

Relazione sull' incontro svoltosi lunedì 16 Febbraio 2015

Presenti il SINDACO GIUSEPPE CIRAVEGNA
l'ASSESSORE GIUSEPPE CHIARLE (nuovo vice sindaco)
due responsabili della ditta MARANGONI
il rappresentante della ditta CAMST
il responsabile comitato mensa ELIA SERGIO

In base ai punti citati nella lettera di reclamo inviata al comune sono emerse le seguenti dichiarazioni:

- 1°) I primi piatti e altri cibi in genere, non vengono trattati con la procedura di abbattimento della temperatura, ma tenuti in caldo con appositi contenitori fino a consumo mensa.
Posso constatare che i cibi sono abbastanza caldi all'ora del pasto delle 12.30
- 2°) Per quanto riguarda il pesce, il sindaco e l'assessore (nuovo vice sindaco), hanno trovato le affermazioni citate nella lettera infondate. Alla mia osservazione su odori poco invitanti il rappresentante della CAMST (nuova ditta che ha assorbito la precedente ditta MARANGONI e che è attiva a tutti gli effetti già da ora), ha ammesso che a volte può capitare.
- 3°) Per quanto riguarda la carne, dopo aver assaggiato la "milanese", posso dire che era accettabile ; l'unico problema è l'impanatura, trascorrendo troppo tempo dalla cottura al consumo, dà un gusto non proprio buonissimo.
- 4°) Per quanto riguarda le porzioni troppo scarse sui cibi più apprezzati dai bambini, come la pizza, la ditta afferma che

invia un numero sufficiente di porzioni in base al numero che gli viene comunicato al mattino dalle insegnanti.

Bisognerebbe verificare il numero comunicato al mattino alla ditta, con il numero reale dei bambini che si fermano in mensa.

5°) Per quanto riguarda la qualità dei cibi la CAMST garantisce che è tutto tracciabile e ci può fornire la lista dei fornitori.

Per esempio la carne è COALVI e la frutta è BIO di CUNEO, quindi fornitori della zona limitrofe.

Per il pesce invece hanno delle piattaforme che riforniscono all'ingrosso in tutta Italia (volendo anche tracciabile).

Per il momento la ditta CAMST continuerà ad usare le stesse cucine già usate dalla ditta MARANGONI.

CONCLUSIONE

Il problema principale riscontrato dalla riunione, a mio avviso, e non preso in considerazione dal sindaco e vice sindaco e un po' sottovalutato dai responsabili della MARANGONI (che per il momento mantengono il ruolo anche per la CAMST), è il tempo troppo lungo che trascorre dalla preparazione al consumo, di circa 3 / 3,5 ore.

La soluzione sarebbe posticipare l'orario di somministrazione del pranzo delle due materne, quella di Valle Talloria e di Ricca, dalle 11.30 alle 12, così si può ritardare la preparazione del cibo di mezz'ora circa riducendo l'asse di tempo di quasi un'ora.

Per il momento non hanno fatto commenti in merito perchè mancava il dirigente scolastico (era in ferie).

Per i reclami e per la valutazione del cibo, il rappresentante della CAMST, mi ha fornito dei moduli appositi da compilare e da restituire al comune il quale provvederà ad inviarli alla ditta. I moduli vengono compilati dal responsabile comitato mensa.

Prossimamente ritornerò ad assaggiare il cibo per valutare meglio e poter affermare con sicurezza eventuali problemi.

Il rappresentante della CAMST si è dimostrato una persona collaborativa, disposto ad ascoltare e a cercare di risolvere eventuali problemi.

Colgo l'occasione per informarvi che il Dott. Spolaore Paolo non ricopre più il ruolo di responsabile comitato mensa per sopraggiunti impegni lavorativi e al suo posto sono subentrato io, Elia Sergio.

Per qualsiasi problemi e chiarimenti sono a vostra disposizione e potete contattarmi al n. 3387718348

Sergio Elia

Alla cortese att.ne dei seguenti Soggetti:

Sindaco Giuseppe Ciravegna

Capo dell'Amministrazione Comunale del Comune di Diano d'Alba

Assessore Giuseppe Chiarle

Referente Comitato Mensa del Comune di Diano d'Alba

Dott. Spolaore Paolo

Responsabile mensa della Scuola Primaria "Alba – Fraz. S.Rocco Cherasca"

Oggetto della presente:

Richiesta di interventi migliorativi per il servizio somministrazione pasti, relativamente alla Scuola Primaria "Alba – Fraz. S.Rocco Cherasca".

Viste le ripetute segnalazioni dei disservizi, relativi alla somministrazione dei pasti e della loro scarsa qualità all'arrivo presso la struttura scolastica, da parte dei fruitori diretti (bambini) ed indiretti (genitori) si comunicano ai sopraddetti Soggetti i seguenti problemi:

- a) Primi piatti spesso non mangiabili perché a seguito della prima cottura, raffreddamento e successivo riscaldamento diventano troppo duri ed "incollati" per essere decentemente apprezzati dai bambini.
- b) Secondi piatti di pesce rifiutati in quanto di gusto ed odore poco invitante.
- c) Secondi piatti di carne anch'essi spesso non mangiabili per la loro gommosità.
- d) Porzioni di alcune pietanze troppo scarse, a volte insufficienti, spesso durante la somministrazione della pizza, molto gradita ai bambini.
- e) Qualità del cibo scadente.

Da questo elenco si chiede vengano prese in considerazione le seguenti proposte:

- 1) La creazione di un Modello di Reclamo con il quale i singoli utilizzatori del servizio mensa (genitori e personale scolastico) possono comunicare ed informare l'Amministrazione Comunale di eventuali problemi e disservizi. Questa comunicazione soggettiva e mirata tra utilizzatori ed Amministrazione è fondamentale per il buon andamento del servizio, per segnalare e risolvere tempestivamente i problemi.
- 2) La possibilità di conoscere la provenienza del cibo (verdura, frutta, carni e pesce freschi e congelati) visto le continue notizie di prodotti alimentari non sicuri ritirati dal mercato dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa). Servirebbe ad accrescere la fiducia tra l'azienda fornitrice dei pasti ed i consumatori finali.
- 3) La possibilità di conoscere le modalità di preparazione dei cibi ed i relativi ingredienti presenti in ogni pietanza, magari riepilogati in un libro/legenda esposto in ogni sede di Istituto.
- 4) Si chiede di poter migliorare i tempi tra la preparazione del pasto e la loro consumazione per limitare i problemi citati ai punti a) e c) del precedente elenco.
- 5) Si chiede di migliorare la qualità del cibo, selezionandone la provenienza garantita per evitare l'insoddisfazione citata ai punti b) ed e) del precedente elenco.
- 6) Si chiede di aumentare le dosi di cibo, almeno per i pasti più apprezzati dai bambini, per evitare la citazione del punto d) del precedente elenco.

Queste proposte/ricieste hanno il solo scopo di migliorare la gestione e la qualità dei servizi per migliorare la salute ed il benessere fisico dei bambini che hanno bisogno di tutto il supporto delle sostanze nutritive essenziali per superare le lunghe giornate scolastiche e

RUNIONE COMITATO MENSA

In data 21/03/2015 si sono riuniti i membri del Comitato Mensa ovvero i Signori Chiarle, Gomba, Vaudagna, Elia, Sappa e Uberti. Per la detta appaltatrice sono presenti i signori Galfrè e Ranzone.

In generale il servizio mensa è di buona qualità, anche dopo il cambio di direzione / proprietà.

I principali problemi riscontrati sono stati

- 1) poltenta troppo acquosa e sbriciolata: c'è stato un cambio di marca; dalle prossime somministrazioni si ritornerà alla precedente.
- 2) frutta: troppo matura (arance) o mele con consistenza non ottima
- 3) pasta con verdure non molto gradita nei particolari modi quella con spinaci o broccoli valutare di eliminare pasta e spinaci
- 4) mozzarella non particolarmente gradita ai bambini della materna; valutare la possibilità di sostituirla con le mozzarelle a ciliegina.
- 5) parmigiano un po' forte
- 6) minestrone un po' amarognolo per un'alta concentrazione di piselli: occorre valutare la sostituzione con un'altra tipologia.
- 7) Problemi di consistenza su riso e carne impastata somministrati presso le elementari di Ricca a causa del troppo tempo che intercorre tra la preparazione e la consumazione: problema di difficile e non immediata soluzione.
- 8) Finocchi gratinati poco conditi; si richiede di valutare la possibilità di cuocere e gratinare la verdura su più teglie per avere una maggiore e migliore distribuzione del condimento.

La detta appaltatrice segnala ai presenti la sostituzione di forchette e cucchiaini di plastica con posate di metallo al fine di evitare rotture ed ingestioni incontrollate.

Il giorno 13/04/15 entrerà in vigore il menù estivo con inizio dalla settimana 1.

Si decide di somministrare per Pasqua il seguente menù: pasta panna e prosciutto, bistecche di pollo, patate e oretto di cioccolato.