

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 2013-2014

Durante l'anno scolastico 2013-2014 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 nuovamente gestito dalla Ditta Marangoni S.r.l.

Le cucine coinvolte nella preparazione dei pasti sono state 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 per le scuole primarie Gramsci, Pavese e per tutte le scuole d'infanzia ed i pasti per l'Azienda Speciale San Giuseppe di Orbassano. A partire dall'anno scolastico 2013 -2014 è stata effettuata anche la preparazione del pasto per la scuola primaria ANNA FRANK (il martedì ed il giovedì) e solo per i bambini intenzionati a consumare un pasto caldo nei giorni di rientro. Per gli utenti della primaria ANNA FRANK il pasto è stato confezionato in piattini monoporzionamento termosigillati e non in gastronomie multi porzionamento come per gli altri plessi.

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, per l'Asilo Nido ed 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 **2013-2014** è stato adottato un menù leggermente diverso da quello previsto da capitolato. Tali modifiche, concordate durante un incontro tra i referenti della ditta Marangoni (capo Area, dietista e cuochi) ed i referenti della refezione scolastica del Comune di Orbassano, sono state apportate in seguito a delle segnalazioni evidenziate dalla Commissione mensa e successivamente alla valutazione delle schede di verifica soddisfazione cliente, compilate dal personale scolastico, durante il momento del pranzo. Le criticità hanno riguardato prevalentemente l'accostamento di alcuni piatti non molto graditi (come manzo e broccoli) oppure alcune tipologie di verdure ritenute troppo particolari e non facilmente accettate dai piccoli utenti. Fortunatamente è stato superato il problema relativo alle grammature ritenute inizialmente troppo limitate. Il menù modificato, prima di essere attuato, è stato sottoposto alla valutazione e validazione dell'ASL TO 3. Anche il menù del nido ha subito delle piccole variazioni relative alle merende. Come progetto di educazione alimentare, mensilmente, è stato preparato per tutti i plessi un menù colorato che ha previsto la somministrazione di un pasto con le portate dello stesso colore (menù rosso, giallo, rosa, verde e arancio) ed inoltre al fine di incentivare il consumo di fibra, sempre mensilmente, è stata proposta la pasta integrale.

Verifica soddisfazione cliente. Al fine di verificare la soddisfazione e di valutare i punti critici dei vari piatti, durante l'anno 2013-2014, sono state somministrate alle insegnanti delle schede sulla verifica della soddisfazione utente. Dalla compilazione delle schede sono emerse alcune problematiche legate al menù delle scuole primarie e dell'infanzia le quali sono state risolte apportando delle variazioni del menù.

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 2013-2014 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. Esclusivamente nel plesso Anna Frank, in seguito ad una visita ispettiva, sono state rilevate l'assenza della DIA sanitaria e delle carenze strutturali per le quali sono stati tempestivamente presi dei provvedimenti da parte della ditta Marangoni per quanto di competenza.

Visite ispettive interne. Nel corso dell'anno sono state effettuate 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 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 ad eccezione della parte relativa alla gestione delle diete speciali. 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. 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 2013-2014 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 2013-2014 sono stati effettuati i progetti educazione alimentare. I progetti previsti comprendevano, come detto sopra, la somministrazione di un **menù 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: **"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 Peter Pan); **"Mangiare bene per crescere bene"** somministrazione colazioni corrette (infanzia Andersen ed infanzia Collodi). 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 sono preparate presso il Centro Cottura Rodari in una zona dedicata alla preparazione delle stesse. Le diete sono state confezionate in regime abbattuto e veicolate nei vari refettori. Durante l'anno scolastico 2013-2014 le diete per patologie/intolleranza od allergia attuate in seguito alla presentazione delle richiesta medica (Modulo regione Piemonte) sono state circa 40 (escluse le diete in bianco temporanee) e circa 45 le diete per motivi etico - religiosi. Nonostante la sempre crescente attenzione dedicata alle diete speciali, purtroppo, quasi al termine dell'anno scolastico è accaduto uno spiacevole episodio di errata somministrazione di una dieta presso il plesso Anna Frank, in cui il bambino non ha avuto conseguenze. In seguito a tale episodio, oltre ad aver incrementato la formazione al personale Marangoni, sono state modificate le procedure di gestione delle diete speciali al fine di azzerare completamente i rischi legati a tutta la gestione delle diete. Le modifiche più sostanziali sono nella specifica della dieta sull'etichetta e nella registrazione di un documento di controllo dal personale che consegna e dal personale che riceve la dieta. Inoltre, in accordo con il Comune ed i dirigenti scolastici è iniziato un percorso di specifica formazione relativa alle diete rivolta a tutti gli insegnanti di tutti i plessi scolastici con consegna degli schemi dietetici.

L'andamento dell'anno 2013-2014, in generale, è stato 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, 26/11/2014

Capa area (Giampiero Galfrè)