

VERBALE COMMISSIONE MENSA

Il giorno 29/11/2018 alle ore 17.00, si è riunita presso la sede dell'Ufficio Servizi Sociali di via Cavour n. 19 la Commissione "Mensa".

Presenti:

NOMINATIVO	REFERENTE	SI'	NO
DOTT. DAVIDE COLOMBO	Responsabile Centro Cottura CIR FOOD	X	
DOTT. GAIA SERRA	Dietista CIR FOOD	X	
SIG.RA CARDONE MONICA	Genitori Plesso Volta	X	
SIG. RA DE MARIA GEMINI	Genitori Plesso Dante	X	
SIG.RA BRANCHINA KATIA	Genitori Plesso Brusatori	X	
SIG.RA FERIOLI ELISA	Genitori Plesso Carminati	X	
BOTTARINI VERONICA	Insegnante Plesso Volta	X	
SERGIO GRAZIA	Insegnante Plesso Dante	X	
PIAZZA VITA	Insegnante Plesso Carminati	X	
PROVAZZA FAUSTA	Insegnante Plesso Brusatori	X	
ING. SIMONTACCHI	Assessore alla Pubblica Istruzione	X	
CESPRINI MARZIA	Responsabile Area Socio Culturale	X	
DOTT. VALLI CRISTINA	Tecnologa alimentare incaricato dal Comune	X	

Sono inoltre presenti due componenti supplenti dei rappresentanti dei genitori, il sig. Rusconi Daniele per il Plesso Volta e la sig.ra Annunziata Daniela per il Plesso Dante.

Svolge funzioni di segretaria verbalizzante la Responsabile dell'Area Socio-Culturale Marzia Cesprini.

L'Assessore Simontacchi introduce i lavori della Commissione e invita i partecipanti a presentarsi, per questo anno scolastico la gara di appalto per il servizio di ristorazione è stata aggiudicata alla Ditta Cir Food e l'incarico di Tecnologo alimentare è stato dato alla dott.ssa Valli.

La Tecnologa illustra ai presenti quanto rilevato dai primi sopralluoghi effettuati sia presso il Centro Cottura di Castellanza sia nei refettori di Lonate Pozzolo: non sono state riscontrate particolari criticità, il pasto servito è gradevole e con porzioni adeguate, forse in alcune situazioni la pasta è risultata poco condita ma per un erroneo rimescolamento del condimento da parte delle addette mensa.

Il servizio nel complesso risulta curato e le addette mensa sono gentili e accoglienti con i bambini.

L'insegnante Bottarini interviene precisando che all'inizio dell'anno scolastico ci sono stati dei disservizi in merito alla fornitura di pane e frutta che risultavano scarsi.

Si precisa che tale inconveniente è stato risolto perché dovuto a un errore nel sistema di rilevazione delle prenotazioni pasti.

Si ricorda di inviare sempre tempestivamente le segnalazioni all'ufficio Pubblica Istruzione al fine di provvedere in tempi brevi alle verifiche e ai miglioramenti da apportare.

Le insegnanti e i genitori chiedono che vengano introdotte diverse varietà di insalata per rendere più appetibile il contorno (eventuale mais, olive, carote).

L'insegnante Sergio rileva che rispetto allo scorso anno c'è una maggiore cura nella ricerca delle materie prime e nella presentazione delle pietanze servite. Solo in qualche occasione la cottura della pasta non era omogenea.

Il dott. Colombo spiega che è dovuto ad uno scorretto dosaggio dell'acqua di governo prima del servizio.

Sarà cura della ditta organizzare momenti di formazione per il personale mensa al fine di migliorare il servizio sia per i tempi di distribuzione (che alle scuole Volta e per la secondaria Carminati vengono rilevati troppo lunghi) che per i dosaggi.

I genitori e insegnanti presenti chiedono di migliorare la pizza che sino ad ora è risultata poco gradevole e togliere l'impasto integrale.

La tecnologa propone di sostituire la pizza integrale con pasta integrale da mettere nel minestrone, in modo che i bambini notino meno la differenza con la pasta tradizionale.

Il dott. Colombo ha preso contatti con il fornitore delle farine per la pizza per trovare la soluzione ottimale al fine di offrire un prodotto migliore.

I genitori segnalano che dai loro sopralluoghi in mensa si rileva un eccessivo spreco di cibo e spesso i bambini lo utilizzano per giocare. Questi comportamenti dovrebbero essere oggetto di un lavoro educativo da parte delle insegnanti.

Si conviene dopo un'ampia discussione che dovranno essere quanto prima attivati i progetti di educazione alimentare proposti da Cir in sede di gara per offrire ad insegnanti, alunni e genitori occasioni formazione e riflessione sul tema della corretta alimentazione.

L'Assessore Simontacchi introduce il tema della potabilità dell'acqua di rete distribuita nelle scuole durante il servizio di refezione. In diverse sedi è stato infatti segnalato che talvolta l'acqua di rete ha

un odore di cloro persistente. I dati delle analisi effettuate da Alfa, riportati anche sul sito istituzionale del Comune, rilevano parametri nella norma. L'Assessore informa i presenti del fatto che è stato chiesto alla ditta di ristorazione di effettuare ulteriori analisi per avere un parere da un ulteriore laboratorio. I dati rilevati saranno allegati al presente verbale da pubblicarsi sul sito istituzionale dell'Ente.

Le insegnanti chiedono alla ditta che vengano cambiate le brocche utilizzate per la distribuzione dell'acqua perché oramai obsolete e poco funzionali.

La commissione decide il menù di Natale: pasta speck e zafferano, arrosto di vitello con purea di patate e fetta di panettone.

La seduta della Commissione si conclude alle ore 19.00.

Letto, firmato e sottoscritto.

La Segretaria
(Marzia Cesprini)

Laura Bertoni

Da: Serra Gaia <Gaia.Serra@cirfood.com>
Inviato: mercoledì 28 novembre 2018 08:54
A: laura.bertoni@lonatepozzolo.gov.it
Cc: Colombo Davide
Oggetto: I: analisi acqua presso nido e refettori lonate
Allegati: 2018M626.pdf; 2018M618.pdf; 2018M619.pdf; 2018M625.pdf; image001.png

Categorie: Categoria blu; Categoria rossa

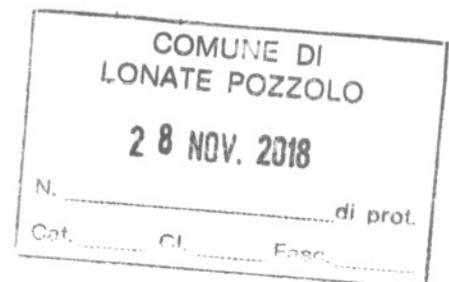
Buongiorno Laura,

come da accordi con Davide Colombo, sono ad inoltrarti i rapporti di analisi dei prelievi dell'acqua effettuati presso i refettori delle scuole Volta, Dante, Brusatori ed il Nido di Lonate Pozzolo.

Augurandoti buona giornata, porgo cordiali saluti

Gaia Serra

COMUNE DI LONATE POZZOLO
ENTRATA - Prot.num. 0023961 del 28/11/2018
tit. 7.1
Area Socio Culturale



COMIT. DI
LONATE POZZOLO
28 NOV. 1918

COMUNE DI LONATE POZZOLO
ENTRATA - Prot.num. 0023961 del 28/11/2018
tit. 7.1
Area Socio Culturale

Spett.le
CIR food
Cooperativa Italiana di
Ristorazione
Via Nobel, 19
42124 – Reggio Emilia

RAPPORTO DI PROVA N. 2018M626 del 27.11.2018

Descrizione del campione	Acqua destinata al consumo umano prelevata da lavabo refettorio presso Scuola Primaria A.Volta (MIEW008), in Via A. Volta, 5 - Lonate Pozzolo (VA)
Campionato da	Tecnici Gruppo Maurizi
Metodo di campionamento	PO 7.3.01 rev. 9*
Data campionamento	19.11.2018 ore 13.30
Data di accettazione	20.11.2018
Tempo di conservazione del campione	Fino all'emissione del Rapporto di Prova
Data inizio analisi	20.11.2018 ore 16.00
Data fine analisi	27.11.2018

RISULTATI DELLE PROVE

Prova	Metodo	Risultato	Incertezza di misura estesa	Limiti di legge [#]	Unità di misura
CONTA ESCHERICHIA COLI	UNI EN ISO 9308-1:2017	0	/	0	UFC/100 ml
CONTA ENTEROCOCCHI	ISO 7899-2:2000	0	/	0	UFC/100 ml

RAPPORTO DI PROVA N. 2018M626 del 27.11.2018

RISULTATI DELLE PROVE

Prova	Metodo	Risultato	Incertezza di misura estesa	Limiti di legge [#]	Unità di misura
NITRATO	APAT CNR IRSA 4020 Man 29 2003	8	± 1	50	mg/l
CLORURO	APAT CNR IRSA 4020 Man 29 2003	9	± 1	250	mg/l
ARSENICO	RAPPORTI ISTISAN 2007/31 pag.315 ISS	<1	/	10	µg/l
AZOTO AMMONIACALE*	APAT CNR IRSA 4030 A1 Man 29 2003	<0.05	/	0,50	mg/l
DUREZZA TOTALE	APAT CNR IRSA 2040 B Man 29 2003	13	± 1	15-50 Valore consigliato	°F
SODIO	APAT CNR IRSA 3010B Man 29 2003 + APAT CNR IRSA 3020 Man 29 2003	5	± 1	200	mg/l

*PROVA NON ACCREDITATA DA ACCREDIA
D.Lgs. 31/01 e s.m.i.

GIUDIZIO DI CONFORMITA': I risultati analitici risultano conformi ai riferimenti indicati.

I risultati contenuti nel presente rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione oggetto di analisi. In caso di campionamento da cliente il risultato si riferisce al campione così come ricevuto.

Rapporto valido a tutti gli effetti di legge. Lo stesso non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del laboratorio di prova.

L'incertezza di misura è espressa ad un livello di probabilità p= 95%, e fattore di copertura k=2

Le prove microbiologiche quantitative sono eseguite in singola replica in conformità con la ISO 7218:2007/Amd 1:2013

La descrizione del Campione è stata fornita dal cliente o è stata concordata con il cliente al momento del campionamento. Il laboratorio declina ogni responsabilità per le informazioni ricevute.

Il giudizio si basa sui parametri analizzati e si basano sul confronto del risultato con il valore guida/limite di riferimento al netto dell'incertezza di misura

Il Responsabile di Laboratorio

-----FINE DEL RAPPORTO DI PROVA-----

COMUNE DI LONATE POZZOLO
ENTRATA - Prot.num. 0023961 del 28/11/2018
tit. 7.1
Area Socio Culturale

Spett.le
CIR food
Cooperativa Italiana di
Ristorazione
Via Nobel, 19
42124 – Reggio Emilia

RAPPORTO DI PROVA N. 2018M618 del 27.11.2018

Descrizione del campione	Acqua destinata al consumo umano prelevata da lavabo refettorio presso Scuola Primaria A. Dante (MIEW009), in Via Cavour - Lonate Pozzolo (VA)
Campionato da	Tecnici Gruppo Maurizi
Metodo di campionamento	PO 7.3.01 rev. 9*
Data campionamento	19.11.2018 ore 13.50
Data di accettazione	20.11.2018
Tempo di conservazione del campione	Fino all'emissione del Rapporto di Prova
Data inizio analisi	20.11.2018 ore 16.00
Data fine analisi	27.11.2018

RISULTATI DELLE PROVE

Prova	Metodo	Risultato	Incertezza di misura estesa	Limiti di legge [#]	Unità di misura
CONTA ESCHERICHIA COLI	UNI EN ISO 9308-1:2017	0	/	0	UFC/100 ml
CONTA ENTEROCOCCHI	ISO 7899-2:2000	0	/	0	UFC/100 ml

RAPPORTO DI PROVA N. 2018M618 del 27.11.2018

RISULTATI DELLE PROVE

Prova	Metodo	Risultato	Incertezza di misura estesa	Limiti di legge [#]	Unità di misura
NITRATO	APAT CNR IRSA 4020 Man 29 2003	9	± 1	50	mg/l
CLORURO	APAT CNR IRSA 4020 Man 29 2003	9	± 1	250	mg/l
ARSENICO	RAPPORTI ISTISAN 2007/31 pag.315 ISS	<1	/	10	µg/l
AZOTO AMMONIACALE*	APAT CNR IRSA 4030 A1 Man 29 2003	<0.05	/	0,50	mg/l
DUREZZA TOTALE	APAT CNR IRSA 2040 B Man 29 2003	16	± 1	15-50 Valore consigliato	°F
SODIO	APAT CNR IRSA 3010B Man 29 2003 + APAT CNR IRSA 3020 Man 29 2003	5	± 1	200	mg/l

*PROVA NON ACCREDITATA DA ACCREDIA
D.Lgs. 31/01 e s.m.i.

GIUDIZIO DI CONFORMITA': I risultati analitici risultano conformi ai riferimenti indicati.

I risultati contenuti nel presente rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione oggetto di analisi. In caso di campionamento da cliente il risultato si riferisce al campione così come ricevuto.

Rapporto valido a tutti gli effetti di legge. Lo stesso non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del laboratorio di prova.

L'incertezza di misura è espressa ad un livello di probabilità p= 95%, e fattore di copertura k=2

Le prove microbiologiche quantitative sono eseguite in singola replica in conformità con la ISO 7218:2007/Amd 1:2013

La descrizione del Campione è stata fornita dal cliente o è stata concordata con il cliente al momento del campionamento. Il laboratorio declina ogni responsabilità per le informazioni ricevute.

Il giudizio si basa sui parametri analizzati e si basano sul confronto del risultato con il valore guida/limite di riferimento al netto dell'incertezza di misura

Il Responsabile di Laboratorio



-----FINE DEL RAPPORTO DI PROVA-----

COMUNE DI LONATE POZZOLO
ENTRATA - Prot.num. 0023961 del 28/11/2018
tit. 7.1
Area Socio Culturale

Spett.le
CIR food
Cooperativa Italiana di
Ristorazione
Via Nobel, 19
42124 – Reggio Emilia

RAPPORTO DI PROVA N. 2018M619 del 27.11.2018

Descrizione del campione	Acqua destinata al consumo umano prelevata da lavabo refettorio presso Scuola Primaria S. Brusatori (MIEW), in Via Adamello, 1- Lonate Pozzolo (VA)
Campionato da	Tecnici Gruppo Maurizi
Metodo di campionamento	PO 7.3.01 rev. 9*
Data campionamento	19.11.2018 ore 13.10
Data di accettazione	20.11.2018
Tempo di conservazione del campione	Fino all'emissione del Rapporto di Prova
Data inizio analisi	20.11.2018 ore 16.00
Data fine analisi	27.11.2018

RISULTATI DELLE PROVE

Prova	Metodo	Risultato	Incertezza di misura estesa	Limiti di legge [#]	Unità di misura
CONTA ESCHERICHIA COLI	UNI EN ISO 9308-1:2017	0	/	0	UFC/100 ml
CONTA ENTEROCOCCHI	ISO 7899-2:2000	0	/	0	UFC/100 ml

RAPPORTO DI PROVA N. 2018M619 del 27.11.2018

RISULTATI DELLE PROVE

Prova	Metodo	Risultato	Incertezza di misura estesa	Limiti di legge [#]	Unità di misura
NITRATO	APAT CNR IRSA 4020 Man 29 2003	8	± 1	50	mg/l
CLORURO	APAT CNR IRSA 4020 Man 29 2003	9	± 1	250	mg/l
ARSENICO	RAPPORTI ISTISAN 2007/31 pag.315 ISS	<1	/	10	µg/l
AZOTO AMMONIACALE*	APAT CNR IRSA 4030 A1 Man 29 2003	<0.05	/	0,50	mg/l
DUREZZA TOTALE	APAT CNR IRSA 2040 B Man 29 2003	14	± 1	15-50 Valore consigliato	°F
SODIO	APAT CNR IRSA 3010B Man 29 2003 + APAT CNR IRSA 3020 Man 29 2003	6	± 1	200	mg/l

*PROVA NON ACCREDITATA DA ACCREDIA
D.Lgs. 31/01 e s.m.i.

GIUDIZIO DI CONFORMITA': I risultati analitici risultano conformi ai riferimenti indicati.

I risultati contenuti nel presente rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione oggetto di analisi. In caso di campionamento da cliente il risultato si riferisce al campione così come ricevuto.

Rapporto valido a tutti gli effetti di legge. Lo stesso non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del laboratorio di prova.

L'incertezza di misura è espressa ad un livello di probabilità $p=95\%$, e fattore di copertura $k=2$

Le prove microbiologiche quantitative sono eseguite in singola replica in conformità con la ISO 7218:2007/Amd 1:2013

La descrizione del Campione è stata fornita dal cliente o è stata concordata con il cliente al momento del campionamento. Il laboratorio declina ogni responsabilità per le informazioni ricevute.

Il giudizio si basa sui parametri analizzati e si basano sul confronto del risultato con il valore guida/limite di riferimento al netto dell'incertezza di misura

Il Responsabile di Laboratorio

-----FINE DEL RAPPORTO DI PROVA-----

COMUNE DI LONATE POZZOLO
ENTRATA - Prot.num. 0023961 del 28/11/2018
tit. 7.1
Area Socio Culturale

Spett.le
CIR food
Cooperativa Italiana di
Ristorazione
Via Nobel, 19
42124 – Reggio Emilia

RAPPORTO DI PROVA N. 2018M625 del 27.11.2018

Descrizione del campione	Acqua destinata al consumo umano prelevata da lavabo cucina presso C.S. Nido Lonate Pozzolo (MIFW), in Piazzale Aldo Moro, 1 - Lonate Pozzolo (VA)
Campionato da	Tecnici Gruppo Maurizi
Metodo di campionamento	PO 7.3.01 rev. 9*
Data campionamento	19.11.2018 ore 12.45
Data di accettazione	20.11.2018
Tempo di conservazione del campione	Fino all'emissione del Rapporto di Prova
Data inizio analisi	20.11.2018 ore 16.00
Data fine analisi	27.11.2018

RISULTATI DELLE PROVE

Prova	Metodo	Risultato	Incertezza di misura estesa	Limiti di legge [#]	Unità di misura
CONTA ESCHERICHIA COLI	UNI EN ISO 9308-1:2017	0	/	0	UFC/100 ml
CONTA ENTEROCOCCHI	ISO 7899-2:2000	0	/	0	UFC/100 ml

RAPPORTO DI PROVA N. 2018M625 del 27.11.2018

RISULTATI DELLE PROVE

Prova	Metodo	Risultato	Incertezza di misura estesa	Limiti di legge [#]	Unità di misura
NITRATO	APAT CNR IRSA 4020 Man 29 2003	8	± 1	50	mg/l
CLORURO	APAT CNR IRSA 4020 Man 29 2003	9	± 1	250	mg/l
ARSENICO	RAPPORTI ISTISAN 2007/31 pag.315 ISS	<1	/	10	µg/l
AZOTO AMMONIACALE*	APAT CNR IRSA 4030 A1 Man 29 2003	<0.05	/	0,50	mg/l
DUREZZA TOTALE	APAT CNR IRSA 2040 B Man 29 2003	14	± 1	15-50 Valore consigliato	°F
SODIO	APAT CNR IRSA 3010B Man 29 2003 + APAT CNR IRSA 3020 Man 29 2003	6	± 1	200	mg/l

*PROVA NON ACCREDITATA DA ACCREDIA
D.Lgs. 31/01 e s.m.i.

GIUDIZIO DI CONFORMITA': I risultati analitici risultano conformi ai riferimenti indicati.

I risultati contenuti nel presente rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione oggetto di analisi. In caso di campionamento da cliente il risultato si riferisce al campione così come ricevuto.

Rapporto valido a tutti gli effetti di legge. Lo stesso non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del laboratorio di prova.

L'incertezza di misura è espressa ad un livello di probabilità $p=95\%$, e fattore di copertura $k=2$

Le prove microbiologiche quantitative sono eseguite in singola replica in conformità con la ISO 7218:2007/Amd 1:2013

La descrizione del Campione è stata fornita dal cliente o è stata concordata con il cliente al momento del campionamento. Il laboratorio declina ogni responsabilità per le informazioni ricevute.

Il giudizio si basa sui parametri analizzati e si basano sul confronto del risultato con il valore guida/limite di riferimento al netto dell'incertezza di misura

Il Responsabile di Laboratorio



-----FINE DEL RAPPORTO DI PROVA-----