

Verbale 2° incontro

Commissione Mensa Media Valbisagno

Azienda la Cascina Global Service

Data: 07 maggio 2015

Ordine del giorno: Andamento servizio di ristorazione
Customer satisfaction
Varie

Presenti: vedi foglio firma

L'incontro ha avuto inizio alle ore 14.15 con i saluti e le presentazioni.

E' stato consegnato ai genitori / insegnanti presenti il questionario legato alla qualità del servizio di Ristorazione, spiegando che anche quest'anno si è pensato di riproporlo ai rappresentanti delle commissioni mensa per poter avere un confronto con le due customer precedenti ed apporre, dopo attenta elaborazione dei dati, adeguati miglioramenti al servizio.

Il nuovo menu' entrerà in vigore indicativamente con il nuovo anno scolastico.

Discussione e varie:

- **Pr. Burlando:** E' stata effettuata una visita al centro cottura durante la quale non sono state evidenziate particolari criticità. Le patate al forno si presentano molle, spesso bruciate ed hanno sapore dolce, non sono buone e non sono gradite dai bambini; le mele sono spesso aspre; i bicchieri in plastica colorata sono spesso bagnati sia all'interno che all'esterno e con odore particolare. L'insegnante presente chiede all'azienda la possibilità di avere al posto della coscia di pollo il pollo disossato e tagliato in pezzi per le classi 1° e 2° e di utilizzare i coltellini in plastica quando il menu' prevede arrosto o carne a fetta. Viene chiesta la possibilità di soggiornare in refettorio, qualora necessario fino alle ore 13.45/13.50. I presenti segnalano altresì la buona pulizia riscontrata, l'ottimo servizio svolto e il clima sereno che infondono le signore addette al servizio mensa.
- **Inf. Burlando:** Il riso nella minestra è spesso duro e poco cotto.
- **Inf. Giovine Italia:** L'insegnante della scuola primaria, riporta, in qualità di porta voce le segnalazioni circa la pasta al pesto poco condita, la necessità di tagliare in pezzi più piccoli le polpette, i bocconcini di mozzarella ed i bocconcini di pollo.
- **Pr. Giovine Italia:** La pasta al pesto a volte è poco condita, viene richiesto all'azienda la possibilità di avere al posto della coscia di pollo il pollo disossato e tagliato in pezzi per le classi 1° e 2° come per la scuola pr. Burlando.

L'azienda si impegna a fronteggiare le richieste di cui sopra, a migliorare il lavaggio e la conseguente asciugatura dei bicchieri.

Viene altresì richiesto all'azienda di utilizzare la pasta formato "spaghetti" con cadenza settimanale/quindicinale in quanto molto graditi dagli utenti e mai serviti dall'inizio del contratto.

L'incontro è terminato alle ore 15.30.

Il Funzionario Tecnico
Laura Calvo