

Spett.le

**Comune di Orbassano, Ufficio
Ragioneria**

Piazza Umberto I, 5

10043 Orbassano (TO)

Tel : 011/9036211 fax: 011/9036211

Oggetto: Relazione andamento anno scolastico 2014-2015

Durante l'anno scolastico 2014-2015 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 Marangoni S.r.l. sino al 31.12.14.

A partire dal 1° gennaio 2015 la gestione del servizio è stata acquisita dalla ditta di ristorazione CAMST.

Tuttavia, tale cambio, non ha influito e non ha determinato delle modifiche sul servizio offerto, gli obblighi capitolari sono stati rispettati ed il personale è rimasto il medesimo.

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, i pasti dell'asilo Nido Batuffolo e per l'Azienda Speciale San Giuseppe di Orbassano.

Durante lo scorso anno scolastico, al fine di aumentare la gradibilità del pasto, presso la scuola Anna Frank, la somministrazione del pasto è avvenuta mediante gastronomia multirazione (con utilizzo dei carrelli termici) e non più nei piattini termosigillati.

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.

Il menu'. Durante l'anno **2014-2015** è stato nuovamente adottato un menù leggermente diverso da quello previsto da capitolato. Tali modifiche, concordate durante un incontro tra i referenti della ex ditta Marangoni (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 regionali/etnico e delle festività (veneto, toscano, emiliano, piemontese, pugliese, Natalizio e di 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 diverse delle 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 2014-2015 sono stati verificati i centri cottura ed i centri di distribuzione da parte dell'ASL TO3. Le verifiche sono state effettuate in tutti i plessi e 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. Per tutte le cucine coinvolte ed i relativi centri di distribuzione è stato consegnato il nuovo piano HACCP CAMST sempre redatto ai sensi del Regolamento 852 del 2004. Il personale di cucina e dei refettori è stato opportunamente formato in merito alle nuove 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 2014-2015 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 sempre risultate conformi evidenziando la corretta applicazione delle norme igienico sanitarie e del piano HACCP.

Educazione alimentare Durante l'anno 2014-2015 sono stati effettuati i progetti di educazione alimentare. I progetti previsti comprendevano, come detto sopra, la somministrazione una volta al mese di un **menù regionale o etnico**, 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),;“**Leonardolo**” preparazione di biscotti con il nostro chef (infanzia COLLODI);“**Mangiare bene per crescere bene**” somministrazione colazioni corrette (primaria RODARI e infanzia GAMBA).Al termine di ogni lezione sono state rilasciate delle schede degli attestati a tutte le classi. 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 2014-2015, le diete per patologie/intolleranza od allergia attuate in seguito alla presentazione delle richieste mediche (Modulo regione Piemonte) sono state circa 40 (escluse le diete in bianco temporanee) e circa 50 e diete per motivi etnico-religiosi. Durante l'anno 2014-2015 non si sono verificate problematiche relative alle diete speciali.

Modifiche strutturali

Durante l'estate 2015 sono stati eseguiti dei lavori strutturali importanti presso il centro cottura Gramsci. I lavori effettuati sono stati: ampliamento della zona magazzino con introduzione di due celle frigorifere, nuovo impianto elettrico, nuovo motore cappa, rifacimento del pavimento, catramatura del tetto, inserimento di un controsoffitto, tinteggiatura locale cucina.

Manutenzione ordinaria/straordinaria

Durante l'anno 2014-2015 è stata effettuata la tinteggiatura parziale o totale e dei lavori di manutenzione in alcune zone dei seguenti locali: Rodari, Patronato, Pavese ed Apriero. Inoltre presso la scuola Rodari è avvenuta la sostituzione di un lavandino.

L'andamento dell'anno 2014-2015, 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, ex Marangoni (direttore, dietiste, 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, 21.10.15

Direttore di locale
(Gianpiero Galfrè)