

# Notizie da Matilde



## Commissione Mensa S. Giovanni in Persiceto anno sc. 22-23 del 04 Maggio 23

Il giorno giovedì 4 Maggio ore 17.30 si è svolta la Commissione Mensa del Comune di S. Giovanni in Persiceto presso la Cucina centralizzata di Matilde Ristorazione.

Sono presenti:

- Comune: Silvia Mangiaracina (Responsabile Ufficio Educazione e Pubblica Istruzione Comune di San Giovanni in Persiceto)
- Matilde: Moris Frazzoni (Direttore), Luana Capponcelli (Assistente di Direzione), Eleonora Neri (Dietista Responsabile del Servizio Dietetico)
- Altri 25 circa tra insegnanti, collaboratori e genitori

Moris Frazzoni accompagna i presenti alla visita guidata della cucina centralizzata spiegando in dettaglio ogni reparto. Alla fine della visita, inizia il confronto con i presenti.

-Un genitore del Nido Cappuccini interviene in modo positivo nei confronti del servizio offerto da Matilde, ma riferisce di aver notato che lo yogurt proposto a merenda è sempre lo stesso gusto e la frutta non è di stagione.

-Un genitore della scuola Primaria Romagnoli riporta che nel menù vengono proposti molti latticini ad. Es. nel primo viene aggiunta sempre il formaggio Parmigiano Reggiano sulla pasta e a volte nella stessa giornata capita che ci sia un secondo a base di latticini ad. Es. mozzarelline.

Morris Frazzoni riferisce che le scuole sono state fornite di formaggera in tal modo da gestire il formaggio da distribuire sulla pasta

-Un genitore richiede che venga fornita più pasta in bianco, in quanto suo figlio la gradisce solo in questo modo.

-Morris Frazzoni risponde che da linee guida di riferimento, la pasta in bianco deve essere presente al massimo una volta a settimana. Per qualsiasi richiesta differente al menù proposto, per esigenze individuali particolari, è necessario presentare la richiesta del medico seguendo la procedura come da regolamentazione.

-Un genitore della primaria Romagnoli riferisce che spesso i kiwi sono acerbi e duri, le crocchette di legumi sono poco gradite perché risultano molto secche.

-Una Docente del plesso Garagnani, usufruendo del pasto solo due volte a settimana, riporta che mangiano spesso le stesse pietanze e chiede di porre attenzione anche per le classi a modulo.

-Un genitore della scuola primaria decima riferisce che il piatto nuovo nel menù estivo "orzo agli asparagi" non risulta gradito.

-Morris Frazzoni riferisce che verranno prossimamente fornite le fragole, inoltre riporta che a cadenza mensile viene cambiato formato di pane e che verrà proposto il pane integrale. Per il Nido viene fornito il pane biologico.

-Una docente del plesso Infanzia Cappuccini, riporta la scarsa quantità del bis (ripasso) che non tutti i bimbi riescono a fare.

-La docente della scuola Primaria Quaquarelli ribadisce che si dovrebbero diversificare le grammature in quanto un bimbo della classe prima sicuramente mangia meno di un bimbo della classe quinta.

-Eleonora Neri risponde che il bis non è previsto e che da linee guida è sconsigliato, perché risulta una abitudine diseducativa. Le grammature di riferimento tengono conto della fascia di età (per esempio quella della primaria va dai 6 ai 12 anni) e nelle grammature è già previsto un range che prevede anche un finto ripasso.

-Morris Frazzoni replica dicendo che non si possono modificare le grammature del primo o secondo piatto, eventualmente si possiamo aumentare le grammature delle verdure, che potrebbero essere servite anche come merenda per incentivarne il consumo.

- La docente della scuola Primaria Quaquarelli risponde con parere favorevole al consumo di frutta e verdura a merenda.

-Un genitore della scuola Romagnoli propone di inserire almeno 1 volta al mese una ciambella o crostata per la merenda delle ore 10

-Moris Frazzoni risponde dicendo che la merenda per la scuola primaria come accordi è sempre la frutta che compone solitamente il pasto e che su altre scuole di altri Comuni viene consumata a fine pasto.

Solitamente 1 volta al mese su questi plessi viene fornito un prodotto alternativo alla frutta (ad.es. cioccolatina, o crackers, o plumcake o crostatina..)

-Una docente della scuola Infanzia Cappuccini riporta che nella stagione invernale i bimbi non gradiscono il latte freddo.

-Morris Frazzoni consiglia di poterlo riscaldare vista la tipologia di prodotto fresco e non a lunga conservazione.

-Eleonora Neri, conclude dicendo che da quest'anno sono stati ripristinati i progetti di educazione alimentare che è possibile consultare sul sito [www.matilderistorazione.it](http://www.matilderistorazione.it), inoltre ricorda che nella giornata del

# Notizie da Matilde



**18 Maggio verrà proposto un menù completamente senza glutine, per la giornata "Tutti a tavola senza glutine" promossa dall'A.I.C.**

**La commissione si conclude alle 19.30 con l'assaggio da parte dei presenti del menù scolastico proposto per pranzo ai bambini (cous cous, polpettine di carne bianca al pomodoro, macedonia di verdure con piselli).**