



VERBALE COMMISSIONE MENSA

DATA DELLA RILEVAZIONE...04/11/2021.....

PLESSO SCOLASTICO...primaria - RODARI.....

CONTROLLO RISPETTO MENU':

- PRIMO PIATTO – CONFORME
- SECONDO PIATTO – CONFORME
- CONTORNO – NON CONFORME (in merito è stato comunicato che per problematiche di fornitura da parte del fornitore, è stato invertito il contorno di ieri con quello di oggi. Comunicazione inviata tempestivamente al comune, come già successo in passato).

ASSAGGIO PASTI:

PRIMO...PASTA AL PESTO..... SECONDO E CONTORNO...FILETTO DI NASELLO
CON PATATE ARROSTO....

VERIFICA LIVELLO DI GRADIMENTO DEI BAMBINI:

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

EVENTUALI OSSERVAZIONI:

Dal 1/11 è in vigore il menù invernale.

Il menù odierno, come sopra indicato, non è conforme a quanto deliberato essendo stato invertito nella parte 'contorno' con la giornata di ieri, per una problematica di approvvigionamento cibo imputabile al fornitore. Ogni qualvolta succede, viene comunicato prontamente agli uffici comunali di conseguenza.



imputabile al fornitore. Ogni qualvolta succede, viene comunicato prontamente agli uffici comunali di conseguenza.

Anche quest'anno, per emergenza Covid-19, le classi sono divise in due turni: h. 12.00 il primo turno, alle 12.45 il secondo.

Il distanziamento delle classi è garantito, in quanto vengono utilizzate 3 zone diverse di tutta la mensa. I bambini della stessa classe sono ugualmente distanziati tra loro.

Tutto il personale indossa abbigliamento consono, utilizza guanti e cuffie per i capelli.

Si rileva, come l'anno scorso, che purtroppo non tutte le classi sono puntuali: questo genera uno scaglionamento che interrompe la distribuzione dei piatti, ecco perché a volte il cibo può risultare freddo. Bisognerebbe pertanto esortare alla puntualità gli insegnanti.

Si segnala che è arrivato un nuovo cuoco.

Ho proceduto all'assaggio delle portate: Pasta al pesto – segnale che la pasta di buon sapore, risulta però un po' troppo annacquata.

Relativamente al secondo piatto – filetto di nasello – risulta morbido, asciutto e saporito.

Il contorno – patate arrosto – ben cotte, non bruciate e saporite.

E' stato segnalato che in giornate precedenti ci sono state problematiche in merito alle quantità delle porzioni. Il tutto è da riportare al personale che sbaglia a porzionare le pietanze. Non è un problema di quantità cucinate, ma proprio di suddivisione nei vassoi – i primi hanno i piatti stracolmi, gli ultimi rimangono senza (vedi ad. Es. problematica Risotto/Lasagne di qualche giorno fa). Ho suggerito di fare qualche piccolo corso 'accelerato' per insegnare ad inserire nei vani dei vassoi la giusta quantità di cibo, in modo tale che qualcuno sprechi il cibo perché troppo e a qualcuno non arrivi se non in quantità ridottissime).

Ho proseguito in sopralluogo visitando il magazzino, pulito – ordinato – merce correttamente riposta.

Di conseguenza visita alle cucine, anche questo locale (nonostante il pieno dell'attività) ordinato e pulito.

In merito al gradimento dei piatti, si rileva che circa il 70% del primo turno (oggetto di ispezione) ha mangiato le pietanze.

Come ha ricordato la preside, essendo la mensa parte integrante della scuola, definendola educazione alimentare, sarebbe auspicabile che gli insegnanti addetti alla mensa (alcuni lo fanno con buoni risultati) 'invogliassero' i bambini ad assaggiare anche quei piatti che normalmente non mangiano.