

COMUNE DI MANTOVA Settore Servizi Educativi e Sociali	TIPO RIUNIONE: COMMISSIONE MENSA Asili Nido	DATA: 14.10.2013 LUOGO: sede del Settore Servizi Educativi e Sociali Via Conciliazione 128
RIUNIONE INIZIATA ALLE ORE: 16,30	CONCLUSA ALLE ORE: 17,30	
ORDINE DEL GIORNO: 1. Nuovi menù invernali 2. Verifica situazione mensa 3. Varie ed eventuali	PRESENTI: Comune di Mantova: Sig.ra Rossella Pigaiani, CIR Dott.ssa Carla Pellegrini Rappresentanti delle Commissioni Mensa degli asili nido Chaplin, Soncini, Peter Pan, Kelder	

VERBALE RIUNIONE

L'incontro viene aperto da Rossella Pigaiani che evidenzia le nuove disposizioni dell'ASL relative all'invio delle diete speciali con dieta personalizzata per una maggiore sicurezza e trasparenza.

Considerando che sono presenti due nuovi genitori rappresentanti di commissione (P.Pan e Soncini) li informa sulle linee guida dell'ASL circa la formulazione dei menù, sugli ultimi cambiamenti nella direzione del minor utilizzo delle proteine animali a favore delle proteine vegetali. Dà inoltre indicazioni sui siti dell'ASL dove potranno trovare ulteriori informazioni.

Uno dei nuovi rappresentanti chiede informazioni circa la modalità di gestione delle mense dei nidi.

Rossella Pigaiani informa che i nidi comunali sono quattro e che nei nidi Chaplin e Soncini la mensa è a gestione diretta comunale, il nido Kelder è in concessione alla Coop. "Il Giardino dei Bimbi" e nel nido Peter Pan la mensa è gestita dalla ditta CIR, ma che sia i menù che la qualità delle derrate è allineata in tutti e quattro.

Passa la parola all'assemblea per una verifica sull'andamento delle mense dei nidi.

PETER PAN: l'insegnante rappresentante segnala alcune criticità:

- nel menù estivo un eccesso di verdura cruda;
- la difficoltà del piatto unico, se non gradiscono il piatto rimangono a digiuno;
- la poca gradibilità delle creme/passati di legumi, per la presenza delle bucce.

CHAPLIN: la cuoca suggerisce l'utilizzo, per i passati e le creme di legumi, del passaverdure che elimina le bucce e non del frullatore ad immersione che le sminuzza ma non le elimina.

COMUNE: Pigaiani ricorda che nel caso di scarsa gradibilità di un menù abbiamo a disposizione circa 60 proposte dell'ASL che possono essere utilizzate.

SONCINI: La cuoca e la coordinatrice segnalano la difficoltà di accettabilità dello stracchino che risulta vischioso e dal gusto acido per il palato dei bambini.

CIR: D.ssa Carla Pellegrini suggerisce l'utilizzo del formaggio fresco "*primo sale*" che ha una consistenza più compatta e non è acido come lo stracchino.

COMUNE Rossella Pigaiani comunica che

- si farà carico di segnalare all'ASL la sostituzione dello stracchino con il primo sale; come è stato fatto per la sostituzione della ricotta di capra con la ricotta vaccina.
- risponde al quesito posto dalla rappresentante del nido Peter Pan circa l'eccesso di verdura cruda nel menù estivo segnalando che è possibile fare un po' di verdura cruda e un po' di verdura cotta.
- sottolinea l'importanza della figura del genitore come referente, tramite e filtro con gli altri genitori, anche relativamente alle scelte di menù che non fanno parte della nostra tradizione. L'alimentazione è una questione culturale e spesso c'è molta disinformazione.

Genitori Rappresentanti di nuova nomina di Soncini e Peter Pan segnalano che ancora non sono stati contattati da altri genitori, anche se il loro nominativo e recapito è esposto nella bacheca del nido.

Esprimono la necessità di informazione e chiedono se, negli anni passati, sono stati fatti corsi di educazione alimentare rivolti ai genitori.

CHAPLIN: la coordinatrice sottolinea che quando sono stati proposti, dopo un primo entusiasmo venivano poi a mancare le adesioni.

COMUNE: Pigaiani ricorda ai rappresentanti che il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL (S.I.A.N.) si rende disponibile nel caso ci fosse la richiesta di un corso di educazione alimentare (che dovrà partire dalla commissione mensa).

La riunione viene chiusa alle ore 17,30.