

COMUNE DI MANTOVA Servizi Educativi e Pubblica Istruzione	TIPO RIUNIONE: COMMISSIONE MENSA Asili Nido Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di Primo grado	DATA: 17/10/2022 LUOGO: Biblioteca Baratta Sala delle Colonne
RIUNIONE INIZIATA ALLE ORE: 16,30		CONCLUSA ALLE ORE: 18.30
ORDINE DEL GIORNO: 1. Raccolta osservazioni sulle proposte MENU' INVERNALI 2022-2023; 2. Andamento menù e organizzazione mense; 3. Verifiche con la nuova Scheda di Valutazione del Pasto (allegata alla presente) 4. Varie ed eventuali	PRESENTI: Comune di Mantova: Dott. Massimo Mazzoli Dott.ssa Noemi Russo, Sig.ra Rossella Pigaiani, Sig.ra Ines Tommasi; CIR Food: Dott.ssa Chiara Savoia, Dott. Valerio Di Grazia, Dott. Denys Corbari Tutte le scuole sono rappresentate tranne Primaria Allende e la Secondaria di Primo grado LB.Alberti	

VERBALE RIUNIONE

Il Dirigente del Settore Servizi Educativi e Pubblica Istruzione Dott. Massimo Mazzoli apre la Commissione presentandosi all'assemblea, inizia quindi il confronto con osservazioni relative alla bozza di Menù Invernale partendo dagli Asili nido.

ASILI NIDO con cucina interna

I commissari di commissione degli asili nido Soncini, Chaplin e Peter Pan concordano sulle seguenti modifiche:

1. sostituire una pizza con una lasagna ricotta e spinaci;
2. sostituire il riso con lattuga (poco gradito) con riso ai porri (sarà sostituito l'intero menù con minestra in brodo di carne + lesso+ purè+ verdura cruda)
3. merenda con yogurt intero poco gradita propongono di addizionarlo con la mousse di mela (il Comune chiederà questa deroga ad ATS Val Padana)
4. sostituzione di un menù con carne rossa (con Hamburger di manzo) con minestrina/lesso/purè+un contorno crudo;
5. reinserimento del miglio come cereale in brodo in quanto gradito;
6. spostamento della torta come merenda e come dolce di compleanno mensile troppo ravvicinate;
7. sostituzione del merluzzo (troppo spesso/con lische e sgradito) con la platessa
8. integrazione di brodo d verdura prima della pizza
9. spostare la merenda con latte del venerdì con il giovedì (per evitare la rimanenza del latte nel carrello merende)
10. modificare frittata con spinaci del venerdì 4^a settimana in frittata semplice senza verdure aggiunte
11. Scambiare i contorno di broccolo in 3^a settimana

Chiedono inoltre di ridurre le merende di frutta considerato che ne mangiano molta sia a colazione che a pranzo, sostituendone una con te e fette biscottate.

Nido Peter PAN che condivide la cucina con la scuola dell'Infanzia Berni chiede la sostituzione delle cosce di pollo con il petto di pollo.

Il Dott. Valerio Di Grazia di CIR FOOD accoglie le modifiche richieste e sottolinea che, viste le criticità riscontrate, sperimenteranno altre tipologie di pesce compatibili con il capitolato in atto. Inoltre sottolinea che il menù con minestrina/ lesso/ purè prevede altre due tipologie di verdura. Per quanto riguarda la merende degli asili nido le indicazioni di ATS Val Padana del 2016 chiedono l'alternanza di Latte/yogurt/frutta/pane/torta che stiamo rispettando.

SCUOLE DELL'INFANZIA con cucina interna

I commissari di commissione mensa concordano:

1. sostituzione di un menù con carne rossa (con Hanburgher di manzo) con minestra in brodo di carne + lesso+ purè+ un contorno crudo
2. sostituire una pizza con una lasagna ricotta e spinaci
3. sostituzione del merluzzo (troppo spesso/con lische e sgradito) con la platessa
4. inserire come contorno la zucca al forno (solamente nelle scuole con 100 pasti massimo)
5. ridurre il radicchio rosso "amaro" con altra verdura
6. spostare un piatto unico visto che ne sono stai inseriti due consecutivi
7. sostituire lunedì 2^a settimana gnocchi con pasta al pomodoro
8. sostituire martedì 2^a settimana farinata con il Tortino di lenticchie e quinoa

9. sostituire venerdì 4^a settimana frittata con gli spinaci con frittata semplice
10. inserire crema di verdure prima del piatto unico pizza

SCUOLE DELL'INFANZIA con pasti in asporto (Collodi/Calvi/Rodari/Ricordo ai Caduti)

I commissari di commissione mensa concordano:

1. spostare un piatto unico visto che ne sono stati inseriti due consecutivi (invertiti menù mercoledì 1^a settimana con giovedì 2^a settimana)
2. inserire qualche minestra in brodo gradita dai bambini nell'infanzia (inserita giovedì 3^a settimana minestra in brodo di carne + lessato + purè+ verdura cruda)
3. sostituire una pizza con una lasagna ricotta e spinaci (sostituita in 3^a settimana)
4. sostituire frittata con spinaci con frittata semplice (sostituita venerdì della 4^a settimana)

Il Dott. Valerio Di Grazia di CIR FOOD accoglie le modifiche ma per quanto riguarda le modifiche per le Scuole dell'Infanzia in asporto con terminale attrezzato chiederà al centro cottura "Il Paiolo" la conferma che organizzativamente siano fattibili.

SCUOLE PRIMARIE con cucina interna (Martiri di Belfiore/Pomponazzo/Nievo)

I commissari di commissione mensa concordano di sperimentare il menù proposto modificando solamente:

1. la collocazione di uno dei due piatti unici consecutivi in altra settimana (scambiati mercoledì 1^a settimana con giovedì 2^a settimana)
2. la frittata con gli spinaci con una frittata semplice senza verdure
3. sostituire una pizza con lasagna ricotta-spinaci (sostituita in 3^a settimana)

La rappresentante della Sc Primaria NIEVO chiede:

1. visto che spesso i bambini non mangiano la frutta a pasto di darla come merenda di metà mattina
2. l'organizzazione da parte del Comune e di Cir Food di corsi di educazione alimentare da presentare agli Istituti Comprensivi di Mantova sia rivolti alle insegnanti che ai bambini
3. che il formaggio sopra la pasta venga messo solamente a richiesta e non inserito nella pentola prima della distribuzione

La rappresentante della Sc. Primaria POMPONAZZO segnala:

1. poca gradibilità del merluzzo viene gradita la platessa
2. contorni poco graditi come broccoli/cavoli
3. pizza poco gradita

SCUOLE PRIMARIE con pasti in Asporto

Il Rappresentante della Sc. Primaria DON MAZZOLARI segnala:

1. scarso gradimento della pizza
2. scarso gradimento dell'orzo nella crema di verdure
3. porzioni scarse per alunni di 4^a e 5^a (da rivedere con le addette alla distribuzione di Cir Food)
4. cotolette di pollo asciutte/dure

La rappresentante della Sc. Primaria ARDIGO' segnala:

1. poco condimento nelle verdure crude
2. 4 volte di finocchio crudo risulta troppo sarebbe da alternare ad es. con le carote crude
3. pizza poco gradita mangiano solamente il condimento sopra

La rappresentante della SC. Primaria TAZZOLI segnalano:

1. il genitore uno sbilanciamento sui tempi parziali secondo lei troppa carne
2. l'insegnante le polpette di merluzzo gradite
spinaci poco graditi
fagiolini poco graditi e a suo parere poco cotti

Il Dott. Valerio Di Grazia di CIR FOOD accoglie le modifiche richieste e sottolinea che i requisiti minimi obbligatori di ATS Valpadana per quanto riguarda i Tempi Parziali sono stati rispettati.

Per quanto riguarda i menù delle scuole Primarie in Asporto verranno effettuate le seguenti modifiche:

1. invertiti i menù di mercoledì 1^a settimana con giovedì 2^a settimana per spostare uno dei due piatti unici consecutivi
2. sostituita una pizza in 3^a settimana con una lasagna ricotta-spinaci
3. sostituita una frittata con spinaci con frittata semplice venerdì 4^a settimana

Informa che il nuovo menù AUTUNNO/INVERNO 2022-2023 partirà dal 07/11/2022 in terza settimana.

La commissione termina alle ore 18:30