



**COMUNE DI BAREGGIO
CITTA' METROPOLITANA**

Settore Educazione Biblioteca e Sport
Responsabile: Responsabile: Dott. Leonardo Baroni
Tel: 02.903692.36
e-mail: servizi.scolastici@comune.bareggio.mi.it

VERBALE COMMISSIONE MENSA

DATA DELLA RILEVAZIONE.....21/01/2021.....

PLESSO SCOLASTICO.....'RODARI'

CONTROLLO RISPETTO MENU': COERENTE

ASSAGGIO PASTI:

PRIMO...PASSATO DI LEGUMI..... SECONDO E CONTORNO...PROSCIUTTO
COTTO – SPINACI AL BURRO....

VERIFICA LIVELLO DI GRADIMENTO DEI BAMBINI:

PRIMO PIATTO.....	X	☹	☹
SECONDO PIATTO	☺	☹	X
CONTORNO.....	☺	X	☹

EVENTUALI OSSERVAZIONI:

In data odierna abbiamo fatto accesso ai locali mensa del plesso scolastico 'Rodari' – scuola elementare di Bareggio.

Abbiamo visitato i locali (mensa-cucina-magazzino). Dal controllo si rileva adeguata pulizia, distanziamento rispettato. Il locale cucina risulta adeguatamente pulito ed adeguatamente 'disinfettato'.

Il personale indossa camici, cappelli ecc.

Si rileva che alcuni tavoli risultano apparecchiati con già le pietanze, ma le classi ancora non sono presenti, pertanto è possibile che i bambini mangino non tanto il primo piatto ma il secondo, già freddo. Mentre per le classi che arrivano in orario i piatti vengono serviti al momento.



COMUNE DI BAREGGIO
CITTA' METROPOLITANA

Settore Educazione Biblioteca e Sport
Responsabile: Responsabile: Dott. Leonardo Baroni
Tel: 02.903692.36
e-mail: servizi.scolastici@comune.bareggio.mi.it

Si è proceduto con l'assaggio del menu':

- 1 piatto: passato di legumi – gradito
- 2 piatto prosciutto cotto – si rileva che viene servito tagliato troppo spesso, il prodotto è unico sia per chi ha intolleranze sia per chi non le ha. Il prodotto non risulta, nonostante sul DDT di consegna vi sia indicato di alta qualità, di buona qualità sembra 'spalla'. Sarebbe indicato utilizzare due prodotti uno per chi ha intolleranze e quello normale per gli altri.
- Contorno: spinaci all'olio – risultano assolutamente senza sapore

Alla fine dei turni di mensa ci viene comunicato che l'avanzo dei piatti è di circa il 30%.