

VERBALE RIUNIONE DEL CIRCOLO DI QUALITA' DEL 29/05/2024

In data 29/05/2024 alle ore 17.30 si è svolta la riunione del Circolo di Qualità(CdQ) presso il Comune di Corsico nella Sala Consiliare di via Roma n.22.

Sono presenti:

- Genitori del CdQ;** Federica Sanna.
- Insegnanti del CdQ;** Cinzia Digrisolo,Stefania Corselli,Antonio Casa,Claudia Stassi.
- Comune di Corsico;** Assessora Angela Crisafulli,Lara Vannelli,Cristina Pirovano.
- Vivenda;** Ornella Perronace,Federica Pisani.
- Società Progetta;** Corrado Giannone,Gian Mario Longoni.

Ordine del giorno:

- Presentazione del nuovo DEC (Direttore Esecutivo del Contratto) Società "Progetta sc";
- Varie ed eventuali

Come **primo argomento** si affronta la scadenza del contratto con UL-IISG,cessata il 31 marzo. Il nuovo Operatore Economico che subentrerà sarà la Società "Progetta"sc,con sede a Milano in via Ludovico il Moro 159.

Come da Capitolato d'appalto ci fornirà il controllo qualità sul servizio di ristorazione e avrà altresì l'incarico di Direttore dell'esecuzione del Contratto(DEC).

Il dott.Corrado Giannone è il Direttore Esecutivo,mentre il dott.Gianmario Longoni è il Direttore Operativo.

Tra le varie attività,il DEC si occupa di:

- controllare la gestione del servizio di ristorazione;
- effettuare eventuali modifiche rispettando il Capitolato d'Oneri;
- approvare i menù;
- tenere informato il CdQ di eventuali variazioni;
- curare la soddisfazione del cliente;
- redigere verbali sull'andamento del servizio di ristorazione

Varie ed eventuali:

Si parla e viene visualizzato insieme il **menù primavera-estate 2024**.

La proposta di menù presentata dal DEC è stata testata su diversi Comuni da loro gestiti, per un totale di circa 10.000 bambini. È stato proposto un nuovo menù che andrà a sostituire quello attuale nel più breve tempo possibile. Segue e si attiene alle linee nazionali e il DEC verifica le quantità sia in fase di produzione sia in fase di distribuzione. È vietato il bis. Il personale Vivenda verrà fornito di tabelle con i pesi e le foto di come deve essere presentato il piatto.

Con questo menù è stata osservata una sensibile diminuzione degli scarti, a differenza del menù attuale. Il controllo e la misura sugli scarti avviene periodicamente dal DEC.

Gli scarti sono da considerarsi un problema etico ed economico oltre a rivestire un problema educativo importante.

Frutta: le linee guida nazionali prevedono il consumo di frutta a metà mattina. Questo consente di evitare uno squilibrio educativo dovuto a merende portate da casa che risultano troppo zuccherate e caloriche.

D'ora in avanti sarà possibile portare in classe frutta e pane avanzati dal pranzo, per essere consumati nel pomeriggio.

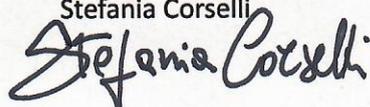
Pane: il pane biologico attualmente distribuito verrà sostituito con pane di grano duro non biologico (la percentuale di biologico complessiva verrà rispettata spostandola su altri alimenti).

Il pane non verrà dato sul vassoio ma verrà fatto trovare in sacchetti di carta al centro del tavolo, per far sì che i bambini lo consumino con il secondo piatto.

Si parla di un **progetto "Cucina in classe"**; viene registrato un video in cui la dietista illustra la ricetta del piatto del giorno; il cuoco mostra la preparazione in cucina. Il video viene inviato alle scuole e proiettato sulle LIM.

La riunione si conclude alle ore 19.10.

La Segretaria verbalizzante

Stefania Corselli


Il Presidente del CdQ

Federica Sanna
