

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 2016-2017

Durante l'anno scolastico 2016-2017 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.

Durante l'anno non sono state apportate delle modifiche al servizio offerto, gli obblighi capitolari sono stati rispettati ed il personale ha subito solo delle piccole variazioni.

Le cucine coinvolte nella preparazione dei pasti sono state come gli anni precedenti il Centro Cottura Gramsci ed il centro cottura Rodari.

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 gastronomia multirazione per le scuole primarie Gramsci, Pavese, Anna Frank, per tutte le scuole d'infanzia e per l'Azienda Speciale San Giuseppe di Orbassano.

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 menu'. Durante l'anno **2016-2017** è stato nuovamente adottato un menù leggermente diverso da quello previsto da capitolato. Tali modifiche, concordate durante un incontro tra i referenti della Camst (direttore di locale, dietista e cuochi) ed i referenti della refezione scolastica del Comune di Orbassano, sono state apportate per migliorare ulteriormente la gradibilità del pasto. Il menù modificato, prima di essere attuato, come di consueto è stato sottoposto alla valutazione e validazione dell'ASL TO 3.

Come progetto di educazione alimentare, mensilmente, sono stati preparati per tutti i plessi i menù quattro stagioni e menù delle festività (menu ricordo dell'estate, menu d'autunno, primavera, estate, americano, Natalizio e Pasquale) 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 2016-2017 sono stati verificati alcuni plessi da parte dell'ASL TO3. Le verifiche sono state effettuate sempre con esiti molto 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 2016-2017 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 2016-2017 sono stati effettuati i progetti di educazione alimentare. I progetti previsti comprendevano, come detto sopra, la somministrazione una volta al mese di un **menù quattro stagioni**, la **pasta integrale** una volta al mese ed infine degli incontri di educazione alimentare nelle scuole.

I progetti, che hanno coinvolto gli utenti sono stati i seguenti: **“Dietisti per 1 giorno”** indirizzato ai bimbi di quarta i quali hanno realizzato un menù tipo seguendo le indicazioni della dietista, ed il menù vincitore è stato proposto in una giornata; **“Etichettiamo”** incontro di 2 ore rivolto alle classi 5° in cui sono state evidenziate le caratteristiche delle etichette alimentari ; **“Verduriamo”** incontro di un' ora che ha coinvolto le classi prime (scuole primarie Gramsci, Rodari , Pavese, Frank ; **“Mangiare bene per crescere bene”** somministrazione colazioni corrette (primaria PAVESE). In generale l'esito degli incontri è stato positivo.

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. Durante l'anno scolastico 2016-2017, le diete per patologie/intolleranza od allergia attuate

in seguito alla presentazione delle richiesta medica (Modulo regione Piemonte) sono state circa **53** (escluse le diete in bianco temporanee) e circa **50** diete per motivi etnico-religiosi. Durante l'anno 2016-2017 non si sono verificate problematiche relative alle diete speciale.

Manutenzione ordinaria/straordinaria

Durante l'anno 2016-2017 sono stati effettuati i seguenti interventi:

- ✓ **Rodari** raschiatura a parti di pareti danneggiate da infiltrazioni d'acqua nel locale refettorio; formazione di zoccolatura a parti di pareti danneggiata da umidità con materiale smalto all'acqua; sostituzione di circa 4/5 piastrelle a parete locali refettori; Sostituzione di n° 3 pannelli in fibra a soffitto locale refettorio; verniciatura completa a pareti locale bagno con smalto all'acqua; rappezzatura a pareti refettori con smalto all'acqua; Tinteggiatura a parete del refettorio danneggiata da infiltrazioni e rappezzatura a soffitto locale cucina.; sistemazione porte locali bagno; posa di n° 2 molle chiudi porte
- ✓ **Gramsci** stuccatura e formazione di zoccolatura a smalto all'acqua nella parete del corridoio Della cucina; stuccatura e tinteggiatura a soffitto del corridoio con traspirante bianco; rappezzatura e verniciatura a parete locale spogliatoio addette cucina; Raschiatura e stuccatura a soffitto zona forni del locale cucina; Tinteggiatura a soffitto sopra i forni con materiale traspirante bianco; Rappezzature varie nel locale cucina
- ✓ **Pavese** sostituzione di alcune piastrelle a parete locale lavaggio; posa di zoccolino di piastrelle a parete locale refettorio; posa di n° 1 coprispigolo a locale refettorio; Ripristino buco nella parete del refettorio; verniciatura a pareti con smalto all'acqua sopra il termosifone e colonna del refettorio
- ✓ **Peter Pan** Raschiatura e stuccatura a soffitto zona forni del locale cucina; tinteggiatura a soffitto sopra i forni con materiale traspirante bianco; rappezzature varie nel locale cucina
- ✓ **Apriero** Posa di zanzariera a porta esterna locale cucina.

L'andamento dell'anno 2016-2017, 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, **29.09.17**

Direttore di locale



Giampiero Galfrè