

**Verbale Commissione Mensa Nidi
Galliera - San Giorgio di Piano - San Pietro in Casale
18-01-2021**

L'incontro si svolge attraverso GoogleMeet. Inizia alle ore: 14.40

Sono presenti alla riunione:

Rappresentanti della ditta Se.RA: Direttore: Moris Frazzoni – Dietista: Elena Rossi

Nido di Galliera: genitori: Sara Cimino, Concetta Riccio

Nido di Galliera: educatrice Martina Reggiani

Nido di Galliera: collaboratrice Gioia Liu

Nido di San Giorgio di Piano: educatrice Emanuela Talone

Nido di San Giorgio di Piano: collaboratrice Monica Rubertino

Nido di San Giorgio di Piano: Pedagogista Rita Ferrarese

Nido di San Pietro in Casale: genitore Lara Sala

Nido di San Pietro in Casale: educatrice Silvia Zambonelli

Nido di San Pietro in Casale: collaboratrice Laryssa Razgonova

Nido di San Pietro in Casale: pedagogista Veronica Cascone

Unione Reno Galliera: Laura Nori

Ordine del giorno: Criticità e punti di forza emersi in questo periodo, proposte inerenti al servizio, varie ed eventuali.

Rita Ferrarese saluta e ringrazia gli intervenuti, consiglia di intervenire procedendo per nido di appartenenza e chiede a ciascuno di presentarsi.

- Nido di San Pietro in Casale.

Lara Sala: comunica che non ha nulla da segnalare da parte dei genitori, gli assaggi non sono consentiti e i bambini mangiano tutto.

Laryssa Razgonova: riferisce che una famiglia durante un colloquio si è lamentata delle verdure che ritiene ripetitive e non di stagione. I bambini mangiano volentieri, le verdure cotte sono in giusta quantità e sono gradite.

Silvia Zambonelli: conferma che i bambini mangiano e gradiscono il cibo, l'insalata è l'alimento meno gradito.

- Nido di Galliera.

Concetta Riccio: i bambini mangiano tutto, con l'insalata faticano. Chiede perché tal volta l'insalata è presentata tagliata grossolanamente, suggerisce che se fosse tagliata più sottile sarebbe più gradita.

Moris Frazzoni: spiega che il pasto dei nidi è uguale a quello dell'infanzia e i tagli differenti con cui viene presentata l'insalata dipendono da una scelta di educazione alimentare per abituare i bambini a "vedere" gli alimenti sotto differenti forme. Al nido spesso le collaboratrici, se ritengono sia il caso, sminuzzano ulteriormente le verdure.

Elena Rossi: aggiunge che le proposte riguardanti le verdure sono basate sulle indicazioni dell'Asl. D'inverno le verdure cotte sono indicate per tre volte e le crude per due. Per i bambini del nido si fa fatica ad avere delle verdure che garantiscano la masticabilità e la sicurezza per dei bambini così piccoli per questo la scelta cade più

spesso sull'insalata. La verdura cotta (patate, carote, zucchine) non sarebbe prevista tutti i giorni ma viene fornita tutti i giorni per soddisfare il gradimento dei bambini, la scelta dei tipi di verdura considera anche che le stesse sono poco allergizzanti e conseguentemente più sicure.

Martina Reggiani: riferisce che le crocchette, di legumi e di pollo, al forno sono secche e i bambini faticano a mangiarle, il pesce è gradito come le verdure cotte, la schiacciata è troppo grande e dura i bambini preferiscono le streghe, quando c'è pane olio o pane e marmellata aiutiamo i bambini ad assaggiare.

Gioia: aggiunge che i crackers con il latte non vengono graditi, con il latte è preferibile il biscotto oppure il the con i crackers.

Elena Rossi: non riesce a inserire nel menù i biscotti perché l'Asl non lo approva. Le indicazioni dell'asl sono sempre più restrittive sugli zuccheri. Anche il succo di frutta è ritenuto un alimento sbilanciato.

Martina Reggiani: suggerisce di sostituire le schiacciate con i crackers e affiancare al latte i cornflakes .

Moris Frazzoni: accoglie la proposta. Per quanto riguarda le crocchette troppo secche chiederà al cuoco se è possibile per i nidi evitare gli ultimi minuti di cottura che servono solo a renderle croccanti (più gradite ai bambini più grandi).

Sara Cimino: riferisce che non ha nulla da riportare e che tutto va bene.

- Nido di San Giorgio

Emanuela Talone: le crocchette di ricotta e quelle di legumi sono molto gradite e di conseguenza sono scarse. La pasta integrale con il ragù non viene mangiata è poco gradita. Aumentare un po' la quantità di Pane olio e pane e marmellata i bambini lo gradiscono molto. Tutto il resto bene.

Elena Rossi: l'inserimento della pasta integrale è un'indicazione dell'Asl, abbinarla con il ragù è una nostra scelta per rendere maggiormente appetibile un alimento a cui i bambini non sono abituati, i bambini piccoli sono in difficoltà con la pasta integrale sono un sapore e una consistenza nuovi, chiede pazienza nel cercare di sostenerli e aiutarli in questo passaggio.

Latte e biscotti è un'associazione che accompagna i bambini da sempre, la novità del craker nel latte va sperimentata per non legare i bambini a consumare sempre le stesse cose.

Rita Ferrarese dopo aver chiesto se ci fossero altri interventi, saluta e chiude l'incontro alle 15.20.