

Verbale 2° Incontro Commissione Mensa Ponente

Impresa La Cascina Global Service

Data incontro: 08/04/15

Orario incontro: dalle 14.00 alle 16.30

Ordine del Giorno come da convocazione:

- ❖ Andamento e considerazioni sul servizio di ristorazione
- ❖ Compilazione questionario customer satisfaction

Partecipanti: (vedi fogli firma)

DESCRIZIONE

Si è aperto l'incontro con le dovute presentazioni ringraziando tutti i rappresentanti per la loro partecipazione.

Come anticipato, nell'ultimo incontro del mese di dicembre scorso, è stata illustrata la nuova riorganizzazione dell'ufficio ristorazione territoriale ponente; un funzionario si occuperà della parte relazionale inerente il servizio e un gruppo controlli, costituito da un funzionario ed un tecnico, si occuperà dei controlli ispettivi sui centri di cottura e sulle scuole del Municipio Ponente e del Medio Ponente.

Sono stati messi a disposizioni i recapiti telefonici del nostro ufficio e le indicazioni per accedere al sito del Comune che fornisce tutte le informazioni sul nostro Servizio.

Per i rappresentanti che non erano presenti al primo incontro, è stato consegnato il materiale e dato indicazioni per poter effettuare le visite nelle scuole e nei centri di produzione e forniture derrate.

E' stato consegnato a tutti i presenti il questionario relativo alla customer satisfaction per l'anno scolastico 2014/15. Anche per quest'anno il questionario è rivolto ai rappresentanti della commissione mensa riportando le stesse domande dell'anno scorso, in modo da comparare i dati delle precedenti indagini e valutare un programma di miglioramento del servizio.

Si è comunicato che a partire dal 16 aprile inizierà il menù in versione estiva e che il nuovo menù, con l'inserimento di nuovi piatti, entrerà in vigore con l'avvio del prossimo anno scolastico e ne verrà distribuita copia a tutti gli utenti.

E' stata data informazione che nei mesi maggio – giugno, l'ufficio è a disposizione, previo appuntamento, ad accogliere i certificati medici per il rinnovo diete per l'anno scolastico 2015/16.

Si è proposto, sempre per coloro che volessero sperimentarlo, il progetto della "inversione delle portate" dove viene distribuito inizialmente il secondo piatto con il contorno e dopo il primo piatto ad eccezione delle minestre. In alcune nostre scuole è stato attivato e questo ha migliorato il consumo del secondo piatto e del contorno, che molto spesso viene lasciato. La rappresentante della scuola Thouar ha richiesto di poterlo attivare in via sperimentale a partire dal mese di maggio.

Verbale 2° Incontro Commissione Mensa Ponente

Impresa La Cascina Global Service

La riunione prosegue con l'intervento dei presenti:

In generale è emerso che la qualità della frutta, anche se biologica, non è sempre adeguata per maturazione.

Infanzia Branega: la mamma contesta il marchio del pane attualmente utilizzato, in quanto afferma sia di bassa qualità anche perché confezionato in sacchetti di materiale plastico per alimenti e facilmente reperibile nelle catene di grande distribuzione. Inoltre lamenta il fatto che il basilico, utilizzato per il confezionamento del pesto, nonostante sia buono, arrivi dalla riviera ponente, anziché da Prà come succedeva l'anno scorso. Si complimenta invece per l'aspetto igienico della cucina e la professionalità del personale che vi opera.

Per quel che riguarda il pane l'Azienda risponde che il prodotto corrisponde, dal punto di vista degli ingredienti, a quanto richiesto da Capitolato; per quanto inerente il confezionamento del pane il materiale impiegato risulta idoneo, secondo normativa, all'alimento; relativamente alla provenienza del basilico trattasi di scelta aziendale, corrispondente a requisito previsto, ovvero prodotto DOP.

Pr. Canepa: un genitore informa i presenti di aver effettuato il sopralluogo c/o il centro cottura con esito favorevole.

Pr. Montanella: l'insegnante riferisce che il succo d'arancia, servito per il fruttometro, non è gradito; si è provveduto a riferire che la fornitura di tale prodotto è opportuna per variare la tipologia di frutta che, soprattutto in alcuni periodi dell'anno, è molto ripetitiva.

Pr. De Amicis: l'insegnante informa che nella propria scuola il succo d'arancia è molto gradito, ma segnala che il quantitativo di coscia di pollo, servito recentemente, era piuttosto ridotto. La stessa richiede che non venga più distribuito il formaggio primo sale in quanto poco apprezzato: a tal proposito si è spiegato che l'azienda è tenuta ad effettuare una rotazione di differenti tipologie di formaggio, ma sulla base della gradibilità da parte dell'utenza si è concordato di utilizzare più frequentemente lo stracchino e la mozzarella rispetto al primo sale.

Infanzia Lanterna: l'insegnante comunica che non ci sono criticità e che il progetto dell'"inversione delle portate" ha avuto un esito positivo.

Secondaria Ansaldo: l'insegnante lamenta una lentezza del servizio dovuto al poco personale addetto alla distribuzione; ci si riserva di effettuare verifiche in merito.

An Nuvola: l'insegnante riferisce che spesso le porzioni degli adulti sono un po' scarse e tagliate a pezzetti come per i bambini; la referente aziendale darà indicazioni al personale di effettuare sempre il piatto campione e consegna una relazione su alcune criticità emerse. A tal proposito verrà indetto un incontro con il personale della scuola.

I rappresentanti delle scuole D'albertis e Montanella riferiscono che spesso, proprio per mancanza di personale, viene distribuito il pasto in piatti e bicchieri a perdere.

L'incontro è terminato alle ore 16.30 circa in un clima sereno e collaborativo.