

Verbale 1° Incontro Commissione Mensa Ponente

Impresa La Cascina Global Service

Rif. n°2 del 19/12/14

Data incontro 01/12/14

Orario incontro: dalle 14.00 alle 16.30

Orario formazione: dalle 14.15 alle 15.15

Ordine del Giorno come da convocazione:

- ❖ Considerazioni sul servizio di ristorazione appena avviato
- ❖ Informazioni prossimo menù anno scolastico 2015/17
- ❖ Formazione ai genitori della commissione mensa.

Partecipanti: (vedi fogli firma)

DESCRIZIONE

L'incontro viene aperto dai funzionari dell'Ufficio di Controllo Territoriale (UCT) del Ponente che, dopo le relative presentazioni, ringraziano i genitori e i docenti per la loro partecipazione.

Nel momento della formazione, a tutti i rappresentanti presenti, di cui molti di nuova nomina, è stato consegnato il materiale necessario per poter effettuare le visite (indumenti e copie dei verbali) e l'indicazione cartacea per poter accedere al sito della Ristorazione del Comune di Genova dove potranno scaricare i verbali e consultare tutto il materiale inerente la ristorazione scolastica.

Le Funzionarie hanno presentato, in linea generale, il Servizio ponendo particolare attenzione alla gestione delle diete personalizzate, partendo dal ricevimento del certificato medico fino alla distribuzione del menù personalizzato in refettorio ed inoltre sono stati dati chiarimenti sulle diverse tipologie di confezionamento del pasto.

Si è poi illustrato il regolamento delle Commissioni Mensa, il ruolo e le linee guida con le relative istruzioni operative da applicare durante le visite che potranno fare presso le cucine, i refettori, i centri di produzione e di fornitura derrate.

E' stata data informazione dell'esito della sentenza del Consiglio di Stato che ha accolto con esito positivo il ricorso presentato dall'azienda Cir relativamente alla gara d'appalto. L'avvocatura del Comune valuterà le azioni da intraprendere assicurando naturalmente il regolare servizio di ristorazione.

Si è comunicato che, a partire dal primo gennaio, ci saranno dei cambiamenti per quel che riguarda la riorganizzazione del nostro ufficio ristorazione: il funzionario Sabatino Alessandra sarà referente per il municipio e sarà reperibile al numero fisso dell'ufficio Territoriale sito c/o la sc. Inf. Emma Valle, mentre il funzionario Gambi Marina, in collaborazione con un'altra collega, si occuperà dei controlli che dovranno essere effettuati nelle scuole del Municipio Ponente e Medio Ponente oltre ai centri di produzione pasti. A tal proposito sono stati consegnati i riferimenti telefonici che verranno poi affissi in ogni scuola.

Riguardo al nuovo menù 2015/2017, che entrerà in vigore dal prossimo febbraio, si sono illustrati i nuovi piatti inseriti già sperimentati con i panel-test effettuati in alcune scuole.

Verbale 1° Incontro Commissione Mensa Ponente

Impresa La Cascina Global Service

Si è dato particolare rilievo, secondo le linee guida del Ministero della salute, all'introduzione di piatti che oltre a determinare un menù più vario, favoriscono una continua promozione ad un'alimentazione corretta.

Le nuove proposte, suggerite anche dai rappresentanti delle commissioni mensa durante i precedenti incontri, sono relative all'inserimento di altre tipologie di cereali tipo orzo, farro nelle minestre, pesce proposto in un sugo per il primo piatto e alla livornese come pietanza, legumi presentati come contorno o nelle polpettine ed in ultimo frutta secca nella torta.

La riunione prosegue con l'intervento dei rappresentanti:

In generale il polpettone di fagiolini e gli sformati non sono molto graditi.

Si ritiene che sia doveroso mantenere il piatto nel menù in quanto fornisce un buon apporto di verdure che solitamente non vengono consumate, si provvederà con l'azienda a migliorare il confezionamento e con l'ufficio Nutrizione e Dietetica ad apportare eventuali modifiche nella grammatura degli ingredienti.

Le patatine al forno sia nelle scuole a gestione esternalizzata che veicolata non sono appetibili in quanto troppo asciutte e poco croccanti. L'azienda informa che il prodotto utilizzato è biologico e surgelato; viene richiesto di sostituirlo con patate biologiche fresche di IV gamma.

Un genitore della sc. Pr. D'Albertis segnala che non è gradito il contorno patate e peperoni previsto il martedì della 6° settimana durante i mesi estivi; a tal proposito si ritiene non dover eliminare il contorno vista un'unica presenza nel menù su sei settimane e per un periodo limitato.

Molti lamentano l'odore persistente dei nuovi piatti, bicchieri in polipropilene e posate in acciaio; tale problematica era stata evidenziata soprattutto all'inizio della fornitura, ma l'azienda ad oggi provvede con l'asciugatura manuale per quel che riguarda i piatti e bicchieri, mentre per le posate vengono tutte introdotte in un macchinario che le asciuga grazie alla ventilazione con aria calda e la presenza di semi di mais che assorbono l'umidità.

Alcuni rappresentanti segnalano l'utilizzo di materiale a perdere nelle cucine esternalizzate; richiesto all'azienda di provvedere alla riparazione di attrezzature nel caso di mal funzionamento di lavastoviglie o alla sostituzione di personale assente per ovviare al problema.

Un genitore riferisce che a volte la frutta prevista come frutta snack risulta acerba; richiesto all'azienda di prestare più attenzione alla corretta maturazione dei frutti da consegnare.

Una mamma della scuola infanzia comunale Emma Valle vorrebbe poter ripristinare la distribuzione della frutta a metà mattinata; attualmente viene distribuita alle ore 11,30/11,45 solo per i bambini che mangiano al secondo turno.

Un genitore della sc. Pr. A. Negri lamenta i quantitativi delle portate sempre un po' troppo giusti durante la distribuzione al secondo turno.

Verbale 1° Incontro Commissione Mensa Ponente

Impresa La Cascina Global Service

A conclusione dell'incontro alcuni genitori chiedono la possibilità di riaprire il centro di produzione pasti Thouar, il referente aziendale Sig. Loiacono afferma che la volontà e le prospettive ci sarebbero, ma si rimane in attesa dell'evolversi circa la situazione riguardante la sentenza sulla gara d'appalto.

L'incontro è terminato alle ore 16.30 circa in un clima sereno e collaborativo.

UCT PONENTE

Funzionari tecnici