

MARANGONI S.r.l.

Sede Legale: Via Castello , 12/a

12060 Grinzane Cavour (CN)

Sede Operativa: Loc. Batasiolo n. 86

12064 La Morra (CN)

P. IVA : 02987760044

Tel. 0173 509775

Fax. 0173 500091

Ditta Certificata :

- **UNI EN ISO 9001:2008**
- **UNI EN ISO 22000:2005**
- **UNI EN ISO 14001:2004**
- **BS OHSAS 18001 :2007**
- **SA 8000**

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 2012-2013

Dall 'anno scolastico 2012-2013 il servizio di refezione scolastica per tutte le scuole del Comune di Orbassano quali primaria GRAMSCI, primaria PAVESE, primaria RODARI, infanzia APRIERO, infanzia ANDERSEN, infanzia COLLODI, infanzia PETER PAN, infanzia GAMBA, ASILO NIDO è gestito dalla Ditta Marangoni S.r.l. la quale ha acquisito l'appalto per le suddette scuole nel giugno del 2013.

Le cucine coinvolte nella preparazione dei pasti sono il Centro Cottura Gramsci ed il centro cottura Rodari.

Inizialmente i pasti dell'Asilo Nido erano preparati presso la cucina interna dell'asilo nido da personale Marangoni ma per problemi strutturali lo stesso è stato spostato in altra sede dove non c'erano locali idonei alla preparazione dei pasti; pertanto, da gennaio 2013, la preparazione dei pasti avviene quasi interamente presso il Centro cottura Rodari.

I centri cottura

Centro cottura Gramsci: situato presso la scuola Gramsci è centro dal quale sono stati preparati e veicolati i pasti per le scuole primarie Gramsci, Pavese e tutte le scuole d'infanzia ed a partire da febbraio del 2013 pasti 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, dipendenti comunali, Asilo Nido e preparazione diete speciali in regime refrigerato per tutte le scuole del Comune di Orbassano.

Personale.

Elenco del personale attivo presso i centri cottura e nei centri di distribuzione nell'anno 2012-2013 (come da allegato).

Si precisa che durante l'anno, il personale ha subito degli spostamenti dettati da mutue, malattie e motivi personali.

Il menu'.

Durante l'anno **2012-2013** è stato adottato il menu' previsto da capitolato il quale inizialmente ha suscitato piccole critiche per la rilevante presenza di verdure (diversamente dagli anni precedenti) per le porzioni ritenute limitate (stilate secondo le Linee guida per la Refezione Scolastica della Regione Piemonte), per il divieto del bis e per la somministrazione del pasto inverso al fine di incentivare il consumo di verdura e secondi piatti.

Tali critiche sia da parte degli insegnanti che dei genitori sono state brillantemente superate nel giro di poco tempo grazie alle numerose visite da parte della Commissione mensa, alle numerose spiegazioni date dal personale Marangoni (dietiste, direttore capocuoco) ed anche grazie all'ottima qualità dei prodotti bio, km 0, dop, igp utilizzati per la preparazione dei pasti.

Verica soddisfazione cliente. Al fine di verificare la soddisfazione e di valutare i punti critici dei vari piatti, durante l'anno 2012-2013, sono state somministrate alle insegnanti delle schede sulla verifica della soddisfazione utente.

Dalla compilazione delle schede sono emerse alcune problematiche legate al menu' delle scuole primarie, dell'infanzia e dell'asilo nido le quali sono state risolte apportando delle variazioni del menu' sottoponendole poi all'ASL TO 3.

Tali variazioni autorizzate dall'ASL TO3 sono state attuate a partire dal corrente anno scolastico 2013-2014.

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 2012-2013 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, per il piano Haccp applicato e sia a livello strutturale.

Visite ispettive interne. Nel corso dell'anno sono state effettuate diverse visite ispettive da parte della dietista documentate da specifiche check-list al fine di verificare l'applicazione del piano HACCP; 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 redatto il piano HACCP ai sensi del Regolamento 852 del 2004.

Tale piano non ha subito sostanziali variazioni durante l'anno scolastico.

Il personale di cucina e dei refettori è stato opportunamente formato in merito alle procedure del piano HACCP e relativamente alle norme igienico sanitarie da rispettare nell'ambito della ristorazione collettiva.

Inoltre una parte del personale ha partecipato ad una attività formativa relativa alla preparazione e distribuzione delle diete celiache organizzata dall'ASL TO3.

Tutto il personale ha 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 2012-2013 sono state effettuate diverse 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 2012-2013 sono stati effettuati i progetti educazione alimentare. I progetti previsti comprendevano la somministrazione di un menu' colorato al mese, 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: "Verduriamo" progetto che ha previsto la raccolta degli scarti alimentari piu' due ore di intervento in classe (classi prime e quinte delle scuole primarie Gramsci, Rodari, Pavese, Frank), Leonardolo preparazione di biscotti con il nostro chef (infanzia Gamba), "Mangiare bene per crescere bene" somministrazione colazioni corrette (infanzia Apriero ed infancia Peter Pan).

Al termine di ogni lezione sono state rilasciate delle schede e degli attestati a tutti i bimbi.

In generale gli incontri sono stati graditi dai bimbi e dalle insegnanti.

Gestione diete

Le diete speciali a partire dall'anno 2012-2013 sono preparate presso il Centro Cottura Rodari in una zona dedicata alla preparazione delle stesse. Le diete vengono confezionate in regime abbattuto e veicolate nei vari refettori.

Durante l'anno scolastico 2012-2013 le diete per patologie/intolleranza od allergia attuate in seguito alla presentazione delle richiesta medica (Modulo regione Piemonte) sono state circa 30-35 (escluse le diete in bianco temporanee) e circa 30 le diete per motivi etnico-religiosi.

L'andamento dell'anno 2012-2013, in generale, è stato molto positivo grazie alla fattiva collaborazione tra il personale del Comune di Orbassano preposto alla gestione della mensa scolastica e tutto il personale della ditta 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, 18/2/2014

Capa area (Giampiero Galfrè)