



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](mailto:servizi.scolastici@comune.bareggio.mi.it)

## VERBALE COMMISSIONE MENSA

DATA DELLA RILEVAZIONE...05/04/2022.....

PLESSO SCOLASTICO.....PRIMARIA - RODARI.....

### CONTROLLO RISPETTO MENU':

- PRIMO PIATTO – parzialmente CONFORME
- SECONDO PIATTO – CONFORME
- CONTORNO – CONFORME
- FRUTTA: CONFORME

### ASSAGGIO PASTI:

PRIMO: PASSATO DI LEGUMI CON ORZO..... SECONDO: FRITTATA ALLE  
VERDURE.....CONTORNO: CAROTE ALL'OLIO EVO .... FRUTTA: ARANCIA

### VERIFICA LIVELLO DI GRADIMENTO DEI BAMBINI:

PRIMO PIATTO..... ☺ X ☹

SECONDO PIATTO ..... ☺ X ☹

CONTORNO..... ☺ X ☹

### EVENTUALI OSSERVAZIONI:

Da venerdì 1/4 è in vigore il menù primavera/estate, si rileva una piccola difformità nel primo piatto in quanto doveva essere utilizzato il farro ed invece è stato utilizzato l'orzo.

Nonostante la fine dello stato di emergenza sanitaria per Covid-19 le classi sono ancora divise in due turni: h. 12,00 il primo turno ed 12,45 il secondo turno.



COMUNE DI BAREGGIO  
CITTA' METROPOLITANA

Settore Educazione Biblioteca e Sport  
Responsabile: Responsabile: Dott. Leonardo Baroni  
Tel: 02.903692.35  
e-mail: [servizi.scolastici@comune.bareggio.mi.it](mailto:servizi.scolastici@comune.bareggio.mi.it)

Viene pertanto ancora rispettato il distanziamento delle classi e fra gli stessi alunni è garantito, vengono utilizzate aree diverse della mensa.

Tutto il personale indossa abbigliamento e dispositivi di protezione, capelli all'interno delle cuffie. Il sopralluogo è stato effettuato con la presenza di un genitore, rappresentante di classe SC, Alessandra Verzolloni..

Non tutte le classi sono puntuali nonostante le tempistiche ristrette dovute all'emergenza sanitaria, questo comporta il rischio inevitabile che a volte le pietanze possono risultare fredde.

Abbiamo verificato la consegna dei vassoi monouso, utilizzati sempre per l'emergenza, e la distribuzione, nonostante ritardi, avviene il più rapidamente possibile.

La visita è proseguita girando tra i tavoli, mantenendo sempre distanziamento, verificando e rilevando il gradimento delle pietanze servite.

La sig.ra Alessandra Verzolloni ha rilevato che alcuni insegnanti/bambini non mangiavano le stesse pietanze – al posto della frittata è stato servito del prosciutto cotto – le è stato spiegato dalla responsabile in mensa che viene dato a chi ha intolleranze alimentari in questo caso all'uovo.

Con la sig.ra Alessandra abbiamo rilevato che nessuna delle pietanze servite è stata mangiata di più o di meno di un'altra, sostanzialmente a gusto soggettivo chi ha mangiato di più il primo chi il secondo con il contorno. Alcuni invece mangiano tutto quanto gli viene servito, alcuni non provano nemmeno ad assaggiare.

Unitamente al genitore accompagnatore, si è proceduto con l'assaggio dei piatti.

Primo piatto: passato di legumi – compatibilmente con le disposizioni di ATS il piatto, risulta di buon sapore.

Secondo piatto: frittata con verdure – ben cotta, saporita

Contorno: carote julienne con olio evo – correttamente condito come da indicazioni ATS..

Frutta: Arancia – molto gradita ai bambini e servita dalle insegnanti.

Caraffe dell'acqua chiuse con tappi, abbiamo provveduto ad annusare l'acqua... nessun cattivo odore, magari può risultare un po' calda perché le brocche vengono riempite alle 11,30 ed essendo i locali della mensa caldi e possibile che l'acqua si scaldi.

Si è proseguito il sopralluogo verificando la situazione ed il deposito di magazzino, risulta in ordine, pulito.

Successivamente ci è stato mostrato il registro che viene compilato per la rintracciabilità dei prodotti utilizzati e le etichette degli stessi che vengono conservate per 72 h. come da protocollo.

Esiste poi un piano mensile per le pulizie extra (non quelle giornaliere che vengono sempre fatte) suddiviso per settimana.

Nel frattempo è terminato il primo turno, il personale si è occupato della pulizia dei tavoli delle mense e della preparazione dei nuovi per il turno successivo. Il personale della cucina si è occupato della pulizia della stessa.

Commissario

firme autografe oscurate

Il genitore

.....