San Lorenzo in campo, 31 03 2014

VERBALE N.1 : SOPRALLUOGO COMMISSIONE MENSA

In data odierna le sig. Pierangeli Giordana e Cesaroni Gaia si sono recate alla mensa scolastica per effettuare il primo sopralluogo della commissione mensa per il turno della scuola materna alle ore 12.

Per attendere il vice sindaco Bartocci, impegnato a Pesaro per lavoro, ci siamo sedute che i bambini erano già seduti e stavano già mangiando il primo.

La modalità del servizio del primo piatto è già cambiata in quanto ora viene servita tavolo per tavolo all’arrivo di ogni sezione dalle due inservienti.

I bambini presenti oggi in mensa a questo primo turno erano 59 più le 8 insegnanti ed i 2 bidelli.

Il menù del giorno prevedeva pasta al pomodoro, frittatina al forno, insalata e kiwi e rispettava il calendario settimanale.

La temperatura del cibo, sia per il primo che per il secondo piatto era adeguata come pure la cottura.

Le quantità della pasta servita erano equilibrate per l’età dei bambini che hanno finito quasi tutti il loro piatto e parecchi hanno ripreso una seconda volta. Quindi l’indice di gradimento di questo piatto è il 100%.

L’unico suggerimento che ci sentiamo di dare è quello nei riguardi del parmigiano che viene incorporato nella pasta e che, secondo noi sarebbe meglio mettere sopra nel momento che il bambino riceve il piatto.

Per quanto riguarda il secondo piatto la cottura , la consistenza e la sapidità erano adeguate; il gradimento è stato sufficiente mentre il contorno, nonostante in piccole porzioni, è avanzato Quasi tutto nel piatto dei bambini.

Il riscontro positivo che abbiamo potuto notare è stato che le quantità totali preparate dalla cucina per nessuna portata erano eccessive pertanto gli avanzi sono stati minimi se si escludono quelli dei bambini.

La frutta viene presentata già sbucciata dalla cucina e il pane, nella misura di mezza fetta a testa, è già presente sul tavolo e se qualcuno ne desidera ancora viene distribuito dalle maestre.

Nella giornata di oggi sono stati serviti due menù per celiaci ed un piatto specifico per una bambina disabile per la quale è anche in atto un progetto che coinvolge i bambini più grandi che partecipano con lei al momento del pranzo che diventa così momento di crescita.

Il personale ci è sembrato più che sufficiente e adeguati i tempi di durata del servizio.Il tempo pranzo totale ha avuto una durata superiore ai 30 minuti, tempo che dà modo anche ai bimbi più lenti di consumare il loro pasto.

Abbiamo potuto verificare che la pulizia del refettorio era buona e adeguata l’organizzazione e la distribuzione degli spazi, seggiole e tavolini sono differenziati per le età dei bambini. I bagni adiacenti al refettorio sono stati completamente ristrutturati ed anch’essi sono a misura di bambino.

Al termine del pranzo il vice sindaco ci ha invitato a visionare i locali della dispensa e della cucina compresi frigoriferi e congelatori.

A nostro giudizio la dispensa ci è sembrata ordinata, pulita e con quantità di stoccaggio minimo riguardante esclusivamente pasta e passata di pomodoro. Uno spazio a parte è stato interamente dedicato agli alimenti per celiaci.

Abbiamo notato una cucina molto pulita con attrezzature a norma ( doppio lavandino, lavaggio stoviglie diviso dal lavaggio alimenti, doppia affettatrice una per la carne e una per gli insaccati), forno ed abbattitore: tutto di recente acquisto.

Ci hanno permesso di visionare sia il frigo che il congelatore che contengono solo le quantità minime settimanali e risultavano ben conservate , nel banco adiacente i fornelli si trovavano frutta e verdure fresche( patate, insalata, carote mele e pere) da utilizzare nei prossimi giorni.

Ci sentiamo di esprimere un giudizio più che positivo fermo restando che si potrebbe proporre qualcosa di diverso per quanto riguarda la varietà del menù.

Giordana Pierangeli

Gaia Cesaroni