

**OGGETTO: Verbale commissione mensa del 28/01/2016**

Presenti: Matilde Ristorazione (direttore Marco Monti, Moris Frazzoni, Eleonora Neri)  
Genitori circa 20 di cui 5 insegnanti (2 Nuovo Nido ,1 Infanzia Don Beccari e 2 Primaria Nascimbeni.

Ore 18.45 Inizio incontro presso la cucina di S.Agata Bolognese

Dott.ssa **Pivetti Sandra** (Comune di Nonantola) presenta la serata e illustra come si svolgerà l'incontro informativo per i genitori che non erano presenti alla precedente commissione.

Dott. **Monti** (direttore Matilde) illustra la cucina di S.Agata Bolognese ai genitori presenti e spiega in modo dettagliato i reparti della cucina con le tutte le varie lavorazioni previste dal menù di assaggio.

Dott.ssa **Eleonora Neri** (dietista Matilde) presenta tutte le slides.

Durante la dimostrazione delle slides, viene affrontato, fra l'altro, anche il problema del consumo eccessivo di sale; a seguito di ciò, dopo una breve discussione ed in accordo con il Comune, viene deciso di eliminare la presenza delle saliere sui plessi di Nascimbeni e F.lli Cervi a partire dal 29 gennaio 2016. Viene poi deciso di eliminare la postazione di condimento comprendente oltre al sale, anche olio e aceto, per evitare che i bambini possano "approfittarne".

Si propone il consumo della frutta del fine pasto come merenda di metà mattina per la scuola primaria, (come viene già fatto in altri Comuni), al posto delle merende spesso troppo abbondanti fornite dai genitori da casa, in modo tale che i bambini arrivino al pasto di mezzogiorno con il giusto appetito.

Si attende la conferma del Comune in accordo con l'Assessore per l'organizzazione in questo senso.

Presentazione e assaggio del menù scolastico proposto oggi a pranzo:

- Farfalle al pomodoro e al tonno ,
- Crocchette di verdure
- Broccoli all'olio.

I genitori sono soddisfatti dell'incontro e del menù proposto.

Fine incontro ore 21.30.