

Notizie da Matilde



Commissione Mensa S. Giovanni in Persiceto anno sc. 22-23 del 21 Dicembre 2022

Il giorno venerdì 21 Dicembre ore 17.30 si è svolta la Commissione Mensa del Comune di S. Giovanni in Persiceto presso la Sala del Consiglio del Comune.

Sono presenti:

- Comune: Silvia Mangiaracina (Responsabile Ufficio Educazione e Pubblica Istruzione Comune di San Giovanni in Persiceto)
- Matilde: Moris Frazzoni (Direttore), Debora Pedretti (Assistente di Direzione), Eleonora Neri (Dietista Responsabile del Servizio Dietetico), Vezzali Sara (Dietista)
- Altri 20 circa tra insegnanti, collaboratori e genitori

-La Dott.ssa Mangiaracina apre l'incontro e dà la parola a Sara Vezzali che spiega la presentazione di Matilde Ristorazione "Pillole di alimentazione".

-Un'insegnante della primaria Gandolfi chiede spiegazioni sui progetti di educazione alimentare proposti da Matilde Ristorazione chiedendo la motivazione dell'esclusione per le classi prime e seconde delle scuole primarie.

-Debora Pedretti risponde che per esigenze organizzative interne, i progetti sono stati studiati dalle classi terze in poi per le scuole primarie.

Un'insegnante della primaria Romagnoli chiede la provenienza delle materie prime.

-Moris Frazzoni risponde che gli acquisti delle materie prime avvengono in base al capitolato sulla piattaforma CAMST.

Propone, la fornitura della polenta (1 volta su tutto il menù invernale) per incentivare i piatti della cultura regionale, che è stata accettata.

-Un'insegnante della scuola dell'infanzia Cappuccini e anche l'insegnante referente della Primaria Budrie riportano la lamentela generale della frutta, in particolare delle pere e i kiwi che risultano duri.

-Genitore della primaria Romagnoli riporta che ultimamente la qualità della frutta è scadente.

-Un'insegnante del Nido Cappuccini riporta che invece i bambini gradiscono la frutta e la qualità è buona. Chiedono per migliorare il servizio nr.4 tagliamela.

-Insegnante referente della Primaria Gandolfi chiede la possibilità di ricevere al posto della frutta un prodotto alternativo ad. es. cioccolatina al latte una volta a settimana.

-Debora Pedretti spiega che secondo le linee guida per la primaria è prevista frutta ed eventualmente è possibile proporlo 1 volta al mese come avviene di consuetudine.

-Moris Frazzoni risponde alla problematica generale della frutta esponendo la difficoltà a reperire grossi quantitativi di frutta e garantire sempre la maturazione ottimale per alcune tipologie (kiwi e le pere).

-Un insegnante del Nido Cappuccini riferisce che la frutta è buona ma a volte risulta acerba.

-Le referenti insegnanti della Primaria Garagnani e delle Budrie riportano alcune lamentele la frittata con verdure, pesce gratinato risultano molto asciutti, la pasta olio e grana risulta molto oleosa.

Alle scuole primarie Garagnani che pranzano 2 volte a settimana (lunedì e mercoledì) riportano la presenza di troppe frittate, vorrebbero ricevere il piatto alternativo per i bambini che non gradiscono il menù ad es. tonno in scatola.

-Debora Pedretti espone la difficoltà a differenziare diverse tipologie di menù solo per le scuole che pranzano in alcune giornate, ma sarà tenuta in considerazione per la stesura e la validazione del prossimo menù invernale ed estivo; risponde poi che il piatto alternativo non è previsto.

-Genitore Referente per le scuole Romagnoli lamenta l'accaduto del 7 Novembre scorso nel quale non è stata somministrata la zuppa cremosa di fagioli per il sospetto della presenza di un corpo estraneo nella stessa, riporta che non c'è stata comunicazione immediata ai genitori.

Inoltre espone di avere fatto visita durante il servizio mensa e conferma la presenza di molta acqua e olio nella pasta olio e parmigiano. Riporta anche che le minestre al cucchiaino sono acquose e non sono gradite, anche la pizza margherita non è gradita, risulta dura.

-Debora Pedretti risponde in merito all'accaduto del 7 Novembre si è provveduto alla tempestiva comunicazione telefonica su tutte le scuole indicando di non servire la Zuppa di fagioli e di servire solo l'orzo condito con l'olio.

-Silvia Mangiaracina responsabile servizio scuola del Comune, interviene indicando che l'avviso dell'accaduto è stato fatto sulle scuole ma è mancato il passaggio di comunicazione con i genitori.

-Un genitore del nido chiede la possibilità di somministrare altra frutta come ad es. frutta esotica e mirtilli.

-L'addetta del Nido Cappuccini riferisce che in passato la crema di carote che era in abbinamento con la pizza ai bimbi piaceva molto.

-L'insegnante referente della succursale dell'infanzia Cappuccini vorrebbe ricevere più spesso il pane integrale nel menù, che ora è presente 1 volta su 5 settimane nel menù estivo. Richiede inoltre di potere allungare i tempi del servizio della merenda pomeridiana.

Notizie da Matilde



- Un insegnante del Nido Cappuccini riporta che nella dieta con esclusione della carne i fagioli con il pomodoro non sono graditi.
- Genitori della scuola Romagnoli riportano che da Settembre la qualità è cambiata e risulta inferiore. Propongono la possibilità di avere sulla scuola Romagnoli il dispenser dell'acqua, che verrà proposta anche in sede Comunale all'Assessore. Vorrebbero inoltre un prodotto da forno alternativo al posto della frutta.
- Un genitore dell'infanzia chiede se le verdure sono già condite.
- Debora Risponde che le verdure cotte sono già condite dalla cucina centralizzata, mentre le verdure crude vengono condite dalle addette mensa sui plessi scolastici.
- Un genitore espone il suo apprezzamento per l'inserimento nel menù di più legumi e riporta che i broccoli sono verdure gradite. Propone inoltre di utilizzare le verdure per la preparazione di torte salate o muffin.
- Debora Pedretti risponde sottolineando che non sarebbe possibile produrre queste pietanze per tutte le scuole che devono essere servite e che vi sono già delle preparazioni simili (come frittate o tortini) nel menu scolastico.

La commissione si conclude alle 19.30