

Verbale 1° Incontro Commissioni Mensa

Polo Territoriale Centro Ovest

Azienda SMA

Oggetto: Verbale 1° Incontro Rappresentanti Commissioni Mensa

Azienda: SMA

Data incontro 13/12/2016

Orario incontro dalle 14,30 alle 16,45

Ordine del Giorno come da convocazione:

- Avvio servizio ristorazione 2016/17
- Presentazione Responsabili aziendali per cambio appalto
- Formazione ai commissari mensa, modalità di intervento, prodotti erogati (dalle 14.30 alle 15.30)

Partecipanti: (Elenco f. firma allegato) per l'azienda presenti Gioia Federico, Crivelli Chiara, Gemelli Deborah, Pescio Camilla

Per le scuole comunali presente la Responsabile Territoriale Boccaccio Lidia

DESCRIZIONE:

Dopo la consueta presentazione della nuova azienda che da giugno 2016 effettua ristorazione presso il lotto Centro Ovest, i partecipanti sono stati informati su come il servizio è organizzato, quanti pasti circa sono prodotti secondo i sistemi gestionali presenti (cucina diretta, esternalizzata, pasti veicolati), il numero delle diete erogate, la procedura inerente alle stesse con cenno alle diete gravi

E' stata premessa l'importanza di una sana e corretta alimentazione e del momento del pasto a scuola vissuto come occasione per educare i piccoli utenti a comportamenti e buone abitudini, dando loro opportunità di approccio verso cibi nuovi.

La ristorazione considera le caratteristiche sensoriali del pasto e la sicurezza degli alimenti fattori salienti, insieme alla soddisfazione dell'utenza. Pertanto, premesso i controlli standard effettuati da parte del servizio stesso, si invitano i commissari presenti, molti dei quali nuovi, alla partecipazione attiva e collaborativa al fine del raggiungimento dei fini descritti. Viene loro fatto presente come accedere presso i locali cucina, refettori o centro cottura, come svolgere il ruolo di controllo limitandosi alla mera osservazione di preparazione o distribuzione, verificando la presenza corretta delle porzioni, la temperatura, l'aspetto sensoriale e la gradibilità da parte degli utenti

Si è spiegato loro la presenza delle bilance, dei termometri e del piatto campione. Vengono messe a disposizione cartelline con recapiti, materiale formativo e verbali commissioni mensa

Si è messo in evidenza la fornitura dei prodotti erogati, uguale in ogni tipo di gestione, con riferimento ai prodotti biologici, Dop e Pat (prodotti agroalimentari della tradizione) e si sono invitati a prendere visione dei prodotti che l'azienda ha portato ed esposto (frutta, verdura, basilico, olio, pelati, latticini, legumi secchi, pasta, riso, ecc)

Si è premesso che l'avvio è stato molto impegnativo poiché l'azienda insediata non aveva esperienza in merito al servizio sulle nostre scuole.

Si sono presentate numerose criticità legate alla carenza organizzativa, che si sono per lo più superate con l'obiettivo di risolverle anche grazie alla fattiva collaborazione e impegno che l'azienda ha mostrato

Verbale 1°Incontro Commissioni Mensa

Polo Territoriale Centro Ovest

Azienda SMA

Anche l'introduzione dei piatti in melamina rispetto al monouso ha procurato un maggior impegno da parte dell'azienda e degli operatori

E' stato fatto un cenno alla stesura del nuovo menu che terrà presente le indicazioni del ministero che prevedono la riduzione della carne a favore di proteine vegetali (legumi) e dei piatti unici

Con riferimento all'aspetto che i bambini molto spesso non assaggiano neppure anche preparazioni che dovrebbero gradire, si anticipano alcuni progetti di educazione alimentare che la ditta ha preparato

I progetti esposti da Direttore e Dietista dell'azienda sono : "progetto di educazione alimentare attraverso il gioco della piramide alimentare" e "impastiamo il nostro futuro", quest'ultimo in collaborazione con un pastificio ligure. La finalità di entrambi i progetti è l'intento di aiutare i bambini a orientare le proprie scelte alimentari

I bambini sono anche invitati in azienda per un momento informativo e pratico del momento del confezionamento

Si anticipa l'applicazione e l'avvio del menu "sperimentale" da gennaio 2017 presso Nido Infanzia Aquilone, richiesto nell'anno precedente dai commissari mensa e approvato dal comitato di partecipazione del nido

Primaria Cantore

Il genitore chiede se sono state introdotte le lasagne per i celiaci

Infanzia Comunale Govi

Si richiede di confezionare il pesto con minore quantità di aglio

E' occasione per spiegare come la salsa pesto venga confezionata e le fasi relative alla garanzia igienica adottate al fine di scongiurare i pericoli igienici

Primaria Mameli

Il genitore richiede che possa essere prevista l'applicazione dei filtri al rubinetto zona disbrigo. Si spiega che il Capitolato d'Appalto prevede l'utilizzo dell'acqua in bottiglia per gli utenti del nido e sezioni primavera e in casi di presunta o comprovata criticità.

Che le linee di indirizzo del Ministero e le disposizioni in materia ambientale prevedono il consumo dell'acqua di rete

Si fa cenno al sistema di controlli ai punti acqua di cucine e refettori che coinvolge i Municipi, la Ristorazione e le Aziende Appaltatrici , oltre ai controlli previsti da Asl in autonomia.

A fine incontro, si è dato modo di degustare il pandoro, portato dai rappresentanti aziendali, che sarebbe stato distribuito come previsto agli utenti nei giorni successivi in occasione delle festività natalizie

L'incontro svoltosi in clima sereno e collaborativo è terminato alle ore 16.45 circa

Polo II Centro Ovest
Morena Ceraudo