

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 2017-2018

Durante l'anno scolastico 2017-2018 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.

La ditta Camst, essendosi riaggiudicata l'appalto, da gennaio 2018, ha apportate delle modifiche/migliorie (strutturali, merceologiche...), per ottemperare agli obblighi capitolari e a quanto previsto da offerta tecnica

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 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.

Da maggio 2018 presso la scuola Pavese 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 **2017-2018** non è stata modificato rispetto all'anno precedente. Come progetto di educazione alimentare, da gennaio 2018, mensilmente, sono stati preparati per tutti i plessi i menù speciali e delle festività (menù Piemonte, menù di Pasqua, menù primavera, menù estivo) 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 2017-2018 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 2017-2018 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 2017-2018 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, che hanno coinvolto gli utenti sono stati i seguenti: "**Etichettiamo**" incontro di 1 ore rivolto alle classi 5° in cui sono state evidenziate le caratteristiche delle etichette alimentari ; "**Arte nell'orto**" incontro di un' ora che ha coinvolto le classi prime. 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 2017-2018, le diete per patologie/intolleranza od allergia attuate in seguito alla presentazione delle richiesta medica (Modulo regione Piemonte) sono state circa **56** (escluse le diete in bianco temporanee) e circa **48** diete per motivi etnico-religiosi. Durante l'anno 2017-2018 non si sono verificate problematiche relative alle diete speciale.

Interventi e migliorie

Durante l'anno 2017-2018 sono stati effettuati i seguenti interventi ed apportate le migliorie previste dall'offerta tecnica:

- **Gramsci:** sostituzione tavole e sedie del refettorio, sostituzione bilancia 30 kg, inserimento 2 addolcitori per lavastoviglie, 3 addolcitori per forni, 1 affettatrice, ripristino impermeabilizzazione tetto refettorio + tetto cucina, tavolo armadiato, 3 climatizzatori, 4 carrelli di servizio 2 ripiani, pellicole oscuranti
- **Rodari:** inserimento addolcitore per lavastoviglie, addolcitore per forni, sostituzione vetrata zona diete, porta finestra, ripristino impermeabilizzazione tetto refettorio + tetto cucina, omogeneizzatore, pellicole oscuranti, cappa per cottura pasta, angolari colorati.
- **Mensa dipendenti:** pavimento in pvc, porta finestra, porta finestra esterna, modulo self service salade, isola condimenti, tavoli + sedie, fry top piastra impianto ad aspirazione, distributore free beverage, 1 climatizzatore.
- **Pavese:** inserimento cappa per cottura pasta, piastra elettrica per cottura pasta. boiler a gas, cuocipasta a doppia vasca, pellicole oscuranti, angolari colorati.
- **Asilo nido:** spremiagrumi, lampada elettroinsetticida, 2 climatizzatori
- **Peter pan:** sostituzione di un carrello di servizio
- **Gamba:** sostituzione di un carrello di servizio
- **Frank:** sostituzione di un carrello di servizio

Per i refettori e gli office: tovaglie cerate IVO, pannelli IVO, dispenser disinfettante, orologi, portamenù, lavagna.

L'andamento dell'anno 2017-2018, 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, **12.11.18**

Direttore di locale



Giampiero Galfrè