CAMST
LA RISTORAZIONE ITALIANA

Spett.le
Comune di Orbassano,
Ufficio del Personale
Piazza Umberto I, 5
10043 Orbassano (TO)
Tel : 011/9036211 fax: 011/9036211

Oggetto: Relazione andamento anno scolastico 2018-2019
Durante l'anno scolastico 2018-2019 il servizio di refezione scolastica per tutte le scuole del Comune di Orbassano quali primaria GRAMSCI, primaria PAVESE, primaria ANNA FRANK, primaria RODARI, infanzia APRIERO, infanzia ANDERSEN, infanzia COLLODI, infanzia PETER PAN, infanzia GAMBA, ASILO NIDO è stato gestito dalla Ditta ditta di ristorazione CAMST.

Le cucine coinvolte nella preparazione dei pasti sono state come gli anni precedenti il Centro Cottura Gramsci ed il centro cottura Rodari, l'Asilo Nido Batuffolo.

I centri cottura

Centro cottura Gramsci: situato presso la scuola Gramsci è il centro dal quale sono stati preparati e veicolati i pasti confezionati in gastronorm multirazione per le scuole primarie Gramsci, Pavese, Anna Frank, per tutte le scuole d'infanzia e per l'Azienda Speciale San Giuseppe di Orbassano.

Da dicembre 2018 presso la materne, è stata introdotta la cottura della pasta in loco come previsto da offerta tecnica.

Centro cottura Rodari: situato presso la scuola Rodari è il centro dal quale sono stati preparati i pasti per la scuola primaria Rodari, per i dipendenti comunali e per i Carabinieri di Orbassano e dove è avvenuta la preparazione delle diete speciali per tutte le scuole del Comune di Orbassano.

Cucina nido: situata presso l'asilo Nido Batuffolo è la cucina situata all'interno del Nido Batuffolo da cui sono stati preparati tutti i pasti per i bimbi del nido (lattanti e divezzi).

Il menù. Durante l'anno **2018-2019** è stato leggermente modificato rispetto all'anno precedente. Come progetto di educazione alimentare, mensilmente, sono stati preparati per tutti i plessi i menù speciali e delle festività (menù regionali e delle festività) ed inoltre, al fine di incentivare il consumo di fibra, sempre mensilmente, è stata proposta la pasta integrale.

Verifiche ispettive da parte della Commissione Mensa e da parte dei referenti comunali. Durante l'anno scolastico sono state effettuate molte verifiche ispettive da parte della Commissione Mensa.

In linea generale gli esiti di tali ispezioni sono stati sempre positivi e nel momento in cui venivano osservate delle problematiche sono sempre state risolte grazie alla disponibilità ed alla massima collaborazione dei cuochi.

Verifiche ispettive da parte dell'ASL.
Durante l'anno scolastico 2018-2019 sono stati verificati alcuni plessi da parte dell'ASL TO3. Le verifiche sono state effettuate sempre con esiti positivi sia per quanto concerne l'aspetto igienico sanitario, il piano Haccp applicato e sia a livello strutturale.

Visite ispettive interne. Nel corso dell'anno sono state effettuate visite ispettive da parte della dietista; in tali occasioni, il personale è stato continuamente formato. Durante le visite ispettive si è voluto verificare non solo il lavoro del personale impiegato nella preparazione e distribuzione del pasto ma anche di verificare in tempo reale la gradibilità del pasto da parte dell'utenza.

Il piano haccp e formazione del personale. Tutte le cucine coinvolte ed i relativi centri di dispongono del HACCP CAMST redatto ai sensi del Regolamento 852 del 2004. Il personale di cucina e dei refettori è stato nuovamente aggiornato in merito alle procedure del piano HACCP CAMST e relativamente alle norme igienico sanitarie da rispettare nell'ambito della ristorazione collettiva.
Tutto il personale ha nuovamente ricevuto la formazione relativa alla gestione, preparazione-distribuzione delle diete in base al ruolo a cui era preposto.

Analisi microbiologiche Come previsto dal piano HACCP durante l'anno 2018-2019 sono state effettuate analisi microbiologiche sull'acqua e sui campioni di matrici alimentari e tamponi di superficie a contatto con gli alimenti. Gli esiti delle analisi sono risultati tutti conformi.

Educazione alimentare Durante l'anno 2018-2019 sono stati alcuni effettuati i progetti di educazione alimentare.

I progetti previsti, comprendevano, come detto sopra, la somministrazione una volta al mese di un **menù speciale e** la **pasta integrale** una volta al mese ed infine degli incontri di educazione alimentare nelle scuole.

I progetti, effettuati anche da collaboratori esterni, che hanno coinvolto gli utenti sono stati i seguenti:

INFANZIA

- **Arte nell'orto:** Apriero, Peter pan (consegna del cd musicale, Arte nell'orto)
- **Laboratorio mani in pasta**: Andersen, Collodi, Gamba (consegna del cappello da cuoco)

PRIMARIA

- **Classi prime**: Stagionando e Richild (dietista Camst)
- **Classi seconde**: Le storie del cuoco (Girandimando)
- **Classi Terze**: Progetto Maca (Pilot Maca), Bowling alimentare (dietista Camst)
- **Classi quarte:** Si la Sol Pappa (Gili), Conoscere le etichette (dietista Camst)
- **Classi quinte:** Alla ricerca del formaggio perduto (dietista Camst), Cadere a fagiolo (dietista Camst)

Per tutti

- Consegna di braccialetto al termine degli interventi di educazione alimentare
- Sportello della dietista, rivolto ai genitori.

A tutti i progetti, preventivamente proposti, hanno aderito alcune classi/sezioni/scuole in base alle esigenze scolastiche.

Gestione diete Le diete speciali, come di consueto, sono state preparate presso il Centro Cottura Rodari in una zona dedicata alla preparazione delle stesse. Le diete, preparate secondo gli schemi dietetici e gli elenchi diete (presenti in copia anche nei refettori) sono state confezionate in regime abbattuto e veicolate nei vari plessi. Inoltre, come proposto da offerta tecnica, le stesse sono state confezionate in piattini colorati e diversi per problematica (esempio piatti arancioni per gli utenti senza glutine, verdi per allergie e intolleranze…)

Durante l'anno scolastico 2018-2019, le diete per patologie/intolleranza od allergia attuate in seguito alla presentazione delle richiesta medica (Modulo regione Piemonte) sono state circa 50 (escluse le diete in bianco temporanee) e circa 60 diete per motivi etnico-religiosi. Durante l'anno 2018-2019 non si sono verificate problematiche relative alle diete speciale.

Interventi e migliorie

Durante l'anno 2018-2019 sono stati effettuati i seguenti interventi ed apportate le migliorie previste dall'offerta tecnica:

- **Gramsci**: modifica pluviale, realizzazione cella verdure,
- **Rodari:** tinteggiatura e pavimentazione del refettorio, realizzazione trave cartongesso.
- **Materne:** piastra ad induzione + cappe per cottura pasta in loco

L'andamento dell'anno 2019-2018, è stato nuovamente positivo grazie alla fattiva collaborazione tra il personale del Comune di Orbassano preposto alla gestione della mensa scolastica e tutto il personale della ditta CAMST (direttore, dietista, segretarie, cuochi e addette mensa) che insieme hanno cercato di risolvere le problematiche che si possono verificare nella ristorazione scolastica sempre nell'ottica di migliorare e di suscitare la massima soddisfazione da parte dell'utenza.

Orbassano, **28.10.19** Direttore di locale

Gianpiero Galfrè