

Verbale 1° Incontro Commissione Mensa Polo Centro Ovest

Azienda: Compass

Per: Azienda Compass
Municipio 02 Centro Ovest
I.C. San Teodoro / I.C. San Francesco da Paola / I.C. Barabino
I.C. Sampierdarena / UOST Centro Ovest
Paola Donati – Ufficio Controllo Operativo – Ufficio Nutrizione e Dietetica

Da: Polo Territoriale 02 Centro Ovest

Data: 23 dicembre 2015

Oggetto: Verbale 1° incontro Commissioni mensa Azienda Compass.

- **Ordine del giorno:** Informazione – formazione sul ruolo della commissione mensa, Avvio del servizio di ristorazione scolastica a.s. 2015-16

Presenti: N° 33 - vedi foglio firma allegato

L'incontro ha avuto inizio alle ore 14.30 con i saluti e le presentazioni dei partecipanti.

E' seguito un breve cenno sul cambio di gestione avvenuto con procedura negoziata a partire dal 05 ottobre che ha determinato all'inizio parecchi ritardi e criticità. Si è spiegato che il Servizio ha monitorato con particolare attenzione l'andamento aziendale, che ora molte difficoltà organizzative sono state superate anche se l'azienda che eroga il pasto deve fare fronte ancora a alcune problematiche. Si è fatto presente ai genitori che vengono emesse delle non conformità, specificando la differenza tra le minori e le maggiori, il monitoraggio delle stesse e la chiusura

Sono state introdotte le linee guide del servizio di ristorazione, formati i commissari mensa, circa il loro ruolo, le competenze in sede di verifica, la corretta compilazione dei verbali che devono pervenire all'ufficio per poter essere valutati e registrati.

Viene fatto cenno sulle diete erogate e la loro procedura, gli alimenti forniti, tra cui la carne rossa e il disciplinare volontario, le offerte sui prodotti biologici e Dop

A ciascuna commissione mensa è stata consegnata cartellina contenente verbali da compilare, recapiti telefonici Polo e Gruppo Controlli, sito internet, offerte del capitolato e le migliorative aziendali.

Discussione e varie:

- Pr. Cicala

Si segnala una tempistica ridotta tra un turno e l'altro. La docente presente chiarisce che gli orari derivano dalla organizzazione scolastica. Ci si impegna a anticipare l'orario del primo turno e a organizzare doppia consegna del pasto come previsto

A partire dal giorno 16/12 la criticità risulta superata in accordo con le docenti e con l'azienda

- Primaria e infanzia Mameli

La principale criticità è legata ancora alla presenza di alcuni contenitori e gastro-norm obsolete con guarnizioni logorate o mancanti e condizioni igieniche non sempre ottimali, rovesciamenti del contenuto.

Richiedono all'azienda informazioni circa modalità di controllo delle scadenze dei prodotti nelle celle frigorifere e nei magazzini.

Chiedono integrazione della quantità di pizza quando prevista nel menu.

- Primaria Montegrappa:

Conferma da parte della docente del superamento delle difficoltà iniziali (ritardi, mancanze portate)

Rileva parmigiano dal sapore un po' "forte"

Si spiega che si sta ricercando un prodotto con una stagionatura inferiore dal sapore più dolce

Evidenzia pane in quantità scarse e talora anche la frutta

Verbale 1° Incontro Commissione Mensa Polo Centro Ovest

Azienda: Compass

- Inf Statale W.Disney

Scarsità del pane, frutta e pizza

- Inf Comunale Firpo

Cibo ben confezionato, porzioni a volte scarse

- Primaria Cantore

La docente dichiara che l'acqua del refettorio (ex Bacigalupo) non è gradita

- Primaria Chiabrera

Chiedono se possibile il recupero delle derrate avanzate.

Si specifica che attualmente alcuni Enti Morali ritirano periodicamente alimenti non deperibili e frutta

- Nido Infanzia Lilliput

Il genitore presente ringrazia per la disponibilità e l'attenzione rivolta da parte del Servizio per quel che riguarda l'erogazione del pasto che deve seguire requisiti di legge legati all'aspetto igienico oltre che garantire un pasto accettabile dal punto di vista sensoriale. Afferma quanto sia importante educare i bambini a conoscere nuovi piatti fin da piccoli incoraggiandone la progressiva accettazione

Tutti i presenti sono concordi nell'affermare un buon confezionamento del pasto e esprimono fiducia nel servizio. Evidenziano i piatti poco accettati come i contorni, il pesce e le crocchette di legumi (viene spiegato loro che per quest'ultimo piatto è in corso verifica sulla ricetta)

L'azienda si impegna a fronteggiare le richieste di cui sopra.

La riunione, svoltasi in clima sereno e di reciproco rispetto dei ruoli, si conclude alle ore 16.30

Il Funz. Tecnico
Morena Ceraudo