

SINTESI DELLE QUESTIONI EMERSE NELLA COMMISSIONI MENSA:

SCUOLE PRIMARIE/SECONDARIE DI PRIMO GRADO

(22 maggio '17, rappresentanti presenti n. 9/25)

SCUOLE INFANZIA

(23 maggio '17, rappresentanti presenti n. 6/20)

A seguito delle commissioni mensa svolte il 22-23 maggio 2017, si riassumono di seguito i punti più rilevanti emersi nel corso degli incontri.

- E' stato confermato/chiarito la definitiva aggiudicazione dell'appalto alla ditta Euroristorazione srl
- Per l'anno scolastico 2017/18 è introdotta la novità, all'interno del POF (Piano dell'Offerta Formativa per le scuole), di alcune attività formative con la ditta Euroristorazione come ad esempio la visita alla cucina centralizzata.
- Viene molto apprezzata la partecipazione alla Commissione degli allievi della Scuola Secondaria Gobetti; può essere proponibile di estenderla anche alle altre Scuole Secondarie.
- Viene apprezzato da molti il ruolo degli insegnanti nell'educazione alimentare.

Elementi emersi rispetto all'organizzazione del servizio

- Viene segnalato da parte delle scuole primarie Perone e Rodari un innalzamento del livello di qualità e per tanto non ci sono state segnalazioni negative rispetto all'apprezzamento del cibo. Permangono le criticità rispetto al condimento delle verdure crude e alla maturazione della frutta.
- La scuola Casa del Sole lamenta la pericolosità dovuta alla velocità con la quale l'autista addetto allo scarico dei pasti entra nel viale della scuola.
Euroristorazione prende nota della segnalazione.
- Segnalato disservizio nella gestione della consegna della frutta di metà mattina il giorno in cui è previsto il piatto unico.
Euroristorazione prende nota circa la puntualità nella consegna.
- Viene segnalato comunque che, nelle mattine in cui c'è la frutta, a pranzo c'è molto più appetito.
- Viene chiesta una maggiore accortezza nella preparazione delle caraffe di acqua per le scuole dove è presente il secondo turno; si chiede di non scaraffare troppo in anticipo per evitare il riscaldamento dell'acqua.
Euroristorazione prende nota.
- Viene segnalata la pericolosità nel consumare gli spiedini di carne.
Le insegnanti presenti ribadiscono che è compito dei docenti educare e controllare i ragazzi durante il momento del pasto ed insegnare loro a non giocare con i bastoncini di legno.
- A seguito di segnalazione da parte della scuola Gozzano di pizza cruda la ditta Euroristorazione spiega il processo di preparazione del piatto chiarendo che la base per pizza viene acquistata direttamente dal fornitore e successivamente viene farcita con pomodoro e mozzarella.
Euroristorazione prende nota della segnalazione e decide di provare a variare il metodo di cottura utilizzando delle teglie forate in modo da ottenere un calore uniforme.

- Viene nuovamente ribadita la differenziazione delle grammature dei pasti insegnanti rispetto a quelle degli allievi; la Dietista dice che è già previsto.
Viene allora segnalato alla Ditta Euroristorazione di poter separare le porzioni del personale docente all'interno della gastronomia laddove la grammatura fosse diversa. Euroristorazione informa che l'argomento grammature sarà oggetto nella formazione del personale di fine maggio 2017
- Si richiede di porre attenzione alle cotture dei cibi che alle volte risultano troppo abbrustoliti come, ad esempio, la castellana, le crocchette e le cosce di pollo.
- I bicchieri in polycarbonato, risultano macchiati ed opachi poiché non asciugano bene. *Euroristorazione troverà diversi modi di asciugatura.*
- Si chiede la collaborazione nel far pervenire le segnalazioni di disservizi per iscritto e nel momento in cui si verificano, in maniera da poter apportare le correzioni il più velocemente possibile.

Gradimento menù ed eventuali proposte di variazione (scuole primarie e secondarie):

- Tutte le scuole presenti sono concordi nell'eliminazione del "piatto unico torta salata" perché non gradito dalla maggioranza dei bambini in quanto la pasta sfoglia durante il mantenimento in teglia si inumidisce troppo risultando cruda.
La Dietista conferma che nel menù di settembre 2017 sarà sostituita con altro piatto.
- Il pane integrale è poco gradito dai bambini e per tanto si è deciso di inserirlo nel menù mensile ogni 15 giorni.
- Si è deciso di inserire 2 volte al mese la qualità di pesce "platessa" preparandola una volta gratinata e una volta impanata.
Euroristorazione prende nota della variazione di menù.
- Apprezzamento maggiore del menù estivo rispetto all'invernale.
- Non sempre è gradita l'insalata di verdure crude ma si concorda di mantenerla per la varietà e per i colori.
- Si richiama nuovamente l'attenzione sulla frittata troppo spessa e stopposa.
- La polpetta di legumi solleva pareri discordi; alcuni la ritengono troppo asciutta; si ipotizza l'aggiunta della salsa di pomodoro per ammorbidirla.
- Si segnala la pesantezza della banana nella giornata della pizza. *La dietista accoglie.*
- Richiesta la ricetta della "castellana al forno".
Euroristorazione informa che viene utilizzato il prosciutto cotto "Alta Qualità" del fornitore Lenti (senza glutine e latte) e il formaggio Edamer

Gradimento menù ed eventuali proposte di variazione scuole dell'infanzia:

- Nuovamente segnalata la difficoltà dei bambini nel consumo di pomodori e macedonia (pur se molto graditi) perché tagliati ancora a pezzi troppo grossi. *Euroristorazione prende nota e segnala l'impegno nel risolvere la problematica legata alla macchina affettatrice. E' stata comunque eliminata l'uva.*
- Buona parte delle scuole apprezza l'inversione secondo/primo.
- Vengono chiesti spiegazioni rispetto al prezzo del "pranzo al sacco" (per le gite/sciopero/eventi eccezionali) presupponendo che i costi di produzione siano minori rispetto ad un pasto normale. Euroristorazione descrive l'organizzazione del lavoro dimostrando la complessità della preparazione dei panini (prodotti e confezionati ad uno ad uno, diversamente dal pasto multiporzione); la dietista spiega la composizione del cestino: 2 panini diversamente imbottiti, una merendina, un frutto, un succo di frutta ed una bottiglietta d'acqua.

- Anche all'Infanzia è segnalata la frittata troppo spessa.
Euroristorazione provvederà ad acquistare teglie di formato diverso
- La scuola Piajet segnala i bicchieri con fondo danneggiato.
La ditta provvederà alla sostituzione.
- Pur se graditi il budino e lo yogurt, chiesto l'inserimento in menù della torta di mele.
La Dietista autorizza a partire dal menù di settembre 2017.
- Le scuole presenti sono tutte d'accordo nell'eliminazione della polenta dal menù invernale poiché il gradimento è bassissimo in quasi tutti i plessi.
La Dietista varierà il prossimo menù invernale con altro piatto

Restando a disposizione per eventuali chiarimenti, porgo cordiali saluti.

Rivoli, 16/01/2018

La dietista del Comune di RIVOLI
Dott.ssa GOGLINO Roberta