

VERBALE CIRCOLO DI QUALITA' DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

SEDUTA 12/12/2018

Alle ore 17:00 si apre la seduta alla presenza di:

Per Cir Food – ditta appaltatrice del Servizio

- Dott.ssa Carmen Mordà. Capocci: direttore del centro cottura
- Sig. Melissa Venditti: responsabile diete
- Sig.: Bilardo Giovanni capo cuoco

Per il Comune di Cesano Boscone:

Dott.ssa Roveda direttore del settore

- sig.ra Mappa : referente della pubblica istruzione

Per le Scuole

- Scuola Infanzia XXV aprile: sig.ra Cara –insinsola Carmelo bedeschi corinna
- Scuola Infanzia Don Acacie: aida russo – Brabante Francesca- carrieri tiziana
- Scuola Infanzia Don Sturzo sig.ra Solazzo Giuliana –Passente Veronica
- Scuola Infanzia Libertà: sig.ra Magliano Caterina
- Scuola Primaria Gobetti: sig.ra Porcelli – Procopio Andrea
- Scuola Primaria Kennedy: sig.ra Durante – Roberta Franchi
- Scuola Primaria Bramante: sig.ra Franzosi M.Cristina
- Scuola Primaria Libertà: sig.ra Mussida Barbara Alessio Negri
- Scuola primaria Monaca: – IUORIO CARMELA Gabbiano Alessandro

o.d.g.:

- 1. Ruolo e compiti del CDQ**
- 2. Procedure da mettere in atto per eventuali disservizi**
- 3. Menu di Natale**
- 4. varie ed eventuali**

1.Ruolo e compiti del cdq

La dott.ssa Roveda quale direttore del settore cultura istruzione e sport da inizio all'incontro dando il benvenuto ai nuovi componenti della commissione mensa che a partire da quest'anno resteranno in carica per due anni. Prima di illustrare il ruolo della commissione mensa la Dott.ssa fa una breve presentazione dei soggetti che saranno sempre presenti durante gli incontri e che ognuno a vario titolo seguirà il servizio di ristorazione scolastica. Si passa quindi ad illustrare in breve il ruolo della commissione mensa sottolineando che per rendere chiare le specifiche funzioni l'ufficio sta lavorando sulla predisposizione della Carta dei Servizi.

2.Procedura da mettere in atto per eventuali disservizi

Recentemente durante la somministrazione dei pasti presso i refettori, si sono verificati una serie di disservizi per i quali non è stato seguito il corretto protocollo per la segnalazioni degli stessi. La procedura è nota in quanto più volte è stata illustrata in sede di commissione e comunicata alle segreterie didattiche, ma stante quanto è accaduto è parso evidente che non è stata recepita correttamente. Per rendere il tutto più semplice, anche perché durante il servizio mensa l'insegnante di riferimento potrebbe non essere presente, si è pensato di appendere nei refettori il protocollo da seguire in caso di eventuali disservizi.

Seguire correttamente la procedura aiuta a non generare informazioni distorte.

3. Menu di Natale

Come consuetudine durante le festività viene offerto ai bambini un menu differenziato la data individuata è quella del 19 dicembre

Durante l'incontro precedente il Dott. Quaglia ha presentato un progetto su come costruire un menu scolastico un incontro laboratorio rivolto a tutti da tenersi nel tardo pomeriggio, il progetto è stato accolto con entusiasmo individuando una probabile data.

Per un serie di attività già programmate non è stato possibile realizzarlo. L'argomento è stato ripreso ma l'intera commissione ha avanzato la proposta di realizzarlo in ogni singola scuola perché in questo modo ci sarebbe stata più partecipazione. Il Dott. Quaglia sulla proposta ha mostrato una serie di perplessità organizzative ad ogni modo avrebbe comunque provato a trovare una giusta soluzione.

Si passa quindi ad un giro di tavolo dove emergono le diverse criticità riscontrate durante il servizio presso i diversi refettori.

Le segnalazioni non si differiscono molto per esempio la frutta che è troppo fredda e spesso il grado di maturazione non sempre ideale.

Su questo tema risponde il cuoco che ribadisce che la frutta va necessariamente conservata ad una certa temperatura al di sopra della quale non è consentita la conservazione.

Le insegnanti della scuola d'infanzia vorrebbero che la frutta fosse servita a metà mattina ma sia il Dott. Quaglia che la dott.ssa Mordà ritengono che servendo il pranzo prima rispetto alle primarie si rischia che i bambini facciano fatica a mangiare il pasto.

Vengono poste una serie di problemi circa il gradimento di alcuni prodotti come l'insalata l'hamburger

Tutti lamentano le porzioni poco adeguate e che spesso non è possibile fare il bis.

Viste le perplessità su una serie di pasti e di giorni in cui viene servito si passa a questo punto ad analizzare il menu nel tentativo di renderlo il più equilibrato possibile.

Difatti vengono apportate diverse modifiche suggerite dalla commissione e analizzate al momento dal tecnologo con il cuoco.

A questo punto si decide che dopo aver recepito le richieste e valutata la fattibilità sarebbe stato prodotto un nuovo menu a partire dal 14 gennaio.

Alle ore 19.10 si conclude la riunione per la seduta successiva sono state individuate un paio di date che con e-mail successive verranno proposte al gruppo prima della convocazione ufficiale

F.TO

Referente pubblica istruzione

Antonia Mappa