

Verbale Incontro

Sede
Ufficio Controllo Territoriale
Ponente

Rif. n°: 4 Oggetto: Verbale del 17/12/2013
"1 ° Incontro Commissioni Mensa a.s.2013/14"

Azienda: POLICOOP

Destinatario DIR, UTC, UND, UCO, UAQ, UCT TUTTI
e p.c. Policoop, Presidente, Assessore e Dirigente Municipio 7 Ponente, Dirigenti scolastici,
Docenti e genitori

Data incontro 05/12/13

Orario incontro dalle 14 .30 alle 16.30

Ordine del Giorno come da convocazione:

- ❖ Considerazioni sul servizio di ristorazione appena avviato
- ❖ Proposte per la stesura del prossimo menù anno scolastico 2014/16
- ❖ Cenni sulla customer relativa all'anno scolastico 2012/13
- ❖ Formazione ai genitori della commissione mensa.

Partecipanti: Genitori, docenti (vedi f. firma allegato) , Rappresentanti Azienda Policoop,
UCT

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), i recapiti telefonici di UCT 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 il Servizio.

Le Funzionarie hanno presentato, in linea generale, il Servizio ed 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.

Viene comunicato che il Servizio è in fase di progettazione per la stesura del nuovo menù, che entrerà in vigore a partire dal novembre 2014; i presenti vengono invitati a riflettere sull'introduzione di nuove preparazioni come, legumi, frutta secca e altri tipi di cereali quali orzo e farro, suggeriti dalle nuove linee guida del Ministero della Salute.

A tal proposito si informano i presenti che nei prossimi mesi verranno effettuati dei panel – test, sperimentando alcuni nuovi piatti per poterne valutare la gradibilità e quindi inserirli nel nuovo menù.

Sono stati illustrati gli esiti del questionario compilato durante il secondo incontro dell'anno scorso dai rappresentanti della commissione mensa , mettendo in evidenza le criticità emerse, ma soprattutto i suggerimenti che hanno definito un piano di miglioramento da tenere in considerazione per la stesura del menù, per la riduzione del materiale plastico nelle mense, incrementando anche l'educazione alimentare.

E' stato quindi rinnovato l'impegno, anche per quest'anno scolastico, di realizzare un piccolo progetto educativo rivolto ai ragazzi della sc. Secondaria che sempre più si orientano verso scorrette abitudini alimentari. Per quel che riguarda il contenimento dell'impatto ambientale è stato avviato presso la sc. Pr. Thouar, su suggerimento del "Comitato genitori Prà", un progetto di raccolta differenziata dei bicchieri di plastica.

La riunione prosegue con l'intervento dei rappresentanti:

Sc. Inf. Lanterna

Un genitore condivide pienamente la scelta di inserire nel prossimo menù legumi, frutta secca e altri tipi di cereali.

Sc. Inf. Valle

Un genitore chiede se è possibile poter visionare le schede tecniche dei prodotti utilizzati.

An Nuvola

Una mamma approva l'inserimento dei legumi, ma ritiene che il tortino di pesce e i finocchi non siano così apprezzati.

Pr. De Amicis

L'insegnante referente comunica che, il tonno in scatoletta proposto in alternativa nei menù personalizzati, risulta di qualità inferiore rispetto a quello distribuito a tutti gli utenti nella giornata in cui il menù lo prevede.

In linea generale i rappresentanti delle scuole esternalizzate lamentano una non costante maturazione e qualità della frutta e richiedono di poter inserire la spremuta anche già confezionata o lo yogurt alla frutta.

I referenti dell'azienda comunicano che da poco tempo hanno sostituito il fornitore di ortofrutta riscontrando un miglioramento delle derrate, ma faranno presente quanto emerso.

Altra problematica condivisa tra i presenti è lo scarso gradimento della platessa impanata; effettivamente anche UCT, durante i controlli, ha riscontrato la criticità, ma ritiene che, visto il buon confezionamento, sia opportuno perseverare in quanto è uno dei pochi piatti di pesce inseriti nel menù ed è difficoltoso proporre ai bambini pesce con altre ricette. In merito vengono richiesti consigli ai partecipanti:

- una mamma della sc. Inf. Letizia chiede di inserire il pesce nasello al posto del merluzzo in quanto ha un sapore più delicato
- una rappresentante della sc. Pr. Thouar suggerisce di "nascondere" il pesce in un sugo per il condimento della pasta.

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