

Verbale 1° Incontro

Commissioni Mensa

POLO LEVANTE

Azienda Ladisa

Data incontro: 17/12/2015

Orario incontro: 14.30/17.30

Partecipanti: vedi fogli firma

L'incontro si è aperto con la presentazione dei responsabili dell'Azienda Ladisa subentrata, nella gestione del servizio di ristorazione dal 5 ottobre 2015, all'azienda di ristorazione Cir food.

Si è proceduto con la valutazione del nuovo menù in particolare per l'inserimento di nuovi piatti tra i quali le polpettine di legumi, il filetto di merluzzo alla livornese ed il sugo di pesce che hanno avuto livelli di gradibilità differenti. S'informano i presenti relativamente all'utilizzo quotidiano di frutta biologica ed anche di buona parte delle verdure. Si comunica che la ricetta relativa alla preparazione polpettine di legumi è stata rivista con l'impiego di fagioli cannellini surgelati anziché borlotti secchi e l'aggiunta di ricotta per rendere l'impasto più morbido e meno asciutto. Inoltre si fanno presenti le motivazioni che hanno determinato la sostituzione della torta con frutta secca con l'erogazione del dessert, nelle scuole ove presenti utenti con dieta a rischio anafilassi.

Si è proseguito con la presentazione del servizio ai nuovi Commissari Mensa spiegando loro quali siano i compiti e le modalità per svolgerli al meglio e ad ognuno dei partecipanti sono state consegnate delle dispense contenenti le linee guida, il regolamento e due verbali da utilizzarsi durante le visite.

Un CM ha comunicato di essere stato a visitare il CPP Ladisa, proprio i primi giorni del servizio, e ha contestato l'ubicazione definendola "inadeguata poiché ubicato sotto una montagna" e con dimensioni inadatte alle necessità produttive e di conservazione delle merci; verificando che le stesse una volta scaricate dai furgoni sostano per parecchio tempo sui bancali all'esterno prima di essere posizionate nel magazzino e/o nelle celle frigorifere, inoltre sempre secondo il CM il centro non presenta requisiti igienici conformi. Si rende noto che il nostro ufficio solo in questo contesto è venuto a conoscenza di tali problematiche in quanto il CM non ha redatto alcun verbale e nemmeno ci ha informato telefonicamente; ha inoltre lamentato ritardi reiterati che si sono ripetuti sulle Scuole a gestione veicolata per i primi tempi del servizio. A tale affermazione abbiamo sottolineato quanto sia importante la comunicazione tra le CM e il nostro ufficio, proprio per ovviare tempestivamente alle problematiche che si presentano. Il Responsabile aziendale riferisce che il Centro Cottura possiede le autorizzazioni rilasciate dagli uffici competenti che periodicamente effettuano visite di controllo (ASL e NAS).

Relativamente ai ritardi un altro CM ha parlato dei relativi rimborsi e il servizio ha informato che la nuova carta del servizio prevede il rimborso in caso di due ritardi nell'arco delle sei settimane e il rimborso per l'utilizzo del pasto scorta per più di due volte nell'arco delle sei settimane. Lo stesso genitore ha sostenuto anche la mancanza di chiarezza sull'etichettatura e la tracciabilità delle merci (packaging) che sono consegnate alle cucine esternalizzate, specificando inoltre che non sono state rispettate le offerte fatte in sede di gara relativamente all'olio dop extra vergine della riviera ligure e al prosciutto che lo stesso non è di qualità nazionale" come richiesto dal C.S.A.

Il responsabile Aziendale ha esplicitato le motivazioni relative all'utilizzo dell'olio extravergine DOP di Bari anziché il ligure avvenuto solo per i primi tempi del servizio, vista la difficoltà di reperimento di quello Ligure e ha assicurato che il prosciutto è conforme ai requisiti richiesti confermandone l'origine italiana.

Un genitore della Sc.prim.Gianelli ha lamentato la scarsa appetibilità dei piatti consumati dagli utenti nei giorni di lunedì e mercoledì, tale da valutare in un prossimo futuro l'utilizzo di un panino fornito dai genitori in sostituzione del pranzo scolastico. Il servizio ha garantito un monitoraggio presso la sede nei giorni indicati per valutare la gradibilità del pasto.

Per la Sc.Inf Tina Quaglia si è rilevata il problema dei legumi in scatola per chi usufruisce di dieta è stato assicurato dall'azienda che da gennaio 2016 saranno distribuiti unicamente legumi secchi.

Verbale 1° Incontro

Commissioni Mensa

POLO LEVANTE

Azienda Ladisa

Relativamente alla scarsa gradibilità del filetto di merluzzo alla livornese, verrà sperimentata una ricetta in bianco anche alla sc.inf Chighizola in quanto ha presentato lo stesso problema. Un insegnante della Sc.pr.D'eramo ha dichiarato che si mangia molto bene anche se taluni piatti non sono graditi ai piccoli utenti e che è fondamentale il ruolo del docente per un consumo consapevole e corretto del pasto.

In seguito a richiesta unanime circa una sempre più grande diffusione dei prodotti bio si è assicurato che entro i primi mesi del nuovo anno si provvederà alla ricerca sul mercato di un prodotto adeguato e da validare dagli uff. competenti per distribuire la pasta biologica anche per le diete celiache e per venire incontro all'utenza che richiede un prodotto alla vista uguale agli altri utenti per non creare delle differenziazioni discriminatorie anche se dovute a maggiore sicurezza nelle preparazioni.

Alcuni genitori CM poresenti avrebbero desiderato intervenire, ma i tempi si sono un po' allungati per alcune dissertazioni non proprio specifiche per il contesto della riunione ed un clima un po' teso che ha reso difficile lo scambio di comunicazioni tra i presenti.

L'incontro si chiude alle ore 17,30.