

Rif. SB/FS

Corsico, 27 marzo 2025

Ai signori Componenti il  
**CIRCOLO DI QUALITÀ**  
per la Ristorazione Scolastica

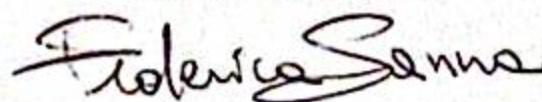
**OGGETTO: CONVOCAZIONE CdQ.**

Si comunica alle SS.VV. che la riunione del "CIRCOLO DI QUALITÀ per la Ristorazione Scolastica" è convocata per il giorno 10 aprile 2025 alle ore 17.30 c/o la Sala Giunta del Comune di Corsico in via Roma, 18 con il seguente ordine del giorno:

- menù di Pasqua;
- nuovo Regolamento del CdQ;
- andamento generale del servizio;
- varie ed eventuali.

Cordiali saluti.

IL PRESIDENTE  
Federica Sanna



## VERBALE RIUNIONE DEL CIRCOLO DI QUALITÀ DEL 10/04/2025

In data 10 Aprile alle ore 17.30 si è svolta la riunione del Circolo di Qualità (CdQ) presso il Comune di Corsico nella Sala Giunta di via Roma n.22.

Sono presenti:

- Genitori del CdQ: Federica Sanna, Giovanna Caltanissetta, Valentina Sava, Giuseppa Signorino, Carla Trapani
- Insegnanti del CdQ: Antonio Casa, Maria Luisa De Francesco, Stefania Corselli, Manuela Granata
- Comune di Corsico: Assessora Angela Crisafulli, DEC Corrado Giannone, Lara Vanelli, Cristina Pirovano
- Vivenda: Ornella Perronace, Federica Pisani

Ordine del giorno

- 1) Menù di Pasqua
- 2) Nuovo Regolamento del CdQ
- 3) Andamento generale del servizio
- 4) varie ed eventuali

Si comincia dal primo punto dell'ordine del giorno: come già anticipato nella chat del CdQ genitori e insegnanti, il menù di Pasqua prevede Timballo di pasta anellini, mozzarella e insalata mista. Il menù viene approvato dai presenti. Il menù speciale verrà servito in data 15 aprile p.v.

Viene quindi presentato il nuovo Regolamento del CdQ. Si mettono in evidenza alcune modifiche , quali:

- Qualificazione dei componenti del CdQ attraverso la partecipazione ad un corso specifico oppure per titoli di studio ;
- Termine della partecipazione al CdQ
- Numero dei partecipanti

Si passa al terzo punto con la presentazione degli esiti della Customer satisfaction effettuata in data 04 febbraio 2025 che ha coinvolto 1088 (milleottantotto) bambini che hanno potuto votare per la prima volta tramite tablet .

I risultati sono stati riportati su grafici che verranno pubblicati sul sito del Comune ed evidenziano un grado di soddisfazione molto alto soprattutto per i primi piatti.

In generale si riscontra una sensibile riduzione degli scarti, legato anche ad un buon andamento della frutta a metà mattina.

Varie ed eventuali:

- Le diete per i celiaci hanno condimenti diversi e creano meno inclusività: chi è allergico a più sostanze ha necessariamente una varietà più ridotta dato che in etichetta sono presenti allergeni contenuti in tracce ma che rendono il prodotto inutilizzabile per le diete. Massima attenzione alla sicurezza.
- Frequenza delle mele molto alta. Gradite le carote del progetto regionale Frutta e verdura nelle scuole. Si propone di dare le carote intere e lavate, solo alle scuole primarie, al posto

della frutta a metà mattina invertendo la distribuzione.

- Pizza poco cotta: la condensa che si forma sul coperchio delle gastronorm determina un'umidità eccessiva del prodotto. La problematica verrà affrontata provando diverse soluzioni, tra cui l'apertura delle gastronorm al momento dell'arrivo al plesso.
- Parmigiano sulla pizza alla scuola dell'infanzia: la mozzarella non è consentita dalle Linee Guida per la prevenzione al soffocamento. Si propone di sostituire il Parmigiano con altro formaggio, ad esempio lo Stracchino, oppure mettere più salsa di pomodoro.
- Il menù estivo avrà inizio il 28 aprile e partirà dalla seconda settimana

La seduta si scioglie alle ore 18:45

La Presidente del CdQ

Federica Sanna

