

Visita Centro di Cottura Fattoria di Castello – Castelnuovo della Misericordia

Il giorno Lunedì 22 Febbraio 2016, i genitori rappresentanti della commissione mensa e del comitato mensa appartenenti al 2° Circolo Didattico sono stati accompagnati dal Capocuoco del Comune di Rosignano Marittimo Bilanceri Stefano, dalla responsabile del R.T.I (Raggruppamento Temporaneo d'Impresa) Ilaria Marabotti e dall'istruttore Amministrativo dell'Unità Organizzativa Servizi Educativi Righi Marco alla visita presso il centro cottura Fattoria di Castello in Castelnuovo della Misericordia, dalla visita è emerso quanto segue:

- i locali erano idonei alla produzione dei pasti
- il personale in rapporto al numero dei pasti era a norma di legge
- il personale aveva un abbigliamento idoneo al servizio
- le materie prime rispettavano le caratteristiche da noi richieste
- le fasi di lavoro erano conformi al servizio
- le pietanze preparate erano idonee al consumo.

E' stato inoltre illustrato un riepilogo generale del nostro sistema di refezione scolastica, ed illustrato il nuovo disciplinare d'intesa in tutte le sue regole e particolarità;

Visita Centro Cottura Sodexo – Rosignano Solvay

In data 23 Febbraio 2016, i genitori rappresentanti della commissione mensa e del comitato mensa accompagnati dal Capo cuoco del Comune di Rosignano Marittimo Bilanceri Stefano, dalla responsabile del Centro Cottura Sodexo Ilaria Marabotti e l'istruttore amministrativo del Comune di Rosignano Marittimo Marco Righi hanno visitato il centro cottura "Sodexo" all'interno dello stabilimento di Rosignano Solvay. Durante la visita sono state illustrate le varie fasi giornaliere per la produzione dei pasti con particolare riferimento:

- Approvvigionamento e stoccaggio generi alimentari, dopo una piccola introduzione sul capitolato degli alimenti sono stati visitati i locali per la conservazione e stoccaggio degli stessi;
- Preparazione e cottura, dopo una verifica delle attrezzature necessarie per la preparazione dei pasti sono stati evidenziate le criticità che vengono affrontate durante la preparazione e cottura;
- Confezionamento dei pasti e delle diete speciali sono state illustrate le procedure necessarie per la preparazione delle diete codificate e degli spazi utilizzati a tale scopo, ed infine la compilazione del documento di trasporto con rilevazione delle temperature secondo quanto previsto dei Regolamenti Comunitari in materia di "Rintracciabilità del prodotto".

Visita Cucine Comunali

Il giorno 24 Febbraio 2016 una rappresentanza di genitori dei bambini che frequentano i servizi educativi per la prima Infanzia, scuole dell'infanzia Comunali e Statali hanno effettuato una visita nelle cucine Comunali accompagnati dal Capocuoco Bilanceri Stefano e dall'Istruttore Amministrativo dell'Unità Organizzativa Servizi Educativi Righi Marco. Dopo una breve illustrazione del servizio di refezione scolastica da parte della Responsabile dell'Unità Organizzativa Dott.ssa Monica Pacchini e dal Dirigente del Settore Servizi alla Persona e all'impresa Dott.ssa Angela Maria Casucci si è potuto visitare la Cucina dell'asilo nido Mammolo analizzando le fasi di approvvigionamento dei generi alimentari, stoccaggio degli stessi e descrizione del capitolato con riferimento ai prodotti biologici, prodotti a Km 0, prodotti locali ecc. Vengono presentate da parte dei Cuochi le attrezzature presenti ed il loro utilizzo, dopodiché sono state illustrate le operazioni di preparazione inerente al menù giornaliero.

Presso la cucina dell'asilo nido 'Nghè si è svolta la seconda fase della visita con il monitoraggio delle operazioni di cottura giornaliera, per poi terminare la visita presso la Cucina dell'asilo Arcobaleno dove sono state visualizzate le fasi di confezionamento e distribuzione del pasto.

Visita Refettorio scolastico "Carducci"

Il giorno Lunedì 15 Febbraio 2016 i genitori dei bambini delle scuole del 2° Circolo didattico, accompagnati dal Capocuoco Sig Stefano Bilanceri e dall'Istruttore Amministrativo Sig. Marco Righi hanno effettuato una visita nel refettorio presso la scuola Primaria "Carducci" di Rosignano Marittimo.

E' stato presentato il disciplinare per la gestione e valutazione del servizio somministrazione pasti nella ristorazione scolastica del Comune di Rosignano Marittimo, con particolare riferimento alla logistica dell'apparecchiatura, della somministrazione e del consumo.

All'arrivo dei contenitori termici viene spiegato l'identificazione e la rispondenza dei pasti con il documento di viaggio, vengono effettuate le operazioni di verifica della temperatura idonea alla somministrazione ed eseguite infine, le operazioni di condimento e mantenimento del pasto nei carrelli termici.

Durante le operazioni di sporzionamento vengono rispettate le grammature previste dalla lista positiva degli alimenti, che prevede come indicatore di grammature appositi strumenti. Vengono illustrate le modalità di somministrazione delle diete speciali e le norme comportamentali dell'utilizzo del microonde nei refettori. con una piccola descrizione delle operazioni di ricondizionamento termico, valutazione delle temperature dei pasti e conformità della consegna.

Visita Refettorio scolastico "Fucini"

Il giorno Martedì 16 Febbraio 2016 i genitori dei bambini delle scuole del 1° Circolo didattico, accompagnati dal Capocuoco Sig Stefano Bilanceri e dal collega Marco Righi hanno effettuato una visita nel centro di sporzionamento presso la scuola Primaria "Fucini". Alla visita era presente anche l'assessore alle Politiche Educative e Scolastiche del Comune di Rosignano Marittimo Dott.ssa Veronica Moretti.

E' stato presentato il disciplinare per la gestione e valutazione del servizio somministrazione pasti nella ristorazione scolastica del Comune di Rosignano

Marittimo, con particolare riferimento alla logistica dell'apparecchiatura, della somministrazione e del consumo.

Vengono illustrate le modalità di somministrazione delle diete speciali e le norme comportamentali dell'utilizzo del microonde nei refettori. con una piccola descrizione delle operazioni di ricondizionamento termico, valutazione delle temperature dei pasti e conformità della consegna.

Visita Refettorio scolastico "Piccole Tracce"

Il giorno Mercoledì 17 Febbraio 2016 i genitori dei bambini della scuola dell'infanzia "Piccole Tracce" di Castiglioncello hanno effettuato una visita nel refettorio accompagnati dal Capocuoco Stefano Bilanceri e dell'istruttore Amministrativo del Comune di Rosignano Marittimo Sig. Marco Righi.

E' stato presentato il disciplinare per la gestione e valutazione del servizio somministrazione pasti nella ristorazione scolastica del Comune di Rosignano Marittimo, con particolare riferimento alla logistica dell'apparecchiatura, della somministrazione e del consumo. Durante le operazioni di sporzionamento vengono rispettate le grammature previste dalla lista positiva degli alimenti, che prevede come indicatore di grammature appositi strumenti. Vengono illustrate le modalità di somministrazione delle diete speciali e le norme comportamentali dell'utilizzo del microonde nei refettori. Viene inoltre data informazione circa le operazioni di ricondizionamento termico, valutazione delle temperature dei pasti, e conformità della consegna.

Visita Refettorio scolastico A.S Novaro – Vada

Il giorno Lunedì 22 Febbraio 2016 i genitori dei bambini delle scuole del 2° Circolo Didattico hanno effettuato una visita nel centro di sporzionamento presso la Scuola Primaria Novaro di Vada alla presenza del Capocuoco Stefano Bilanceri.

Viene presentato un quadro generale sull'organizzazione del servizio di refezione del nostro comune, successivamente vengono prese in esame le materie prime da noi utilizzate.

Viene illustrato il nuovo disciplinare con particolare attenzione alla gestione delle diete differenziate, alla logistica e metodologia dell'apparecchiatura, della somministrazione e del consumo. All'arrivo dei contenitori termici viene spiegato l'identificazione e la rispondenza dei pasti con il documento di viaggio, vengono effettuate le operazioni di verifica della temperatura idonea alla somministrazione ed eseguite infine, le operazioni di condimento e mantenimento del pasto nei carrelli termici.

Durante le operazioni di sporzionamento vengono rispettate le grammature previste dalla lista positiva degli alimenti, che prevede come indicatore di grammature appositi strumenti.