Verbale SEDE
Incontro UCT LEVANTE

Oggetto: **Verbale del 27/05/2013**
3° incontro Commissioni mensa

Azienda: CIR FOOD

Destinatari DIR,UTC,UND,UCO,UAQ,UCT tutti.
e p.c.
Azienda CIR FOOD
Azienda LADISA
Dirigenti Scolastici e Responsabile UOST
Docenti e genitori

Data incontro 27 maggio 2013

Orario incontro dalle 14.30. alle 17.00

Ordine del Giorno come da convocazione:
- Resoconto Servizio di ristorazione A.S. 2012 2013

Partecipanti: Erano presenti per UCT Levante il Fuzionario tecnico Enrica Ivaldi e la collega Vincenza Parisi, la Responsabile della produzione del CPP di CIR FOOD Carla Labruna e la Responsabile del personale Camilla Pescio. Per l'azienda Ladisa sono intervenuti il Responsabile del CPP Francesco Barnabà e l'Ispettrice Isabella Bongiorno. Hanno partecipato numerosi genitori e insegnanti (Elenco f. firma allegato).

DESCRIZIONE: L'incontro ha avuto inizio con i saluti e le presentazioni dei partecipanti e quindi si è proceduto a dare la parola ai presenti:
- PR. GIOIOSA/ INF.BAVARI: la mamma della commissione mensa segnala una criticità sui fagiolini al pomodoro distribuiti l'ultimo venerdì della seconda settimana; l'azienda Cir food e Uct Levante fanno presente che la criticità ha riguardato più scuole e si è provveduto a richiedere l'analisi del prodotto a cura della ASL. Inoltre la commissaria suggerisce per i

piccoli utenti dell'infanzia che i bocconcini di mozzarella vengano tagliati almeno a metà per evitare eventuali bocconi difficili da deglutire.

- PR.e INF. FABRIZI: la rappresentante si ritiene soddisfatta del servizio a nome di tutti e suggerisce che per gli utenti della scuola infanzia in accordo con le insegnanti si distribuisca per prima la seconda portata per facilitarne il consumo, dal prossimo anno scolastico.
- INF.GNECCO MASSA: la rappresentante della commissione mensa considerata la scarsa gradibilità della spremuta in brick in alternativa alle arance propone l'acquisto di uno spremiagrumi professionale con i fondi di raccolta da parte dei genitori e consegna ad uct le schede tecniche di due spremiagrumi per valutarne la funzionalità e la sicurezza. Uct si impegna a chiedere autorizzazione a procedere all'acquisto agli uffici competenti e a comunicare l'esito al comitato genitori.
- INF. SAN DESIDERIO: nessuna criticità viene evidenziata ad eccezione del primo piatto pasta all'olio ed erbe aromatiche che è stato confezionato dalla cuoca aziendale tritando le erbe. I bambini non gradiscono vedere i pezzettini scuri sulla pasta per cui uct levante chiede ai responsabili aziendali Cir Food di invitare la cuoca ad attenersi alla ricetta illustrata nel ricettario in suo possesso che non prevede la tritatura degli aromi.
- PR. SACRO CUORE: : la mamma della commissione mensa segnala una criticità sulle polpette di vitellone in bianco al forno non consumate da tutti gli utenti in quanto le stesse avevano caratteristiche organolettiche non conformi (odore e sapore sgradevole). Il responsabile di Ladisa comunica che è stato affidato alla asl un campione di carne cruda per un'analisi del prodotto i cui risultati saranno comunicati appena possibile. La commissaria evidenzia un non rispetto della calendarizzazione della frutta e non approva la distribuzione di frutta sciroppata come alternativa.
- PR. VERNAZZA: le tre commissarie presenti riferiscono di ritenersi molto soddisfatte dell'andamento del servizio di ristorazione ed evidenziano la professionalità e cortesia delle addette mensa. Una rappresentante richiede che venga aumentata la quantità di pasta al 2° turno, perchè gli utenti gradirebbero porzioni più abbondanti essendo il

primo piatto molto gradito ed inoltre consiglia di trovare un'alternativa alla platessa impanata il cui consumo è quasi nullo nonostante il confezionamento sia conforme.

- SEC. DURAZZO: giudizio positivo per quanto riguarda il menu' e i piatti proposti nonostante lo scarso consumo delle portate dovuto al fatto della poca disciplina e mancato controllo in refettorio da parte degli insegnanti.
- INF.D'ERAMO: la rappresentante suggerisce che nella giornata in cui è previsto il polpettone quest'ultimo venga servito come prima portata per aumentarne il consumo da parte dei piccolo utenti.
- INF.COLOMBO: le commissarie mensa sono soddisfatte del servizio ma lamentano scarsa collaborazione da parte delle insegnanti e propongono che dal prossimo anno scolastico la distribuzione delle portate non sia più differenziata tra insegnanti e bambini come attualmente avviene. Inoltre segnalano che i crostini associati alla crema di legumi sono poco graditi e propongono la sostituzione con pasta o riso.
- PR.FERMI: non sono evidenziate criticità ad eccezione della minestra di verdure, molto buona ma poco consumata dai bambini.
- INF. TINA QUAGLIA: l'insegnante presente evidenzia che il succo d'arancia in brick non è gradito e che le banane sono troppo presenti nella calendarizzazione della frutta. Il prossimo anno la scuola aderirà al progetto Montessori e a questo proposito viene richiesto il materiale per l'apparecchiatura dei tavoli.

L'incontro si è svolto in un clima sereno e cordiale è si conclude alle ore 17.00

UCT LEVANTE
Il Funzionario Tecnico
ENRICA IVALDI

Verbale Incontro

SEDE
UCT LEVANTE