

**Oggetto:** Verbale del 20-02-2014  
2° 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:** 19 Febbraio 2014

**Orario incontro:** dalle 14.30. alle 16.30

**Ordine del Giorno come da convocazione:**

- Considerazioni sul servizio ristorazione
- Panel test effettuati per stesura prossimo menu "2014-2016"
- Formazione " I cinque colori della salute"

**Partecipanti:** Presenti per UCT(Ufficio Controllo Territoriale) Medio Ponente i Funzionari M. Ceraudo e I. Riccone , per UCT Ponente i Funzionari M. Gambi e A. Sabatino, 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).

**DESCRIZIONE:** L'incontro è iniziato con le consuete presentazioni dei partecipanti; hanno partecipato alcuni genitori di nuova nomina.

Ai presenti sono state date indicazioni necessarie alla consultazione del sito del comune.

Sono stati condivisi gli esiti dei panel test già effettuati e sono stati presentati quelli che andremo a proporre: purè di carote nei nidi (molto gradito), cavolo cappuccio in insalata ( gradimento buono, quindi verrà introdotto 1 volta ogni 6 settimane), pasta tricolore (esito molto positivo), minestrone con orzo e farro ( esito molto positivo). Da testare: polpette di legumi, cannellini in insalata, pizza con prosciutto e verdure da sgranocchiare ( come piatto unico).

**FORMAZIONE:**

visionate le dispense relative a “i colori della salute”, “ le ricette con i colori della salute” e il “vademecum nutrizionale”.

Il Servizio di Ristorazione, in linea con le direttive regionali del Ministero della Salute, ha realizzato nel menù attualmente in vigore alcune giornate dedicate ai colori della salute. A tal proposito sono state date copie di ricette originali inerenti i colori della salute.

E' stato consegnato un vademecum nutrizionale dove vengono elencati consigli e suggerimenti per mangiare bene e crescere ancor meglio.

Sono state elencate le modalità di intervento da tenere durante i controlli es. tempistiche, quantità, temperature, visione del piatto campione, rapporto addette-utenti, 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 stesse soltanto dopo che tutti gli utenti sono seduti a tavola.

E' stata ricordata la presenza di alcune diete a “Codice Rosso”.

Gli interventi dei presenti sono stati principalmente sulla richiesta di impiego di alimenti integrali, sui tipi di formaggi poco graditi, sui condimenti dei contorni che devono essere fatti con più attenzione da parte delle addette, sulle tempistiche del servizio.

In generale, i presenti si sono dimostrati soddisfatti del servizio erogato.

- L'incontro è terminato alle ore 16.30.

I Funzionari

M. Ceraudo I. Riccone