

Il giorno 9 Marzo 2022 dalle ore 11:30 alle ore 14:30 i Sig.ri Walter Feliciani e Alessia Persichella, membri della Commissione Mensa per l'IC Bruno Munari, hanno effettuato la vista di ispezione della Mensa Scolastica sita in via Angelo Mauri 5.

Di seguito una breve relazione:

- Il menù giornaliero veniva rispettato sia per la scuola primaria che per l'infanzia.
- Il menù non era esposto in refettorio ma solo nella zona della cucina.
- Erano presenti i campioni, surgelati e opportunamente etichettati, dei pasti somministrati il giorno precedente e anche quelli somministrati da meno di 72 ore ai fini di eventuali verifiche ispettive da parte dell'asl.
- I cibi erano adeguatamente conservati negli armadi e nei frigoriferi. Le date di scadenza non erano imminenti. Buona parte del cibo era di origine biologica.
- Gli alimenti freschi come frutta e verdura (arance, bietole, patate, mandarini, mele) non erano nei frigoriferi, tuttavia erano conservati in cassette non poggianti per terra ma su appositi rialzi. Il referente per la Qualità della Società Servizi Integrati che gestisce il servizio di ristorazione scolastica ci ha riferito di avere fatto richiesta di ulteriori frigoriferi.
- Gli alimenti destinati ai bambini con intolleranze e allergie erano adeguatamente riposti in scaffali e confezioni dedicate.

Il menù del giorno prevedeva: Riso allo zafferano, insalata, caciotta dolce, tagliata a cubetti per l'infanzia, porzionata in fette (variabili a seconda dell'età) per la primaria, pane e mandarini. Pane e cioccolato al latte per la merenda del mattino e cracker per la merenda del pomeriggio.

A tal proposito appare opportuno rilevare che il cioccolato al latte potrebbe contenere un quantitativo esagerato di zucchero, così come di grassi e di calorie che fanno diventare quello che è un alimento sano anche dannoso per la salute rispetto alle infinite proprietà di quello fondente.

Modalità di erogazione del servizio.

- Il servizio di erogazione dei pasti si è svolto in maniera efficiente. Si è apprezzata la velocità con cui il personale addetto al servizio gestiva le fasi di apparecchiatura dei tavoli.
- Al momento dell'arrivo dei bambini il primo era già presente al tavolo, il secondo veniva servito ai tavoli già impiattato.
- Le brocche per l'acqua erano tutte dotate di copertura.
- Il pane e la frutta erano contenuti in una busta da cui i bambini potevano attingere previa richiesta all'insegnante.

Gradimento del pasto:

- All'assaggio il riso era poco cotto, molto brodoso ma di sapore gradevole, tuttavia è stato poco apprezzato dai bambini. Si precisa che la colorazione giallastra del riso dovuta allo zafferano andava scemando con il procedere dei turni. Il quarto turno ha praticamente mangiato riso quasi bianco.
- Il secondo e il contorno hanno riscontrato più successo.
- Pane e frutta anche.

- Non è possibile per i bambini fare il bis. Abbiamo notato che i bambini che mangiavano al turno delle 14:10 erano notevolmente più affamati. Ci è stato detto che non possono fare il bis in quanto bisogna rispettare le tabelle che riportano la grammatura dei pasti, oltre che per un problema di contenimento del livello medio di obesità infantile. Quest'ultima limitazione però va in netto contrasto con la qualità delle merende somministrate al mattino (biscotti, merendine confezionate, cioccolato al latte): di certo sono una merenda veloce ed economica ma poco salutare. Oltretutto si ricorda che è impossibile per i bambini lavare i denti dopo avere consumato un pasto.

Discorso diverso va fatto per la Scuola dell'Infanzia dove i bambini consumano il pasto in classe.

Le maestre segnalano problemi per quanto attiene ai contenitori in cui viene servito il primo. Il materiale biodegradabile quando contiene brodi o minestre tende ad inumidirsi nel fondo.

Mentre alla primaria mangiano con posate di acciaio, all'infanzia le posate sono di plastica, più soggette a rompersi (soprattutto le forchette) con rischio di incolumità per i bambini.

Alla scuola dell'infanzia il pasto somministrato ha riscontrato un gradimento medio/basso.

Condizioni dei locali:

○ Cucina:

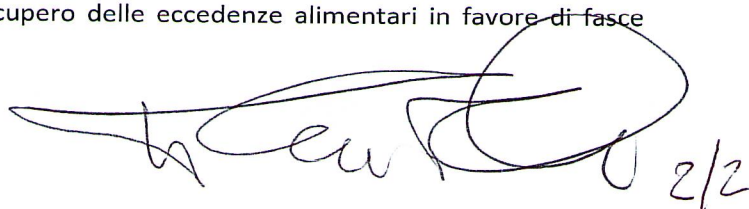
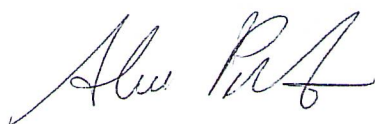
- Il locale cucina era visibilmente pulito e anche le zone in cui viene conservato il cibo.

○ Refettorio:

- La pavimentazione non è uniforme, in alcuni punti è rotta e sollevata.
- Tre finestre sono rotte e non c'è possibilità di aprirle.
- Gli arredi sono fatiscenti
- Terminato il primo turno della mensa non è stata effettuata alcuna pulizia (seppur sommaria) del locale refettorio. I bambini del secondo turno hanno consumato i pasti mentre a terra giacevano i resti delle consumazioni dei pasti precedenti: fette di pane, carta, bucce di mandarino, pezzi di lattuga, riso caduto dai piatti. Tutto questo oltre ad avere un impatto sulla qualità del servizio offerto, determina problemi alla incolumità dei piccoli fruitori della mensa: potrebbero mangiare cibo da terra o scivolare sui resti liquidi di cibo. Il referente della qualità ci ha detto che è fatto assoluto divieto di pulizia tra un turno e l'altro. Ne consegue che alla fine del terzo turno il locale si presenta ancora più sporco. Si vuole precisare che talvolta gli alimenti cadono ai bambini e talvolta al personale durante la fase di sparcchiamento.

In relazione al pane occorre svolgere una osservazione: al termine del servizio molto pane è stato gettato nei rifiuti, con evidente spreco alimentare.

Sarebbe opportuno applicare una politica di recupero delle eccedenze alimentari in favore di fasce deboli della popolazione.

 2/2