Verbale Incontro

Sede
Ufficio Controllo Territoriale
CENTRO OVEST

Oggetto 2° verbale Commissione Mensa Centro Ovest

Azienda: CIR FOOD

Destinatari Direttore Dott.ssa T. Carpanelli
Dirigente Dott.ssa L.Santolamazza
Uffici della Ristorazione
Presidente Municipio
Dirigenti Scolastici
Azienda CIR
Docenti e genitori

Data incontro: 12/03/2014

Orario incontro: 14.30/16.30

Ordine del Giorno come da convocazione: Customer Satisfaction
Lettura nuove proposte menù

Partecipanti: come da foglio firma

L'incontro ha avuto inizio con i saluti e le consuete presentazioni da parte dell'Ufficio di Controllo Territoriale e dell'azienda Cir Food. Presenti alcuni genitori di nuova nomina ai quali è stata distribuita la documentazione necessaria.
Le commissioni mensa sono informate circa gli esiti della nuova gara di appalto; per quanto riguarda il lotto centro ovest, in data 10 marzo 2014, è stata assegnata l'aggiudicazione provvisoria all'impresa La Cascina Global Service.

Customer Satisfaction

E' stato distribuito il questionario e sono state illustrate le modalità di compilazione, con lo scopo di raccogliere informazioni utili al servizio e migliorare la comunicazione tra utenza e Comune.

Formazione

Sono illustrate le modalità per la composizione di un menù scolastico.
Sono date informazioni concernenti la stesura del nuovo menù per l'anno scolastico 2014/15: Secondo le indicazioni del Ministero della Salute si propone di inserire e incrementare il consumo di legumi e frutta secca.
Sono stati condivisi gli esiti dei vari panel test effettuati presso alcune scuole a campione. I nuovi piatti proposti sono: pasta tricolore al burro – insalata di cavolo cappuccio – purea di carote per gli asili nido – polpette di tonno – passato di verdura con orzo, farro, riso. Sono in corso altri panel test riguardanti: crocchette di legumi - fagioli cannellini in umido – verdure crude da sgranocchiare, pizza con prosciutto, dessert.

La riunione prosegue con gli interventi dei genitori. Sono elencati alcuni piatti poco graditi in generale: crocchette di merluzzo,crocchette di patate, fagiolini al pomodoro e lonza alle mele.

Asilo Nido Lilliput
Segnala che i succhi di frutta bio sono troppo dolci: evidenzia inoltre la non adeguata cottura della pizza margherita: a proposito si precisa che è stato eseguito intervento di manutenzione ai forni in data 11/03/14.

Scuola primaria Garibaldi e scuola infanzia Montegrappa
Emergono problematiche riguardanti quantità scarse per alcuni piatti (pasta, carne all'uccelletto, bocconcini di pollo o tacchino). Il Responsabile Cir spiega che per le porzioni a peso, è utilizzato un sistema informatico per stabile la grammatura necessaria rispetto ai pasti ordinati. Saranno comunque effettuate verifiche.
L'insegnante della commissione mensa chiede al più presto i nomi delle persone di riferimento della nuova azienda La Cascina Global Service.

La riunione è terminata alle ore 16.30

Ufficio Controllo Territoriale Centro Ovest