

**Verbale
Incontro**

SEDE
UCT MEDIO PONENTE

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

Azienda: VILLA PERLA

Destinatari: Dirigente Ristorazione
Uffici della Ristorazione.
e p.c. Azienda VILLA PERLA
Dirigenti Scolastici
Docenti e genitori

Data incontro: 27 Novembre 2013

Orario incontro: dalle 14.30. alle 16.30

Ordine del Giorno come da convocazione:

- Considerazioni avvio servizio A.S. 2013-2014, indicazioni stesura nuovi menu 2014-16, illustrazione esito customer satisfaction A.S. 2012 2013, formazione commissari mensa.

Partecipanti: Presenti per UCT(Ufficio Controllo Territoriale) Medio Ponente i Fuzionari M. Ceraudo e I. Riccone , per UCT Ponente il Funzionario M. Gambi, per Villa Perla Service presenti R. Senzioni , il capo cuoco M. Sessa, la cuoca della Primaria Foglietta R. Alloisio.

Hanno partecipato numerosi genitori e insegnanti (come da foglio firma).

L'incontro è iniziato con le consuete presentazioni dei partecipanti e quindi si è proceduto a illustrare gli esiti della customer satisfaction relativa all'a.s. 2012-2013, sono stati elencati i piatti più e meno graditi .

In seguito si è fatto cenno ai vari incontri previsti per la stesura del nuovo menu 2014-16, con riferimento alle nuove proposte. In particolar modo si è evidenziata la presenza di frutta e verdura, legumi, frutta secca come da indicazioni del Ministero della Salute.

Tra le nuove proposte, è stato già eseguito un "panel test" di minestra con orzo e con farro in tutte le scuole servite da Villa Perla, con esito favorevole.

Si è rimarcata l'importanza del giusto movimento e del consumo della prima colazione a casa.

E' seguita formazione ai commissari mensa e si è precisato che tutte le informazioni relative al servizio di ristorazione possono essere consultate su sito del Comune di Genova

Uct Medio Ponente si rende disponibile ad accompagnare sulle scuole anche eventuali genitori, non facenti parte della commissione mensa, che manifestino particolare perplessità circa il servizio.

Si dedica uno spazio alla formazione di tutti i partecipanti sulle modalità di intervento durante i controlli da parte degli stessi: tempistiche, quantità, temperature, sanificazione, utilizzo del camice e cuffia, compilazione verbale ecc.

E' stata spiegata ai presenti l'importanza della puntualità delle classi nel presenziare in refettorio, per poter seguire la procedura diete che prevede la somministrazione delle stesche soltanto dopo che tutti gli utenti sono seduti a tavola.

La riunione prosegue con gli interventi dei genitori:

- Scuole infanzia : non gradiscono le carote da sgranocchiare, preferiscono quelle julienne
- Scuole primarie: proposte di alimenti e pane integrali, polpette con soia, più pesce.
- UCT ha fatto cenno allo scarso interesse verso il cibo, a prescindere dalla sua appetibilità, da parte dei bambini anche verso piatti tradizionalmente graditi es. polpette, pizza, carni impanate, prosciutto.
- I genitori e docenti presenti sono stati sensibilizzati al non consumo di snack impropri durante la mattinata.
- La docente della Primaria S.G.Battista farà da portavoce per provare a procedere all'inversione delle portate come già avviene nelle altre scuole, con buoni risultati circa il consumo del pasto.
- L'incontro è terminato alle ore 16.30.

I Funzionari

M. Ceraudo I. Riccone