

Il giorno 26 Ottobre 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 erano conservati in cassette non poggianti per terra ma su appositi rialzi.
- Gli alimenti destinati ai bambini con intolleranze e allergie erano adeguatamente riposti in scaffali e confezioni dedicate.

Il menù del giorno prevedeva: Riso con crema di piselli , petto di pollo al limone, purea di carote, crackers per la merenda mattutina e crostatina di albicocca per la merenda del pomeriggio.

#### **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. Cucchiaino e forchetta erano in ferro mentre i piatti sono quelli monouso realizzati con un biopolimero derivante dall'amido di mais e perciò adatti al contenimento degli alimenti. Per evitare che il materiale si decomponga per il calore della pietanza servita, questa viene impiattata al momento del raggiungimento della temperatura di 75°.
- Il secondo veniva servito ai tavoli durante la consumazione del primo.
- 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 cotto (viene utilizzato riso parboiled che quindi non scuoce), ma lievemente brodoso e di sapore poco gradevole. E' stato perciò poco apprezzato dai bambini.
- Il secondo ha riscontrato più successo mentre la purea di carote è stata buttata completamente nella spazzatura.
- Frutta e pane sono stati graditi.

**Turni**



Sono previsti 4 turni:

- 11,35
- 12,30
- 13,25
- 14,10

Il terzo turno è entrato con 20 minuti di ritardo, nonostante la tavola fosse già apparecchiata e la minestra già presente nel piatto. Questo ritardo ha comportato uno slittamento del quarto turno che è entrato perciò 10 minuti più avanti rispetto all'orario programmato. Ne consegue un affaticamento per il personale che gestisce il servizio di ristorazione. Questo infatti, pur lavorando al massimo delle possibilità ha dovuto terminare in tempi rapidi spaccchiamento, igienizzazione dei locali (rimozione da terra dei residui alimentari) e apparecchiamento dei tavoli per il turno successivo.

#### Condizioni dei locali:

##### ○ Cucina:

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

##### ○ Refettorio:

- Le finestre sono state riparate rispetto a quanto rilevato nell'ultima ispezione. Erano tutte aperte per consentire l'aerazione dei locali.

#### Segnalazioni:

Le maestre dell'infanzia lamentano un eccessivo utilizzo di merendine confezionate, in contrasto con i principi di educazione alimentare di cui tanto oggi si parla. Sarebbe auspicabile aumentare il consumo di frutta fresca per le merende mattutine e pomeridiane.

Le crostatine all'albicocca e alla ciliegia che vengono somministrate di frequente per le merende della mattina o del pomeriggio hanno tra i loro ingredienti: aromi, margarina, burro, zucchero presente in varie forme e soprattutto conservanti, emulsionanti e mono e digliceridi degli acidi grassi. Nonostante la loro indiscussa economicità, costituiscono comunque una sintesi di un processo chimico applicato all'industria alimentare.

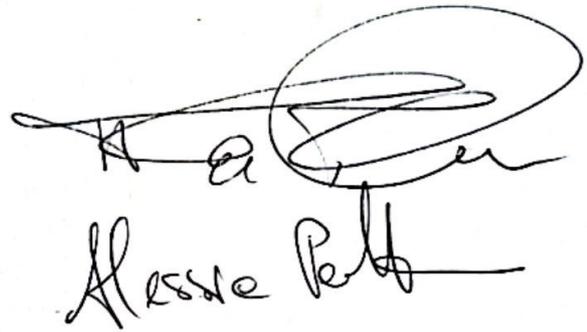
Non era presente la confezione originale dei plumcake (presenti nella dispensa) offerti in maniera alternata alle crostatine, ma si tratta sempre di un prodotto confezionato e comunque che non rispetta i principi dell'educazione alimentare.

In merito al negativo gradimento riscontrato dalla purea di carote, sarebbe opportuno rimuoverlo dal menù estivo, preferendo una semplice insalata di carote, con conseguente riduzione dello spreco alimentare e dei consumi di gas e corrente necessari alla preparazione della purea.

Si segnala inoltre nella presenza del menu invernale che andrà in vigore dal 7 novembre la presenza della polenta con ragù di carne, offerto come piatto unico. In un precedente incontro della Commissione mensa tenutosi nei locali del III Municipio era stata ribadita l'importanza di trovare una alternativa al piatto unico che preclude la possibilità al bambino di soddisfare le sue esigenze alimentari. La polenta, si sa, non è un piatto che incontra i gusti di tutti, soprattutto tra gli allievi del primo ciclo di istruzione.



Infine, la Commissione Mensa, sentiti i rappresentanti delle classi quinte del Plesso Mauri, che pranzano al turno delle 14,10, i quali segnalano che i bambini dall'ultimo turno arrivano affamati, suggerisce la necessità di anticipare la merenda del pomeriggio con una merenda di frutta fresca al mattino, in grado di fornire un adeguato apporto energetico.



Alessia Pell