

**Oggetto:** Secondo incontro Commissioni Mensa: Verifica Ristorazione anno scolastico 2012/13-  
Illustrazione e formazione materiale ecocompatibile HUHTAMAKI  
Presentazione "customer satisfaction"  
Formazione: Segui la linea della vita dei 5 colori"  
**Azienda:** LADISA, CIR FOOD

**Destinatari:** DIR,RAQ,UTC,UND,UCO,UAQ,UCT tutti  
e p.c.  
Azienda CIR FOOD - LADISA  
Presidente Municipio VIII Dottor.Alessandro Morgante  
Docenti rappresentanti delle commissioni mensa Medio Levante

**Data incontro** 14/02/2013

**Orario incontro** dalle 14.00 alle 16.30

**Partecipanti:** 33 presenti: (Elenco f. firma allegato), Presidente Municipio VIII Dottor Alessandro Morgante E Assessore Ravera, Rappresentanti Azienda HUHTAMAKI, Responsabile Ladisa Sig F. Barnabà e Sig. ra I. Bongiorno, Ispettrice CIR Sig.ra M. Ragusa, Funzionari territoriali: F. Caviglio, M.A. Pompei.

**L'incontro viene aperto dal Presidente del Municipio VIII**, il quale dopo le relative presentazioni ringrazia i genitori e gli insegnanti per la loro partecipazione, sottolineando quanto sia importante la necessità di valorizzare il momento del pasto inteso come occasione educativa di crescita sociale, affettiva, culturale dei bambini e dei ragazzi, ringraziandoli per la partecipazione attiva e attenta.

#### **MOMENTO FORMATIVO**

La **Dott.ssa P. Villa** presenta i prodotti eco-compatibili, sottolinea l'importanza di essere supportati dalla sensibilità ambientale degli utenti. "Il materiale offerto fa parte della gamma BLOWARE, prodotti biodegradabili, compostabili, derivati da risorse rinnovabili annualmente, infatti dopo l'uso, tutti i prodotti possono ritornare alla terra attraverso un processo di compostaggio industriale, creando così un unico flusso di trattamento dei rifiuti che include cibo e packaging". Questa gamma di prodotti (piatti, bicchieri, posate) verrà inserita, come da capitolato d'appalto, dopo adeguata formazione ad Insegnanti ed Alunni, nelle scuole veicolate del nostro Municipio, laddove non è prevista l'installazione della lavastoviglie.

**I funzionari territoriali (UCT)** hanno illustrato la "customer satisfaction", e chiesto cortesemente la compilazione e la restituzione del questionario per consentire una raccolta di informazioni utili al miglioramento del Servizio.

Hanno inoltre formato i presenti sull'importanza dell'utilizzo di frutta e di verdura, prendendo spunto dal nuovo menu ove sono presenti settimanalmente i "menu colorati", rappresentati dai 5 colori della salute. Hanno fornito Loro materiale illustrativo e specifico sull'argomento in linea con le direttive regionali e del Ministero della Salute.

Formano i genitori di nuova nomina in merito alle Loro attività di controllo, vengono distribuite le cartelline del 1° incontro contenenti linee guida, regolamento delle Commissioni Mensa e i recapiti telefonici di UCT.

**Interventi dei genitori:**

Scuola Primaria Sauro Gradite le variazioni apportate al menu dal mese di Gennaio ( inserimento ravioli, sostituzione dei tortini o crocchette di pesce con bastoncini, la sostituzione dei "bocconcini di pollo alla crema di verdura" con "bocconcini di pollo impanati"); chiedono inoltre l'inserimento di succo di frutta e dessert come nelle altre tipologie di scuola.

Viene chiesto l'inserimento di verdure più variate fra cui i "peperoni" (rossi), facendo riferimento a quanto da noi illustrato in merito "ai colori della salute".

A seguito delle verifiche hanno constatato un eccesso di spreco e chiedono di intensificare il recupero delle derrate e dei prodotti già confezionati. Uct fa presente che presso tutte le scuole del Municipio si effettua una raccolta delle derrate non deperibili a favore di Santa Zita, le deperibili al momento non è possibile per motivi igienici sanitari (catena del caldo/freddo). L'Azienda, fa presente che effettua, invece, una raccolta dei pasti confezionati e non utilizzati, grazie alle attrezzature di cui dispongono, a favore dell'associazione Sant'Agata,

Scuola Govi-Cavallotti le mamme presenti si ritengono soddisfatte, lamentano che la frutta viene servita sulla tovaglietta anziché in un piatto dedicato .

Viene nuovamente ribadito che se la tovaglietta è pulita non è necessario un ulteriore piatto, sottolineando la necessità di imparare a rispettare l'ambiente cominciando dalle piccole cose.

Inf. Bernabò Brea (e condiviso da tutti): occorre migliorare il confezionamento della "purea di patate" troppo liquido o troppo coloso, e di "polpettoni" e "crocchette" troppo asciutti, insapori e compatti, attraverso un equilibrio migliore dei vari ingredienti con l'aggiunta di erbe aromatiche, cipolle, ecc, come per altro già condiviso in sede di valutazione del menu.

Hanno preso la parola diversi genitori che non hanno rilevato criticità rilevanti.

L'incontro termina alle ore 16.30 in un clima sereno e collaborativo.

UCT medio Levante  
Caviglio/ Pompei