

Verbale 1° Incontro Commissioni Mensa: Centro Est Quezzi, Bassa Valbisagno

Aziende: Compass Group, La Cascina Global Service

Data incontro: 20 Novembre 2015

Orario incontro: 14.00 – 16.45

Ordine del Giorno: Presentazione del Servizio – formazione

Partecipanti: Vedi Foglio Firma

Azienda Appaltatrice . Compass Group

L'incontro si è aperto alle ore 14.00 presso il Municipio Bassa Valbisagno, sito in Piazza Manzoni. Alla riunione erano presente, come da fogli firma allegati, sia i rappresentanti dell'Azienda Compass Group, i Funzionari della Ristorazione Scolastica e l'Istruttore Tecnico del Comune di Genova ed i rappresentanti delle Commissioni Mensa del Lotto Centro-Est Quezzi.

Dopo le presentazioni di rito è stato eseguita la formazione sulle procedure delle Commissioni Mensa ed è stato distribuito sia materiale cartaceo che i camici monouso. Dopo di che è stata passata la parola ai genitori presenti. I genitori si sono dimostrati soddisfatti, tuttavia è stato evidenziato scarso gradimento per le seguenti portate: Sugo di Pesce, Pesce alla Livornese e Fagioli Cannellini. E' stata richiesta una variazione di menù, al fine di erogare ai piccoli utenti piatti più graditi ed evitare sprechi.

Le Commissioni della Primaria Fontanarossa hanno evidenziato la criticità relativa alla lentezza del personale di ristorazione; tuttavia è emerso ritardo nell'arrivo dei bambini in refettorio. L'Azienda si è impegnata ad eseguire una rotazione di personale nei vari refettori.

La riunione si è conclusa alle ore 15.30.

Data incontro: 26 Novembre 2015

Orario incontro: 14.00 – 16.30

Ordine del Giorno: Avvio Ristorazione 2015/16 – formazione

Partecipanti: Vedi Foglio Firma

Azienda Appaltatrice: LA CASCINA GLOBAL SERVICE

L'incontro si è aperto alle ore 14.00 presso il Municipio Bassa Valbisagno, sito in Piazza Manzoni. Alla riunione erano presenti, come da fogli firma allegati, i referenti dell'Azienda La Cascina Global Service, i Funzionari della Ristorazione Scolastica del Comune di Genova ed i rappresentanti delle Commissioni Mensa del Lotto Bassa Valbisagno.

Dopo le presentazioni di rito è stato eseguita la formazione sulle procedure delle Commissioni Mensa ed è stato distribuito sia materiale cartaceo che i camici monouso. Dopo di che è stata passata la parola ai genitori presenti. Le criticità che sono emerse comuni tra tutti i genitori sono:

1. Le grammature scarse nei pasti veicolati. I funzionari del Comune hanno evidenziato che in ogni refettorio è presente sia la tabella dei pesi a cotto che il piatto campione di riferimento. Inoltre è stato chiesto che, qualora in futuro sorgesse nuovamente il dubbio sulla corretta quantità di cibo nei piatti, di procedere a pesata e qualora vi fossero anomalie chiamarci fornendo dati oggettivi (esatto peso).
2. Le seguenti portate hanno uno scarso apprezzamento: Sugo di Pesce, Pesce alla Livornese e Cannellini, Polpette di legumi. E' stata richiesta una variazione di menù al fine di erogare ai piccoli utenti piatti più graditi ed evitare sprechi.

Invece le criticità specifiche di ogni scuola sono le seguenti:

1. Primaria Solari:
 - a. I piatti fondi di plastica colorata sono stati descritti come pericolosi in quanto poco concavi – Al momento viene utilizzato materiale monouso in quanto la lavastoviglie risulta non funzionante.

Verbale 1° Incontro Commissioni Mensa: Centro Est Quezzi, Bassa Valbisagno

Aziende: Compass Group, La Cascina Global Service

- b. Il pollo non ben cotto – E' stato chiesto all'Azienda Appaltatrice di eseguire verifiche in merito.
 - c. I primi piatti, in particolare quelli in bianco, risultano poco conditi – Le disposizioni sono state quelle di invitare nuovamente le addette ad assaggiare i piatti prima di erogarli.
 - d. Il Pesto risulta essere poco cremoso – E' stato risposto che vi sono stati problemi con le attrezzature di cucina, ma non in via di risoluzione, pertanto temporaneamente verrà veicolato dal Centro di Produzione Pasti di La Cascina Global Service sito in Via Chiaravagna.
- 2. Cesare Battisti:**
- a. Forchette Monouso deboli – E' stato richiesto all'Azienda Appaltatrice di rifornirsi di materiale più resistente.
 - b. Riso allo Zafferano poco condito - E' stato richiesto all'Azienda Appaltatrice di verificare.
 - c. Frutta "ammaccata" durante il lavaggio e il trasporto.
- 3. Parini Merello:**
- a. Secondo la professoressa presente la quantità di alimenti erogati ai ragazzi non risulta idonea alla fascia di età.
 - b. Viene evidenziato che su sei venerdì, per tre di seguito viene erogato il secondo impanato – I Funzionari del Comune elaboreranno una possibile sostituzione del menù "Pasta al Burro, Filetti di Platessa Impanata al forno" con "Minestra di Verdura e Pizza Margherita".
- 4. XII Ottobre/Nuvola Olga:**
- a. Vengono richieste ricette più semplici , corrispondenti ai gusti dei piccoli utenti.
- 5. Marconi:**
- a. Il menù non sembra presentare una rotazione di alcuni alimenti ben organizzata, di conseguenza, alcuni alimenti sembrano ripetersi troppo vicini gli uni agli altri.
 - b. Nella scuola non viene erogata la Torta di Frutta Secca in quanto è presente un utente a Codice Rosso. I genitori richiedono un altro tipo di Torta che non vada a costituire un pericolo per il Codice Rosso, inoltre i Budini non sono stati graditi – I funzionari hanno risposto che verrà presentato il caso all'Ufficio di Nutrizione e Dietetica del Comune di Genova.
- 6. Albero d'Oro/Arcobaleno:**
- a. Richiedono in quanto tempo debba essere consumato il pasto, perchè, secondo quanto riferito, il tempo a disposizione risulta limitato – I Funzionari ribadiscono che il tempo previsto per il consumo del pasto è dai 50 ai 60 minuti nei Nidi d'Infanzia e Materne dove non esiste il doppio turno. Nelle restanti casistiche la durata del pasto è di 45 minuti.

Viste le criticità, si è deciso di convocare una nuova riunione delle scuole veicolate nei primi giorni di Febbraio 2016.

La riunione di è conclusa alle ore 16.30.

Anna Costigliolo
Francesco Benvenuti