del pasto servito;
2. Il secondo incontro Il Comune di Mantova e la Ditta concessionaria del servizio illustreranno il Capitolato in essere (2023-2029), le Disposizioni operative per il funzionamento delle Commissioni Mensa e alcuni aspetti contrattuali di miglioramento offerti in sede di gara;
3. l'ultimo incontro, facoltativo rivolto ai Commissari interessati, si svolgerà nel Centro Cottura "IL PAIOLO" dove la responsabile guiderà la visita dalla pianificazione alla ricezione degli ordini, le derrate alimentari, dallo stoccaggio alla produzione;

Si apre il confronto circa l'andamento del menù autunno-inverno 2023/24, le verifiche di gradimento e le eventuali criticità del servizio di ristorazione.

In sintesi, le segnalazioni riportate dall'assemblea sono:

ASILI NIDO chiedono il ritorno al doppio contorno, segnalano la scarsa gradibilità della pizza alla ricotta

SCUOLE DELL'INFANZIA (con cucina interna) non segnalano criticità del servizio.

l'insegnante commissario mensa della scuola Tom Sawyer chiede che prima della pizza venga sostituito il minestrone con il pinzimonio di verdure fresche.

SCUOLE DELL'INFANZIA (in asporto/Terminale attrezzato) chiedono il ritorno a doppio contorno, CIR Food risponde che valuterà la fattibilità con il Centro cottura e poi farà sapere.

SCUOLE PRIMARIE (con cucina interna)

Primaria Nievo i referti chiedono che con le Lasagne ricotta/spinaci di inserire un secondo piatto cosa non possibile con le indicazioni di ATS Valpadana.

L'insegnante presente solleva il problema del protocollo diete speciali, le viene risposto che la procedura verrà rivista e comunicata a breve.

Primaria Pomponazzo nelle giornate (martedì e giovedì) dove ci sono più utenti viene richiesto un aumento del personale in distribuzione,

La ditta CIR Food risponde che l'aumento è già stato fatto.
Primaria Martiri di Belfiore non è rappresentata.

SCUOLE PRIMARIE (in asporto)

Primaria Don Mazzolari i referenti mensa lamentano la ripetitività del menù delle diete NO latte e derivati spesso viene proposta la Pasta all'olio e la poca variabilità della frutta.

Primaria Ardigò l'insegnante rappresentante mensa segnala che alle volte mancano i pasti delle diete etico/religiose.

CIR Food risponde che le famiglie non sempre sono informate dalle scuole e non inviano le autocertificazioni di richiesta per cui l'azienda non è conoscenza degli utenti che ne hanno necessità di Dieta etico/religiosa.

Il genitore rappresentante mensa sottolinea l'eccessivo spreco di cibo che ha verificato in mensa e la

Primaria Don Leoni l'insegnante referente lamenta che con l'asporto la pasta è collosa e poco gradita.

Primaria Tazzoli l'Insegnante referente mensa segnala:

la scarsa gradibilità del merluzzo, del fish burgher e sughi liquidi e insapori che aumentano lo spreco in mensa.

Tutte le segnalazioni relative al Servizio Mensa erano state prese in carico dalla responsabile di CIR Food dal Dietista che valuteranno:

- la fattibilità delle modifiche di menù richieste dalla commissione;
- la possibilità di reperire altre tipologie di pesci (in FAO 27) compatibili con il Capitolato in essere.

Per quanto riguarda la scarsa variabilità della frutta invernale dovrebbero essere inserite a rotazione mele/pere/arance/clementine/banane/kiwi.

La commissione termina alle ore 18:45