

Asilo Nido "100% bambini"
Via Petrarca 16 loc. San Vincenzo
Comune di Galliera

Verbale della Commissione mensa – nido

Presenti:

Silvia Veronesi: referente Refezione Scolastica URG

Anna Dimattia: coordinatrice pedagogica URG

Elena Rossi: dietista Se.Ra. ristorazione

Sandra Farne: educatrice di sezione URG

Giulia Fenati: ausiliaria di sezione URG

Adriana Pizzimenti: genitore rappresentante della sezione

Marco Monti: direttore Se.Ra ristorazione

Si discute in merito ad eventuali azioni di miglioramento del menù dedicato al nido d'infanzia, la dietista spiega che il menù messo a punto dalla ditta di ristorazione viene realizzato in accordo e solo dopo l'approvazione da parte della Ausl di riferimento, secondo uno studio attento delle ricette che tenga conto delle tabelle nutrizionali inerenti l'alimentazione dei bambini da 0 a 3 anni. C'è stato l'assaggio da parte della rappresentante della mensa in una giornata in cui la materia prima, la zucca, è risultata acerba, questione segnalata anche da altri servizi educativi del territorio, la dietista spiega che si è trattato di un lotto di zucca surgelata marca Orogel acerba, si invita la rappresentante a presentarsi in struttura per un ulteriore assaggio nella data in cui è prevista nuovamente la zuppa di zucca con farro, sempre molto apprezzata dai bambini e dagli operatori dei servizi. Il menù invernale approvato dalla Ausl prevede ogni settimana 3 giorni verdure cotte e 2 verdure crude, la rappresentante dei genitori ci comunica che non ha ricevuto nessuna segnalazione di insoddisfazione rispetto alla qualità delle refezioni scolastiche, si visiona collegialmente il menù, viene valorizzata la varietà delle proposte culinarie, si valorizza inoltre il valore dei legumi che andrebbero considerati maggiormente come secondo piatto e non solo come contorno, visto il valore nutrizionale delle proteine vegetali. I bambini del nido apprezzano notevolmente le zuppe al cucchiaio e da qualche tempo anche le crocchette di verdure e legumi, lo confermano i diari giornalieri dove vengono segnati i pasti e la quantità consumata dai/lle singoli/e bambini/e. Si illustrano le quantità dei cibi serviti al nido per un'alimentazione equilibrata e per il contrasto all'obesità infantile. Nei casi in cui la frutta arrivi acerba potrà essere sostituita da monoporzioni di mousse di frutta frullata. Alcune indicazioni per le ausiliarie di cucina: le merende arrivano nei servizi il giorno prima, si invitano le operatrici a contare le merende e segnalare all'ufficio di riferimento delle Se.ra al mattino seguente eventuali merende in meno, inoltre per qualsiasi informazione è sempre preferibile che le educatrici si rivolgano all'ufficio e non più alla dietista, nel caso l'ufficio riterrà necessario un consulto da parte della dietista, la telefonata sarà inoltrata alla stessa.

Si propone e approva la possibilità di organizzare una serata sul tema dell'alimentazione infantile per i genitori del nido e dell'infanzia di Galliera, indicativamente nel mese di aprile 2018, tenuta dalla dietista e dalla coordinatrice pedagogica del servizio.