

COMUNE DI MANTOVA Settore Politiche Educative	TIPO RIUNIONE: COMMISSIONE MENSA Sc. Statali VERSIONE DEFINITIVA	DATA:20.11.2007 LUOGO: Martiri di Belfiore
RIUNIONE INIZIATA ALLE ORE: 16,45	CONCLUSA ALLE ORE: 18.45	
ORDINE DEL GIORNO: 1. Regolamento Commisioni Mensa; 2. Presentazione del portale informatico del Settore e Newsletter; 3. Chiarimento Asl sulle Diete Speciali; 4. Relazione incontro Asl a Guidizzolo (circa le feste nelle scuole); 5. Corso di formazione per componenti Commissione mensa (schede di valutazione pasto); 6. Varie ed eventuali	PRESENTI: Lia Pizzi e Rossella Pigaiani per il Comune di Mantova Tecnico di Prevenzione Asl Ugo Santo La Mazza Dott.ssa Carla Pellegrini rappresentante CIR Rappresentanti Commissione Mensa delle Sc. Materne Statali, Elementari e Media Sacchi.	

VERBALE RIUNIONE

Aprire la commissione la Sig.ra Lia Pizzi con:

- presentazione della Sig.ra Rossella Pigaiani che la affiancherà al posto della Sig.ra Maria Moretti;
- presentazione del portale informatico con una sezione riguardante la refezione scolastica e le iscrizioni alle Newsletter;
- chiarimenti circa le Diete Speciali (circolare del 17/10/2007):
 - *Dieta per motivi religiosi*: CIR può fare pervenire carne macellata in modo rituale fornendosi da grandi distributori che possono consegnare monoporzioni (surgelate) di cui verrà chiesta copia della dichiarazione del tipo di macellazione;
 - *Dieta per patologie* è obbligatorio che venga consegnata all'insegnante che a sua volta provvederà a darla ai bambini interessati per evitare errori di somministrazione;
- relazione dell'incontro con Asl:
 - Cosa si può mangiare nelle feste all'interno delle scuole:*
 - torte e/o schiacciate confezionate dalle cuoche all'interno della scuola;
 - se questo non è possibile ci si può rivolgere (tramite la ditta Cir) alla ditta fornitrice del pane che è ditta certificata, con nota degli ingredienti allegata alla bolla, è permesso acquistare crostate o frollini confezionati con burro e schiacciate senza strutto;
 - come bevande possono essere forniti succhi di sola frutta senza zuccheri aggiunti e senza coloranti e conservanti (Cir sottolinea che sono di difficile reperibilità), acqua e the;
 - Distributori di mele:*
 - si intende prendere contatti con la Ditta Melinda per i distributori all'interno delle scuole interessate;
 - Somministrazione:*
 - le insegnanti statali non somministrano il pasto ma hanno il compito di fare da tramite fra il personale CIR e i bambini in quanto conoscono meglio le loro singole esigenze. In special modo si occuperanno di verificare la consegna ed il rispetto delle diete speciali;
 - Menù Estivo e Menù Invernale:*
 - un menù approvato rimane tale (se non ci sono indicazioni diverse) anche per due anni;
- presentazione del Corso per i rappresentanti della Comm. Mensa al fine di dare le cognizioni per poter valutare e controllare il pasto e le derrate e compilare obbiettivamente le schede di valutazione rilevando le eventuali non conformità. Il corso si terrà con molta probabilità per 3

giovedì consecutivi dalle 16,30 alle 18,30 (le prime 2 giornate di teoria e l'ultima di pratica all'interno di una dispensa).

Si apre la discussione con le scuole:

Sc. Elementare Ardirò

La rappresentante chiede l'invio di una circolare ai Dirigenti Scolastici sulle modalità di distribuzione delle diete speciali.

Sottopone inoltre il caso di un genitore che chiede venga sospesa al figlio la dieta speciale somministrata su certificazione medica di allergia.

Il Comune risponde che avrebbe sottoposto il quesito all'Asl, per ora la dieta continuerà ad essere somministrata in quanto esiste un certificato medico di allergia alimentare e solamente un secondo certificato medico può farla sospendere.

Sc Materma Pacchioni

Il Rapp. Dott. Romano chiede di poter avere la DGC 198 del 20.08.2005 (anche a mezzo Fax 0376 201741) che a suo parere lo autorizza ad entrare in cucina quale rappresentante della Comm. Mensa.

I Rapp. di Comune e Asl rispondono che si attiveranno per inviare al Dott. Romano quanto richiesto; per quanto riguarda la richiesta di entrare in cucina Asl esprime parere negativo. Il Dott. Romano ribadisce che il regolamento "Commissione Mensa" in vigore concede ai componenti la commissione questa opportunità. Verificato che l'attuale stesura di detto regolamento si presta a diverse interpretazioni i rappresentanti del Comune e dell'ASL si impegnano a redigere un nuovo regolamento nel quale risultino chiaramente le disposizioni ASL.

Sc. Elem. Ardigò e Nievo

I Rapp. lamentano la ripetitività dei piatti (es. 3 volte arrosto, 3 volte minestrone all'interno della stessa settimana).

Rapp. CIR risponde che farà una verifica in proposito per evitare situazioni di questo tipo.

Sc. Elem. Ardigò e Media Sacchi

Rapp. Prof.ssa Lucchini fa notare la inadeguatezza della sala mensa e chiede quanti m² sono necessari per ogni alunno.

Rapp. Asl risponde che bisogna fare riferimento alla normativa dei Vigili del fuoco relativa la sicurezza.

Sc. Elem. Pomponazzo

Rapp. Sig. Tommasi dichiara che la mensa funziona bene.

Sc Mat. Pacchioni

Dopo il cambio della cuoca la situazione è migliorata.

Sc. Mat. Ricordo ai Caduti

Tutto bene anche per i bambini di tre anni.

Sc. Mat. Campogalliani

Rapp. Comm. propone una collaborazione con i genitori per una educazione alimentare specialmente per quei bambini di tre anni rifiutano di assaggiare piatti nuovi e che non masticano in quanto abituati al biberon.

Sc .Mat. Tom Sawyer

Lamentano difficoltà dei bambini nell'accettare sapori nuovi, per il resto va tutto bene.

Sc. Elem. De Amicis

Nel complesso va tutto bene; chiedono di non mettere il formaggio direttamente nelle minestre e per il minestrone chiedono i crostini al posto della fetta di pane intera.

Sc. Elem. Tazzoli

Chiedono che il formaggio sulla pasta non venga messo direttamente in cucina ma individualmente su ogni porzione, lamentano troppo sale nelle vivande e sottolineano che la frutta con la buccia non viene mangiata;

Pongono inoltre il quesito di chi ha il compito di sbucciare la frutta e di riempire le brocche di acqua. Chiedono inoltre limoni per il pesce

La Sig.ra Pizzi riferisce che il riempimento delle brocche è compito del personale CIR. Aiutare i bambini a sbucciare la frutta fa parte dell'assistenza al pasto quindi il compito dovrebbe essere delle insegnanti, supportate, quando serve, dal personale CIR.

Sc. Elem. Don Mazzolari

C'è un miglioramento di qualità

Sc. Mat. Rodari

Va tutto bene, fanno in complimenti alla cuoca

Sc. Elem. Allende

Lamentano una discrepanza fra i primi, in genere graditi, e i secondi poco graditi.

Sc. Mat. Collodi

Va tutto bene, stanno aspettando i nuovi menù

Sc. Elem. Martiri di Belfiore

Viene sollevato un quesito: vista la possibilità di dare la frutta a metà mattina nel caso il menù preveda la torta cosa si darà?

La Dott.ssa Pellegrini si riserva di dare una risposta dopo aver valutato le tabelle dietetiche con i rappresentanti ASL.