

Verbale Incontro

Ufficio Controllo Territoriale Levante

Oggetto: Verbale del 27/11/2013
1° incontro Commissioni mensa

Azienda: CIR FOOD

Destinatari: DIR,UTC,UND,UCO,UAQ,UCT tutti.
e p.c.
Azienda CIR FOOD
Azienda LADISA
Dirigenti Scolastici e Responsabile UOST
Docenti e genitori

Data incontro: 27 Novembre 2013

Orario incontro: dalle 14.30. alle 17.00

Ordine del Giorno come da convocazione:

- Illustrazione esito customer satisfaction A.S. 2012 2013, formazione commissari mensa, presentazione avviamento servizio A.S. 2013-2014.

Partecipanti: Erano presenti per UCT Levante il Fuzionario tecnico Enrica Ivaldi e la collega Vincenza Parisi, il Responsabile della produzione del CPP di CIR FOOD Francesco Alessandro e la Responsabile del personale Camilla Pescio. Per l'azienda Ladisa sono intervenuti i Rappresentanti del CPP Vito Barnabà e l'Ispettrice Isabella Bongiorno. Hanno partecipato numerosi genitori e insegnanti (Elenco f. firma allegato).

DESCRIZIONE: L'incontro ha avuto inizio con i saluti e le presentazioni dei partecipanti e quindi si è proceduto a distribuire ed illustrare gli esiti della customer satisfaction relativa all'a.s. 2012-2013.

Per i nuovi commissari mensa si è provveduto a distribuire il regolamento della commissione mensa e si è precisato inoltre che tutte le informazioni relative al servizio di ristorazione possono essere consultate su sito del Comune di Genova. Uct Levante si rende disponibile ad accompagnare i nuovi commissari mensa in occasione delle prime visite.

Si prosegue dedicando uno spazio alla formazione di tutti i partecipanti prendendo spunto dai quesiti circa il servizio e le modalità di intervento durante i controlli da parte degli stessi.

L'argomento di maggior interesse trattato è quello relativo alla stesura del nuovo menù. Uct Levante illustra ai presenti quali sono gli step per l'elaborazione del nuovo menù che consiste in un primo incontro con i responsabili aziendali per l'elaborazione di una bozza di menù che sarà sottoposta, con incontri programmati, sia al comitato tecnico e scientifico, sia ad una rappresentanza dei commissari mensa dei nove municipi.

La riunione prosegue con gli interventi dei genitori:

- PR. Jessie Mario : viene proposto dal rappresentante della commissione mensa che il progetto fruttometro, come nelle infanzie comunali, diventi obbligatorio anche nelle scuole primarie statali o al limite proporlo anziché tutti i giorni almeno tre volte a settimana per abituare i bambini al consumo della frutta. Tale proposta è stata condivisa dalla quasi totalità dei partecipanti.

- INF.Bottini: una mamma riferisce che sarebbe opportuno a suo avviso che i bocconcini di mozzarella fossero tagliati dalle addette mensa almeno a metà per evitare eventuali bocconi difficili da deglutire. Inoltre la commissaria riferisce che le patate a cubetti al forno sono poco gradite in quanto il prodotto dopo la cottura e a seguito della veicolazione diventa gommoso e poco appetibile. Il responsabile di Cir Food riferisce che si impegnerà a reperire o un prodotto alternativo oppure a modificare le modalità di preparazione e cottura.
- INF. D'Eramo: la rappresentante si ritiene soddisfatta del servizio a nome di tutti e suggerisce che per gli utenti della scuola infanzia in accordo con le insegnanti si distribuisca per prima la seconda portata per facilitarne il consumo.
- INF.Gnecco Massa: la rappresentante si ritiene soddisfatta del servizio e propone di elaborare un menù con proposte sane e in linea con quanto consigliato dal Ministero della Salute e a tal proposito suggerisce alle insegnanti presenti di coinvolgere le colleghe a promuovere il consumo delle portate anche poco gradite ai bambini favorendo l'educazione alimentare nel momento del pasto.
- PR. Sacro Cuore : la mamma della commissione mensa segnala una criticità relativa alla scarsa variabilità del primo piatto in quanto nella scuola sopraccitata è previsto un solo rientro e per ben tre martedì su sei è presente il primo piatto in bianco. L' Ispettrice dell'azienda Ladisa propone di inserire al martedì della 4^a settimana la portata lasagne al pomodoro poiché in produzione al CPP per le scuole dell'infanzia. La mamma si ritiene soddisfatta.
- INF.Colombo: la rappresentante segnala che i crostini fino ad oggi distribuiti sono poco graditi e non consumati in quanto presentano gusto anomalo e consistenza troppo compatta che non favorisce l'inzuppamento risultando di difficile masticazione nonostante la permanenza nella pietanza calda. A tale esposizione si associano tutti i commissari presenti. Il responsabile dell'azienda Cir Food si impegna a trovare un prodotto alternativo che in incontri l'appetibilità di tutti.

Uct Levante a conclusione dell'incontro, a seguito di un episodio verificatosi presso la scuola Pr. Fermi circa l'aggiunta senza regole del sale da parte dei bambini sulle pietanze (il salino dovrebbe essere gestito e monitorato dall'insegnante), ha distribuito ai partecipanti una nota circa l'uso consigliato delle quantità di sodio in una sana e corretta alimentazione e ha svolto una riflessione con i partecipanti sulle conseguenze a carico dell'organismo per l'eccessivo uso dell'elemento in questione.

Esauriti gli argomenti, la riunione, che si è svolta in un clima sereno e cordiale, si conclude alle ore 17.00 circa.

Il Funzionario Tecnico
Enrica Ivaldi