

# Verbale 1° Incontro Commissione Mensa Centro Est

Aziende: Cir food - Compass – Elior

---

**Data incontro:** 11 Febbraio 2016  
**Orario incontro:** 14.00 – 17.30  
**Ordine del Giorno:** Presentazione del Servizio – formazione  
**Partecipanti:** Vedi Foglio Firma

Questa riunione a metà anno scolastico si è ritenuta necessaria a seguito delle criticità emerse nella prima alla quale non erano presenti molti dei nuovi Genitori, eletti successivamente alla data dell'incontro stesso.

Era necessario altresì svolgere la formazione che, durante il primo incontro per vari motivi, non è stato possibile effettuare.

Hanno presenziato all'incontro gli Assessori e Consiglieri Municipali che, negli ultimi due mesi hanno effettuato sopralluoghi nelle scuole e nei Centri di produzione pasti e forniture derrate.

In avvio di incontro si è proceduto con la presentazione del Servizio e la descrizione del ruolo delle CM, attività, modalità di intervento ed alcune informazioni in merito anche alla consultazione del Sito evidenziando i vari passaggi per la lettura di informazioni inerenti al Servizio (verbali, Capitolati, menu, ecc).

Si è lasciata la parola all'Assessore che ha illustrato come, all'interno di un progetto da Loro iniziato, si sta "lavorando" per migliorare la "qualità percepita" dagli utenti della ristorazione. Pertanto è richiesto da tutti gli "attori" coinvolti (Operatori aziendali e comunali, Genitori, Insegnanti, ecc) un approccio alla Ristorazione collaborativo e non di diffidenza nei confronti dello stesso.

Ha velocemente esposto gli esiti dei Loro sopralluoghi, le criticità riscontrate, alcune di esse risolte e ha ribadito l'intento di continuare insieme questo percorso.

Nel complesso è stata rilevata una buona qualità del cibo proposto con criticità legate soprattutto al trasporto e allo scodellamento. Alla luce di ciò è stata richiesta alle Aziende un'ulteriore "formazione specifica" per le operatrici considerando che la loro attività è fondamentale per il buon andamento del Servizio.

Sono consapevoli che i locali adibiti a "refettorio" risultano poco funzionali e gradevoli per molte realtà e a questo proposito ci sarà il Loro impegno al miglioramento.

Si considera che il Personale Aziendale e le Insegnanti abbiano un ruolo importante e determinante nel "progetto mensa" da Loro iniziato.

È richiesta da parecchi genitori la necessità di effettuare in tutte le scuole, la raccolta differenziata e dell'umido anche ove non ci siano i contenitori idonei. Con l'aiuto del Municipio si lavorerà in merito per ottenere un incremento di posizionamento in prossimità delle scuole e la verifica del "ritiro giornaliero" da parte di AMIU anche con l'intervento dell'Assessore preposto.

Con il Municipio inoltre si faranno incontri per arrivare al "recupero" di derrate e giacenze in tutte le scuole anche veicolate, coinvolgendo ONLUS della zona.

## SAN DONATO:

Lamenta la presenza di "olio di palma" all'interno dei "biscotti per l'Infanzia": dopo verifiche effettuate in seguito, è stato riscontrato che in tutte le primarie Marche di biscotti è presente "l'olio di palma" poiché è quello che permette la friabilità del prodotto. A oggi non c'è legislazione in merito che vieti l'utilizzo di suddetto prodotto, ma solo l'obbligo di segnalarlo negli "ingredienti" del prodotto stesso.

DON MILANI: lamentano l'insufficienza del personale durante la ristorazione, ma da verifiche effettuate dal Servizio, sono corrispondenti in numero e ore a quanto richiesto dal capitolato.

È segnalata inoltre la poca igienicità dei vassoi in uso perché sono sanificati in loco. All'azienda che è presente, risulta non essere a conoscenza di questa procedura in quanto le istruzioni sono quelle di rinviarli al Centro per l'adeguata sanificazione. Si effettueranno verifiche in merito.

Risulta comunque inadeguato il costo del pasto, in proporzione al Servizio dato.

# Verbale 1° Incontro Commissione Mensa Centro Est

## Aziende: Cir food - Compass – Elior

---

GARAVENTA: viene evidenziata la poca cura nelle preparazioni dietetiche, rendendole spesso poco appetibili; viene inoltre chiesto una quantità maggiore delle stesse per dare la possibilità alle CM di effettuare assaggi anche sulle diete. Ad oggi questo non è ancora possibile, ma il Servizio effettuerà valutazioni in merito. ". Vengono richieste modifiche sulle ricette di alcune preparazioni: utilizzare altri ingredienti per migliorare l'appetibilità (polpette, polpettoni,: inserire spezie quali curcuma, coriandolo maggiorana in quantità maggiori, ecc).

Il refettorio risulta spesso inadeguatamente pulito, è già stato segnalato alla Direzione e si effettuerà un sollecito in merito.

LA VITA E' BELLA: è stato effettuata una verifica sulla "pasta all'amatriciana" contestata negli anni e nell'ultimo incontro, ed è emerso che il 50 - 60% l'hanno consumata ed apprezzata. Si ritiene, prima di eliminarla da menu, di effettuare un'ulteriore verifica in quanto, anche nelle altre scuole è molto apprezzata.

DANEO: viene chiesto l'inserimento di ulteriori varietà di "legumi" a discapito delle "patate" nella preparazione delle "polpette di legumi" che, ad oggi, risultano con sapore prevalentemente di patate; Vengono richiesti ulteriori incontri formativi per le Commissioni Mensa.

DE SCALZI: viene richiesto, come previsto da Capitolato, che vengano evidenziate le caratteristiche dei prodotti "porzionati" in Azienda (prosciutto, parmigiano, ecc). Viene richiesta l'adozione da parte degli uffici comunali territoriali della PEC per rendere più agevole e legale la comunicazione fra utenti e il Comune.

Viene evidenziata un'incongruenza igienico - sanitaria nel momento in cui vengono portati i pasti al Tollot Orientale e l'eliminazione dei rifiuti: infatti il personale non utilizza scarpe e abbigliamento diverso da quello utilizzato durante la preparazione dei pasti.

In merito alle recenti criticità legate all'acqua, viene richiesta la possibilità di utilizzare bicchieri e brocche in vetro infrangibile in sostituzione della plastica. Viene evidenziato che il materiale dei suddetti accessori corrispondono a quanto previsto da Capitolato (policarbonato e/o melamina).

EMBRIACO: lamenta la poca formazione ai nuovi genitori della Commissione mensa. Le attrezzature presenti presso i locali della Ristorazione risultano obsoleti, da un punto di vista igienico sanitario poco adatti, oltre che pericolosi in quanto a rischio di "caduta". Si fa presente che la sostituzione degli arredi è già stata richiesta e si è in attesa di fornitura idonea.

X DICEMBRE: viene chiesta la modifica di alcune ricette in quanto le stesse risultano, anche nelle cucine esternalizzate, con gusto "piatto". Si potrebbero utilizzare altri ingredienti per migliorare l'appetibilità (polpette, polpettoni, sughi: inserire soffritti,, maggiorana in quantità maggiori, ecc).

MONTICELLI. Viene effettuata la raccolta differenziata, ma i contenitori utilizzati all'interno della scuola non sono idonei: l'Azienda si impegna alla consegna di attrezzature necessarie. Soddisfatte del Servizio, del personale e reputano importante incoraggiare i bambini all'assaggio per poter migliorare la Loro conoscenza dei cibi.

Le carote alla "julienne" risultano "troppo lunghe" e pertanto pericolose per i piccoli utenti.

GIANO GRILLO: turni troppo compressi e pertanto ne risente tutto il Servizio anche da un punto di vista igienico sanitario. Vengono richieste delucidazioni in merito all'utilizzo dei guanti monouso .

L'incontro è terminato alle 17.30 in un clima disposto alla collaborazione.