

## Verbale 2° incontro Commissioni Mensa Municipio 8 Medio Levante Azienda Ladisa – Azienda Clr Food

Data incontro 21/04/2015

Orario incontro 14,30 – 16,30

**Ordine del Giorno:**

**Partecipanti:** (come da fogli firma allegati)

### DESCRIZIONE:

- Presentazione Funzionario Tecnico Medio Levante e colleghe Polo Area 8 – 9 . Ruoli e funzioni sul territorio.
- Presentazione della rappresentanza delle Aziende di Ristorazione (Ladisa e Cir Food).
- Presenti la Dirigente dell'Istituto Comprensivo Albaro e la Responsabile Scuole Comunali Medio Levante.
- **Formazione** ore 14,30 – 15,30: orari visita presso i Centri di Cottura e presso le cucine delle scuole; verbali commissioni mensa (possono essere scaricati dal sito del Comune di Genova ed inviati presso l'email del municipio; vestiario della commissione mensa; pasto test (presente sulle cucine e sui centri di ristorazione) e presenza del pasto campione presso i refettori.

Viene ricordato che dal giorno 16/04/2015 è in vigore il menu estivo e dai primi di settembre 2015 partirà il nuovo menu.

Il menu è stato distribuito ai nuovi utenti.

- **Incontro** ore 15,30 – 16,30:  
Presentazione **Customer Satisfaction** distribuita ai referenti delle commissioni mensa; illustrata nei vari punti; visionati sul sito del Comune di Genova i risultati dello scorso anno; sono stati distribuiti e raccolti n° 26 questionari.  
Presentazione del **sito del Comune di Genova** con le informazioni rivolte all'utenza ed in particolar modo lo spazio – box dedicato alle Commissioni Mensa.  
Visione di slide sul tema acqua (numerose scuole sono state interessate da analisi non conformi); l'utenza ha chiesto ai referenti dell'Azienda Ladisa le modalità dei prelievi e la tempistica di ritorno dei risultati.

## Verbale 2° incontro

### Commissioni Mensa Municipio 8 Medio Levante

### Azienda Ladisa – Azienda Clr Food

Varie ed eventuali:

- Progetto rivolto alle Commissioni mensa per una maggiore comunicazione delle informazioni.
- **Primaria Barrili:** monitorare il piatto polpettone perché non gradito.  
Attenzione alle tempistiche dei tre turni e alla distribuzione dei pasti alle classi del primo ciclo.
- **Infanzia Bernabò Brea:** la pizza risulta alta e in alcuni punti mal cotta;  
si richiede un taglio più piccolo per gli utenti (pomodori, finocchi e carne). Lamenta un peggioramento generale del cibo.
- **Primaria Perasso:** patate al forno non gradite in quanto si presentano bagnate e sfatte.  
**Inf. Perasso:** poca educazione dei bambini nel consumo e nei confronti del cibo.
- **Nido d'Infanzia Villa Savoretti:** presenza delle patate troppo spesso nel menu.
- **Primaria Govi:** riso all'olio fornito in data odierna poco condito e non mantecato perché il parmigiano viene servito a parte e aggiunto dalle insegnanti.
- **Primaria Sauro:** un insegnante richiede per chi aderisce al progetto fruttometro di inserire il gelato ma questo non è possibile.
- **Primaria Richeri:** un insegnante richiede la monoporzione per i succhi di arancia per chi usufruisce del fruttometro.

Richiedono progetti rivolti alla lotta agli sprechi.

Ufficio Territoriale della Ristorazione  
Medio levante