

Verbale 2°Incontro

Commissione Mensa Centro Ovest

Azienda CIR

Data incontro: 01 Aprile 2015

Orario incontro: dalle 14.30 alle 17.00

Ordine del Giorno come da convocazione:

- Considerazioni servizio A.S. 2014-2015, Customer satisfaction

Partecipanti: Funzionario Tecnico del Polo 2 Centro Ovest, Gruppo Controlli Area 2/5 Centro Ovest Funzionario Tecnico e Istruttore Tecnico, per Azienda Cir Responsabile e Ispettrice.

Hanno partecipato numerosi genitori e insegnanti (n. 21 come da foglio firma).

L'incontro è iniziato con le consuete presentazioni dei partecipanti e con la spiegazione del nuovo assetto organizzativo a partire dal 01 gennaio 2015 che prevede un funzionario come referente per relazioni, criticità e segnalazioni e contatti per le richieste diete sanitarie, e un gruppo controlli rappresentato da un funzionario e un tecnico che effettua sopralluoghi su due macroaree.

Abbiamo spiegato, che sono state effettuate verifiche col tentativo di avere sotto controllo una situazione di scuole "nuove" per il gruppo insediato, e per poter arginare alcune criticità emerse nel corso di questo trimestre.

In alcuni casi sono state emesse delle non conformità e si è fatto un accenno a quelle che possono essere aperte alle aziende.

Si è relazionato circa le modalità di attuazione delle visite da parte dei commissari, alcuni dei presenti erano nuovi e con poca esperienza sul campo.

Sono stati invitati a visitare il centro cottura: Polo e Gruppo controlli si sono resi disponibili ad accompagnarli anche sulle scuole, la prima volta.

La Responsabile dell'azienda, spiega la procedura di preparazione, presso il centro cottura, di alcuni piatti e di come la veicolazione, in alcuni casi, penalizzi inevitabilmente il piatto finito, con ripercussioni sulla gradibilità dello stesso.

Si è ricordato l'importanza di sensibilizzare i genitori a razionalizzare le merende di metà mattinata per favorire un migliore approccio al pasto del mezzogiorno.

Si è raccontata l'esperienza, peraltro positiva, dell'inversione della portate, in alcune scuole, quando era prevista la sogliola impanata.

Verbale 2° Incontro

Commissione Mensa Centro Ovest

Azienda CIR

Alcuni genitori sarebbero favorevoli all'iniziativa dell'inversione (scuola Primaria Mazzini, almeno per alcune portate, e scuola infanzia Montegrappa)

L'inversione favorisce, oltre ad un maggior consumo delle verdure di contorno e dei secondi piatti, un senso di sazietà prolungato nel tempo.

Questo perché le verdure e gli alimenti che compongono i secondi piatti hanno un "indice di sazietà" maggiore rispetto a quello dei primi piatti (carboidrati).

Si è reso noto che il nuovo menu andrà in vigore da settembre 2015

Si sono ricordati i nuovi piatti previsti che tengono conto delle nuove indicazioni nutrizionali: legumi, frutta secca, minor utilizzo di carni rosse, pesce, piatto unico come pizza per le primarie

Le nuove proposte, oltre a variare il menu, consentono l'apporto di specifici nutrienti, indicati per la salute e idoneo sviluppo psico-fisico dei nostri piccoli utenti.

Si è ricordato che attualmente è stata effettuata una gara e che per ora non c'è stata aggiudicazione.

Attualmente il servizio proseguirà garantito dalla Ditta CIR.

I.C. GARBARINO

Dichiara soddisfazione per la cuoca insediata recentemente; lamentano pane un po' gommoso

Chiedono se esiste una procedura sulle variazioni di menu da attuare in caso di emergenza tipo meteo.

Lo stesso genitore chiede che l'acqua, quando erogata in bottiglia, possa essere fornita in materiale esente da ftalati, es bio plastica e anche le latte in cui è contenuto il pomodoro non siano in banda stagnata ma smaltata senza BPA.

PR. MAZZINI

Chiedono, se possibile informarsi attraverso la Polizia Municipale, di disporre di spazio dedicato allo scarico merci da parte dell'Azienda nonché chiarimenti rispetto a possibilità di deroga inerente la pedonalizzazione del tratto di strada che conduce alla scuola.

I.C. MAZZINI

Verbale 2° Incontro

Commissione Mensa Centro Ovest

Azienda CIR

Afferma che il pesto non ha una resa ottimale, malgrado l'impegno da parte del personale di cucina. Si spiega che verrà monitorata la preparazione della salsa per migliorarne l'appetibilità.

Pr. SALGARI

E' presente un rappresentante di classe che vorrebbe essere nominato commissario mensa.

Lo stesso dichiara che ci sono stati dei ritardi nella consegna del pasto e della temperatura dei cibi freddi.

N.I. LILLIPUT

Lamentano la frequenza delle merende "fredde" nel menu dei lattanti.

A termine riunione vengono distribuiti i moduli per la compilazione del questionario di Customer Satisfaction.

Viene fornito materiale quale verbali da compilare, regolamento commissione mensa, e un semplice vademecum sulle buone abitudini alimentari

L'incontro svoltosi in clima sereno si conclude alle ore 17.00.

Il Funzionario tecnico
POLO 2 Centro Ovest