

Verbale 2° Incontro

Commissione Mensa Valpolcevera

Azienda Cir food

Data incontro: 26/03/2015

Orario incontro: 14.30/17.00

Ordine del Giorno come da convocazione:

- Andamento servizio di ristorazione
- Customer satisfaction
- Discussione

Partecipanti: vedi fogli firma

DESCRIZIONE:

L'incontro ha avuto inizio con i saluti e le presentazioni, hanno partecipato anche il collega del gruppo controlli area Valpolcevera /Centro Ovest e la nuova responsabile del Centro di produzione pasti CIR. Sono state ribadite le competenze dei tecnici della ristorazione territoriali a fronte della riorganizzazione: un funzionario per la parte relazionale a cui rivolgersi per qualsiasi motivo inerente il servizio, la parte legata alle diete e all'educazione alimentare; un funzionario e un tecnico per la parte dei controlli ispettivi sui centri e sulle scuole, affinché il capitolato d'appalto sia rispettato in ogni sua parte.

Ai genitori di nuova nomina è stato spiegato il loro ruolo all'interno della scuola e le modalità operative per svolgerlo al meglio, è stato consegnato il regolamento e le istruzioni operative, estrapolate dalle linee guida.

Si è ricordato l'iter per la consultazione del sito del Comune, ormai conosciuto da tutti e ritenuto utile al fine di conoscere tutte le informazioni delle varie aree tematiche.

Abbiamo richiesto la mail di coloro che non l'avevano ancora fornita per implementare il gruppo "commissioni mensa", al quale inviare informazioni e comunicazioni utili sul servizio. Si è pensato di inserire nel gruppo anche le mail delle scuole comunali che avendo in dotazione un computer potranno essere più coinvolte.

- Il primo punto trattato, è stato quello relativo alla compilazione e allo scopo del questionario legato alla qualità del servizio di Ristorazione. Abbiamo spiegato che ancora quest'anno è stato rivolto ai rappresentanti delle commissioni mensa con le stesse domande dell'anno scorso, affinché la comparazione dei dati delle due precedenti customer, ci faranno capire se ci sono state modifiche sulla percezione del servizio e in seguito all'elaborazione dei dati si potrà predisporre un programma migliorativo.
- Il nuovo menù partirà indicativamente con l'avvio del prossimo anno scolastico, verrà distribuito a tutti gli utenti. Fino ad allora è sempre valido il menù riportato sul librettino che riporta la data del 31/10/2014. I piatti nuovi sono quelli già presentati nella precedente riunione: le polpettine di legumi, cannellini in umido, pasta tricolore all'olio extra vergine, minestra di verdure con riso farro o orzo e cereali misti; pasta al sugo di pesce, pesce di merluzzo alla livornese, cavolo cappuccio in insalata, torta di frutta secca.
PIATTO UNICO (scuola primaria e secondaria): Verdure da sgranocchiare – pizza con formaggio e prosciutto – frutta fresca – budino vaniglia o cioccolato.
Per i nidi d'infanzia: crema di legumi (piselli o fagioli cannellini), minestra di verdure con farro o riso, polpettine di legumi al forno, purea di patate e carote o patate e zucca.
In merito all'alimentazione si sono anticipate le nuove indicazioni nutrizionali che vedono la necessità di diminuire le carni rosse e aumentare sostanzialmente i legumi. Un percorso lungo e difficile che dovrà essere supportato dalle famiglie.
Martedì 31 ci sarà una conferenza a riguardo presso l'ospedale San Martino.
- Discussione:
 - **Primaria Murta:** sarà organizzato un laboratorio di educazione alimentare per la classe 2° e 3° nel mese di maggio.

Verbale 2° Incontro

Commissione Mensa Valpolcevera

Azienda Cir food

Il sugo con il pomodoro e olive del 23/03 risultava un po' liquido e poco appetitoso. Si richiede una maggior attenzione nella cottura della pasta per la dieta celiaca.

- **I.C.Garrone:** Ottimo il formato di pasta gnocchetti sardi (opinione condivisa anche da Arcobaleno e Murta) si raccomanda all'azienda di riproporli alternativamente agli altri formati, il taglio dei bocconcini risulta sempre un po' grosso e l'insalata è poco scolata; l'azienda si è impegnata a soddisfare e risolvere le segnalazioni.
- **Primaria Villa Sanguineti:** monitorare la cottura del pollo in quanto è stato segnalato che non risulta conforme.
- **Primaria De Amicis:** la mamma riporta un episodio di pizza troppo cotta, del mancato consumo della crema di legumi anche se buona, pasta e riso in bianco un po' impaccati.
- **I.C.Arcobaleno:** lamenta le quantità un po' scarse, il confezionamento dei piatti di qualità inferiore all'anno scorso e le mamme andranno ad assaggiare prosciutto e pesto che sembrano non essere buoni. Anche al Garrone segnalano un pesto poco appetibile. Pareri discordanti degli altri partecipanti. Il gruppo controlli monitorerà i prodotti, l'ultimo prosciutto del 23/03 è stato assaggiato anche dal funzionario del polo, oltre al gruppo controlli ed è risultato ottimo e molto gradito. Sulle preparazioni la responsabile CIR farà le dovute ricerche.
- **Sec. Gaslini :** La mamma presente chiede spiegazioni in merito agli avanzi; pane e frutta vengono ritirati dalla Parrocchia di San Giovanni Battista della Costa (ente morale autorizzato), gli avanzi dei piatti non possono essere donati, così come le portate intonse delle gastronorm (con il prossimo capitolato, la ditta appaltatrice potrà ritirare il pulito e nel rispetto delle normative igieniche potrà consegnarlo ad un ente concordato con il Comune).
- La mamma della Primaria Villa Sanguineti, di nuova nomina ha voluto spiegazioni in merito alle gare d'appalto; abbiamo spiegato tecnicamente i passi che vengono fatti a tale scopo; dal capitolato ,al bando di gara, alle offerte tecniche e economiche, all'attribuzione dei punteggi e alla graduatoria con successiva aggiudicazione. In tal senso altri partecipanti hanno chiesto la situazione del momento per il nostro lotto; dopo l'accettazione del ricorso aziendale da parte del Consiglio di Stato, si è provveduto ad indire una gara ponte alla quale hanno partecipato le aziende che avevano già partecipato alla precedente gara; è stata fatta una graduatoria sulla base delle offerte tecniche ed economiche e in seguito a controlli, ci sarà un'aggiudicazione fino alla fine dell'anno, quando partirà il nuovo bando di gara. Pertanto la ditta CIR continuerà fino a data da destinarsi, a servirci.

L'incontro è terminato alle ore 17.00.

La partecipazione dei genitori e del personale della scuola è sempre molto interessata, la fiducia reciproca acquisita negli anni, rende la collaborazione costruttiva, efficiente ed efficace.

Ufficio Controllo Territoriale Valpolcevera