

# **Verbale 1° Incontro**

## **Commissione Mensa Valpolcevera**

### **Azienda Cir food**

---

**Data incontro: 02/12/2014**

**Orario incontro: 14.30/16.00**

**Orario formazione: 16.00/17.00**

**Ordine del Giorno come da convocazione:**

- Andamento servizio di ristorazione
- Riorganizzazione funzionari ristorazione
- Presentazione nuovo menù,
- Momento formativo: l'importanza della frutta secca e dei legumi nella nostra alimentazione
- Discussione

**Partecipanti:** vedi fogli firma

#### **DESCRIZIONE:**

L'incontro ha avuto inizio con i saluti e le presentazioni; hanno partecipato alcuni genitori di nuova nomina ai quali è stato spiegato il loro ruolo all'interno della scuola e le modalità operative per svolgerlo al meglio.

A ciascuno è stato consegnato un foglio con le indicazioni necessarie alla consultazione del sito del Comune. Abbiamo richiesto la mail di coloro che non l'avevano ancora fornita per implementare il gruppo "commissioni mensa", al quale inviare informazioni e comunicazioni utili sul 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.
- Riorganizzazione dei Funzionari della Ristorazione: distribuita a tutti i partecipanti un'informativa relativa ai cambiamenti che avranno atto dal 1° gennaio 2015; il funzionario Cian Cristina sarà referente della relazione per la Valpolcevera, pertanto sarà reperibile al n° fisso dell'ufficio territoriale di Via Reta, sia per le questioni legate alle diete, sia per i contatti con tutti gli utenti (genitori, insegnanti, aziende, dirigenti scolastici) , presumibilmente la Sig.ra Giovinazzo Concetta, con un collaboratore tecnico, saranno referenti della parte legata ai controlli sulle scuole e sui centri di produzione pasti. Il lavoro di entrambe 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 Reta. E' sempre consigliabile accertarsi della presenza del funzionario, previa telefonata.
- Presentazione nuovo menù: grazie alla disponibilità della Scuola Primaria Dante Alighieri che oltre ad ospitarci, ci ha messo a disposizione il proiettore, abbiamo potuto proiettare le slide della presentazione del nuovo menù che partirà il 1° febbraio 2015 e che vedrà l'introduzione di alcuni piatti nuovi come le polpette di legumi, cannellini in umido, pasta tricolore all'olio extra vergine, minestrina di verdure con riso farro o orzo e cereali misti; pasta al sugo di pesce, pesce di merluzzo alla livornese, cavolo cappuccio in insalata, torta di frutta secca.  
PIATTO UNICO (scuola primaria e secondaria): Verdure da sgranocchiare – pizza con formaggio e prosciutto – frutta fresca – budino vaniglia o cioccolato.

# **Verbale 1° Incontro**

## **Commissione Mensa Valpolcevera**

### **Azienda Cir food**

---

Per i nidi d'infanzia: crema di legumi ( piselli o fagioli cannellini ), minestra di verdure con farro o riso, polpettine di legumi al forno, purea di patate e carote o patate e zucca

- Momento formativo: proprio in virtù della presentazione del nuovo menù abbiamo pensato di motivare le scelte che ci hanno portato a introdurre questi nuovi piatti, in special modo quelli legati ai legumi e alla frutta secca
- Discussione:
  - Primaria Murta: la pasta al sugo di tonno risulta spesso asciutta;  
Richiesta molto sentita dell'uniformità delle portate per i bambini celiaci; i funzionari hanno spiegato il percorso che il servizio ha fatto negli anni e continua a fare per ridurre al minimo la diversità dei piatti, ma garantendone la sicurezza
  - I.C.Garrone: i formati di pasta risultano un po' grossi, così come il taglio dei bocconcini; l'azienda si è impegnata rispetto ai bocconcini, meno sulla pasta che è la stessa della primaria e che risponde comunque a tipologie di formati idonei anche ai bimbi dell'infanzia
  - Primaria Villa Sanguineti: richiesta di evitare la sostituzione frequente del personale addetto alla distribuzione; era già stato detto alla cuoca di occuparsi lei della distribuzione delle diete, in caso di personale nuovo. Il responsabile cercherà di ovviare alla criticità.  
Rispetto al parmigiano per la pasta, ribadito il fatto di non metterlo nella gamella, ma sul tavolo, a richiesta.  
Desiderio di visionare le tabelle dei pesi a cotto; le stesse sono presso la scuola a disposizione delle insegnanti e dei rappresentanti commissioni mensa
  - Primaria De Amicis: richiesta di un microonde per scaldare le diete speciali

La partecipazione dei genitori e del personale della scuola è sempre molto interessata, la fiducia reciproca acquisita negli anni, rende la collaborazione costruttiva, efficiente ed efficace.

Ufficio Controllo Territoriale Valpolcevera