Verbale Incontro

Sede
Ufficio Controllo Territoriale
Medio Levante

Destinatari: Dirigente Ristorazione
Uffici della Ristorazione

E p.c: Presidente Municipio VIII Dottor Alessandro Morgante
Docenti rappresentanti delle commissioni mensa Medio levante.

Azienda: CIR **-** LADISA
Oggetto: Secondo incontro Commissioni Mensa:
Customer satisfation 2013/2014
Considerazioni sul servizio ristorazione anno scolastico 2013/14.
Panel test effettuati per stesura prossimo menu "2014-2016"

Data incontro 04 marzo 2014
Orario incontro dalle 14.00 alle 16.30.
Partecipanti: Genitori : come da foglio firma, Assessore alla scuola del Municipio, Responsabili Azienda CIR e Azienda LADISA, UCT.

L'incontro viene aperto con la presentazione dei presenti.
Si evidenzia l'importanza della collaborazione delle C.M. e si richiede di contattare l'ufficio della Ristorazione, qualora si riscontrassero criticità.
Vengono illustrati gli esiti, positivi e negativi dei panel test ad oggi effettuati e si descrivono i panel test previsti per le prossime settimane, con specifiche sui piatti da inserire nel nuovo menu.
Viene descritta l'indagine di customer satisfation e distribuito il relativo questionario, dando voce ai presenti per le considerazioni sul servizio:

C.I. ALBARO:
- lamenta la "gommosità" del pane: viene spiegato, dal Responsabile Aziendale, che sussistono difficoltà nel reperire un nuovo fornitore, visto che il precedente, per motivazioni non dipendenti dalla Ditta Appaltarice, ha lasciato e l'attuale non risulta soddisfacente nella fornitura. Viene proposto, per le materne, di utilizzare i "filoni" per cercare di arginare ed eliminare il problema.
- Ad oggi, nonostante la segnalazione del 18/02 è stata risolta solo parzialmente la criticità della lavastoviglie (la "poca pressione" della macchina è stata risolta con l'installazione di una pompa interna, gli augelli delle ventole interne non sono ancora state sostituite): il responsabile aziendale spiega che sono in attesa della fornitura dei pezzi da sostituire;
- viene discusso lo scarso consumo della lattuga (presumibilmente condita con poco equilibrio tra gli ingredienti), che a parere del genitore dovrebbe essere eliminata dal menu, almeno per la suddetta scuola: viene concordato che verrà ulteriormente formata la cuoca sulla modalità di condimento del prodotto, nonchè evidenziata la difficoltà ad apportare una adeguata variazione del menu per la stessa scuola. Nella stesura del prossimo menù verrà preso in considerazione il suggerimento dell'utente valutando la sostituzione dell'insalata con altra verdura; purtroppo la mamma non concorda sull'inserimento del cavolo cappuccio.

Verbale Incontro

Sede
Ufficio Controllo Territoriale
Medio Levante

SAN PIETRO:
-Viene richiesto chiarimento circa le modalità di effettuazione del fruttometro che risultano non corrette: la frutta viene distribuita prima del pranzo ovvero alle ore 12.00: si richiederà l'intervento della Responsabile affinchè riesca, anche da un punto di vista didattico, ad organizzare il fruttometro in linea con il progetto;
- viene chiesto, per la "sezione primavera" di utilizzare un formato di pasta più piccolo e consono ai bimbi.

DIAZ:
- l'insegnante presente ed unica componente della commissione mensa della scuola, ritiene più che soddisfacente il Servizio e suggerisce ai genitori presenti di provare a non dare "sostanziose merende" ai bambini per lo spuntino delle 10.30.

BOCCADASSE - RICHERI:
-Viene lamentata l'eccessiva quantità di carne nel menu: il genitore, in quanto vegetariano, valuterà l'opportunità di richiedere i menu " V o Q";
- vengono richiesti chiarimenti circa la tracciabilità di pollo, frutta e verdura; nello specifico si sostiene la necessità di utilizzare derrate a Km. 0, con la finalità di avere maggiori garanzie sulla filiera e conseguente idonea tutela della salute dei piccoli utenti
- viene chiesto, se possibile, di aumentare le grammature degli alimenti graditi ai bambini (es. cosce di pollo

PERASSO E GOVI
- viene chiesto di eliminare l'uccelletto in quanto poco gradito dai bambini. Il Responsabile Aziendale descrive i requisiti qualitativi delle carni bovine in utilizzo e assicura un attento monitoraggio del piatto e delle modalità di preparazione dello stesso.

PRIM. BARRILI:
- viene chiesta la disponibilità, coinvolgendo anche i bambini, a ridurre gli sprechi ed a gestire gli avanzi con più coscienza;
- la grammatura, soprattutto per il primo piatto è troppo abbondante e questo comporta il minor consumo del secondo piatto;
- si richiedono chiarimenti sulle modalità di gestione, da parte del Servizio, delle derrate in eccedenza e dei pasti non utilizzati: L'Azienda ricorda che, con idonea attrezzatura in dotazione, viene effettuata la raccolta dei pasti confezionati e non utilizzati a favore dell'Associazione ONLUS di Sant'Agata. E' stato evidenziato che si sta "valutando", con il "banco alimentare", la possibilità di intensificare la raccolta dei cibi in esubero.
- viene inoltre chiesto di consegnare solo metà panino ai bambini per evitare lo spreco: la sperimentazione coinvolgerà a principio solo le prime classi e successivamente si faranno valutazioni in merito.

La riunione termina alle ore 16.15 circa .

Ufficio Controllo Territoriale
Medio Levante