

Verbale 1° Incontro Commissione Mensa

Medio Levante

Aziende Cir food - Ladisa

Oggetto: Primo incontro Commissioni Mensa: Avvio Ristorazione anno scolastico 2014/15

Data incontro 16 Dicembre 2014

Orario incontro dalle 14.00 alle 16.30.

Partecipanti: Genitori : vedi foglio firma , Presidente Municipio VIII, Responsabili Azienda CIR e Azienda LADISA, Ufficio Controllo Territoriale.

L'incontro viene aperto dal Presidente del Municipio VIII, il quale dopo le relative presentazioni, ringrazia i genitori e gli insegnanti per la loro partecipazione, sottolineando quanto sia importante la necessità di valorizzare il momento del pasto inteso come occasione educativa di crescita sociale, affettiva, culturale dei bambini e dei ragazzi.

I funzionari territoriali (Carini - Pompei) hanno illustrato le linee generali dell'attività della Ristorazione, l'impegno che la Civica Amministrazione ha assunto nei confronti dei cittadini con la Carta dei Servizi che è aggiornata annualmente tenendo conto delle indagini effettuate presso gli utenti per individuare le aree di maggior interesse e i miglioramenti richiesti .

Formano i genitori in merito alle Loro attività di verifica, i punti critici da tenere sotto controllo, vengono distribuite cartelline contenenti le linee guida, regolamento delle Commissioni Mensa e i recapiti telefonici di UCT, l'indicazione per consultare il sito del Comune dove potranno scaricare i verbali e consultare tutto il materiale utile inerente al Servizio.

Si evidenzia l'importanza della collaborazione delle C.M. e si richiede di contattarci qualora riscontrassero criticità del Servizio.

Il primo punto trattato, è stato quello relativo all'esito della sentenza del Consiglio di Stato che ha accolto i ricorsi presentati dalla Ditta Cir rispetto alla gara d'appalto. Il Comune, tramite la propria Avvocatura valuterà le azioni da intraprendere che non interferiranno con il regolare Servizio.

Si è illustrata la riorganizzazione dei Funzionari della Ristorazione: distribuita a tutti i partecipanti un'informativa relativa ai cambiamenti che avranno atto dal 1° gennaio 2015; il funzionario Roberta Carini sarà referente della relazione per il Municipio Medio Levante, pertanto sarà reperibile al telefono fisso dell'ufficio territoriale di Via Mascherpa, 34, sia per le questioni legate alle diete, sia per i contatti con tutti gli utenti (genitori, insegnanti, aziende, dirigenti scolastici). L'applicazione di quanto previsto dal Capitolato d'Appalto, sarà verificata da colleghi/e specificatamente preposti al controllo, che monitoreranno le scuole e i centri di produzione pasti e derrate dei municipi Medio Levante e Levante.

Il lavoro sarà condiviso al fine di mantenere una buona qualità del servizio.

Dal 1° gennaio 2015, in tutte le scuole sarà affisso l'avviso con i recapiti e le giornate di ricevimento al pubblico presso l'ufficio di Via Mascherpa, 34. E' sempre consigliabile accertarsi della presenza del funzionario, previa telefonata.

Viene data la parola ai presenti per esporre criticità e problematiche:

C.I VILLA BERNABO BREA:

Viene richiesta la riparazione della macchina per termosaldare le diete in quanto attualmente vengono usate le "vaschette in alluminio" considerate non sicure ed inidonee.

L'ultima fornitura di "carne all'uccelletto" non era idonea in quanto tagliata molto grossa e con quantità di grasso eccessiva (redatta rnc)

Verbale 1° Incontro Commissione Mensa

Medio Levante

Aziende Cir food - Ladisa

C.I SAN PIETRO:

- alcuni genitori non sono stati avvisati in tempo della riunione, su cinque classi risulta una comunicazione difforme (si concorderà con la Responsabile una procedura di comunicazione più univoca e adeguata).

PRIM. RICHERI :

La frutta distribuita è di piccolo calibro: il responsabile aziendale illustra che la fornitura è biologica , di 1° categoria econ un calibro di 70/75. Ad eccezione dei mandaranci, clementini, distribuiti in numero di 2 o 3 in relazione alla pezzatura/diametro.

PRIM. BRIGNOLE SALE:

Tonno di qualità scadente e salato;

pur essendo il personale addetto alla distribuzione del pasto dotato di cuffia copricapo, sono stati trovati capelli nei piatti dei bambini;

viene richiesta la possibilità di far ritirare i generi avanzati dai bimbi (doggy bag) per evitare sprechi; L'Azienda, fa nuovamente presente che effettua una raccolta dei pasti confezionati e non utilizzati, grazie alle attrezzature di cui dispongono, a favore dell'associazione ONLUS di Sant'Agata, vengono richieste informazioni circa la tracciabilità del pesce (bastoncini, merluzzo, halibut) e viene evidenziato che la provenienza dei bastoncini di pesce è l'oceano indiano, dell'halibut la Groenlandia e del merluzzo la Nuova Zelanda.

PERASSO:

La tipologia delle brocche risulta critica per la sanificazione in quanto il manico presenta scanalature difficili da asciugare, pertanto possono rilevarsi tracce di muffa: chiesta la sostituzione delle stesse;

Polpettoni poco graditi sia di bietole che di fagiolini: richiesta la sostituzione con altre pietanze più gradite agli utenti.

CI BORGHI PILA:

Viene chiesta la provenienza della carne e del pollo: verrà effettuata una visita al CPP per la verifica degli approvvigionamenti e tracciabilità derrate.

E' stato evidenziato che si sta "valutando" con il "banco alimentare" come intensificare la raccolta di eventuali rimanenze di cibo non consumato.

La riunione termina alle ore 16.15 circa .

Ufficio Controllo Territoriale
Medio Levante