

COMUNE DI MANTOVA Settore Politiche Educative	TIPO RIUNIONE: COMMISSIONE MENSA Scuole dell'infanzia comunali	DATA: 27.04.2009 LUOGO: Sala degli Stemmi
RIUNIONE INIZIATA ALLE ORE: 17,05		CONCLUSA ALLE ORE: 17.45
ORDINE DEL GIORNO: 1. Presentazione menù estivo 2. Varie ed eventuali	PRESENTI: Comune di Mantova: Sig.ra Lia Pizzi, CIR Dott.ssa Carla Pellegrini. MADE Dott.ssa Alessia Visentini Rappresentanti Commissione Mensa delle scuole dell'infanzia Vittorino, Visentini, Strozzi, Calvi, Montessori, Ferrari.	

VERBALE RIUNIONE

La riunione viene aperta alle ore 17,05 dalla Sig.ra Pizzi che presenta il nuovo menù estivo che deve essere sperimentato fino al 30 giugno e sarà usato anche durante i CRED estivi; alla ripresa delle attività didattiche di settembre verranno introdotte le variazioni frutto del primo periodo di prova. Il nuovo menù avrà poi la validità di due anni. Ogni cambiamento avrà delle ripercussioni anche sulle diete speciali, per cui fatta la variazione passeranno una decina di giorni prima della messa in atto del nuovo menù sia per rivedere le diete speciali sia per dare modo a CIR di fare le forniture.

E' stato comunicato alle coordinatrici di ricordare ai genitori di bambini con diete speciali di dover ripetere l'iter per l'anno scolastico prossimo, ed è possibile presentare i documenti già da ora (prima si presentano meglio è, in modo da permettere la fornitura dei pasti già dal primo giorno di mensa). La stessa cosa vale per le diete religiose, si deve fare l'autocertificazione dove si specifica anche se si desidera la carne macellata secondo rito. I genitori di bambini con diete speciali devono comunicarlo al momento dell'iscrizione al CRED in modo da poter recuperare la documentazione, sempre che siano iscritti nelle scuole comunali. Nel caso di bambini provenienti da scuole statali o private i genitori devono presentare certificato medico al Settore Politiche Educative e fare la procedura per intero.

VITTORINO Non ci sono problemi per quanto riguarda il servizio mensa. Ribadisce che per le diete "veloci" di massimo 10-15 giorni il certificato non va consegnato in ufficio, ma solo a scuola.

STROZZI Va tutto bene, ma vorrebbero cambiare tipologia di pesce, c'è sempre merluzzo o platessa (che ha sostituito la sogliola).

CIR La Dott.ssa Pellegrini informa che non è facile reperire i filetti di sogliola surgelati in grandi quantità, l'alternativa è lavorare il pesce fresco, ma questo comporta molti problemi. L'altro pesce previsto dalle linee guida è il salmone, ma ha molte lische (l'alibut è stato tolto).

VISENTINI I problemi con tortelli e hamburger sono stati risolti. Vorremmo più frutta di stagione; ad aprile-maggio nelle linee guida sono menzionate fragole, prugne, pesche, nespole, ciliege, ma a scuola ci sono sempre mele, kiwi e banane. Nel menù estivo ci sono tre brodi, non sono tanti, ma durante il CRED sono opportuni?

COMUNE Sig. ra Pizzi ha proposto di dimezzarli durante il servizio estivo mantenendo ad esempio il minestrone di verdure.

CALVI nel menù invernale dopo aver cambiato i tortelli è andato tutto bene; guardando il menù estivo abbiamo visto che non ci sono menù etnici (*vedi allegato 1*)

COMUNE Sig. ra Pizzi si impegna a chiedere spiegazioni all'ASL e a verificare la possibilità di un eventuale inserimento.

MONTESORI non hanno rilevato nessun problema, nemmeno per quanto riguarda le pere.

COMUNE La Sig.ra Pizzi ha risposto che la mail arrivata a tutte le scuole per quanto riguarda le pere argentine non era rivolta alle scuole dell'infanzia, ma comunque è compito di tutte le coordinatrici controllare le forniture di frutta e verdura.

FERRARI hanno rilevato con piacere il cambiamento nella ricetta della pasta ai 4 formaggi passando dall'uso della mozzarella all'uso della ricotta (l'ASL ha accolto la segnalazione fatta). Hanno chiesto inoltre chiarimenti circa la possibilità di dare la pizza margherita e a parte il prosciutto.

COMUNE La Sig.ra Pizzi ha risposto che secondo lei il prosciutto non può essere dato a parte, ma verificherà e darà una risposta certa (*vedi allegato 2*)

Non essendoci altre osservazioni da parte delle scuole, la **Sig.ra Pizzi** chiede a tutte le scuole di sperimentare il nuovo menù estivo per mandare le varie segnalazioni e variazioni entro la fine di giugno.

L'incontro si chiude alle ore 17.45.

Allegato 1

Presa visione delle linee guida, ultima versione, 5^a edizione, Menù estivo, si rileva che sono contemplati cinque menù etnici/regionali che non sono stati proposti nel menù provvisorio estivo 2009, ma sarà possibile inserirli nelle personalizzazioni dei menù di ogni scuola.

Allegato 2

Nel quadrato di pag.16 c'è:

Pizza margherita (pomodoro/mozzarella)

Prosciutto cotto

Verdure in pinzimonio

Frutta

Perciò il prosciutto va servito separatamente dalla pizza margherita.