

In data 03 Febbraio 2023, la sottoscritta Sig.ra Debora Brina e la Sig.ra Alessandra Matani, componenti della Commissione Mensa dell'Istituto Comprensivo Bruno Munari, Plesso Walt Disney, hanno effettuato una visita di ispezione presso la mensa della scuola primaria Walt Disney sita in via Costantino Perazzi, 46.

La visita è iniziata alle ore 11:30 e finita alle 14:30.

Di seguito le osservazioni che effettuate:

- ESPOSIZIONE MENU': il menù è correttamente esposto sia nella zona del refettorio che della cucina, così come il piatto campione.

- CONSERVAZIONE DELLE DERRATE: I cibi erano adeguatamente conservati negli armadi e nei frigoriferi così come erano conservati adeguatamente in armadi ad uso esclusivo anche gli alimenti dedicati ai bambini con allergie o intolleranze. Gli alimenti freschi (verdure, ortaggi e frutta), non erano nei frigoriferi, tuttavia erano conservati in cassette non poggiati a terra ma su appositi rialzi. Non vi era alcun alimento scaduto e le date di scadenza non erano imminenti.

- STATO DI PULIZIA DEGLI AMBIENTI: Buono. Le dispense erano pulite, il pavimento risulta in alcuni punti danneggiato e su alcune mattonelle è presente ruggine (a ridosso dei surgelatori). Al nostro arrivo gli spazi erano molto ordinati, apparecchiati e adeguatamente preparati per l'arrivo del primo turno. In seguito ai lavori per ottemperare alle norme sulla sicurezza lo spazio fra le tavolate si è ridotto rendendo più difficile il servizio ai tavoli. Mancano circa 20 di sedie che sono state al momento sostituite da sedie della scuola dell'Infanzia, inadeguate all'altezza dei bambini e dei tavoli.

- PREPARAZIONE PASTI: i pasti (soprattutto la cottura della pasta) sono preparati al momento rispettando l'orario dei turni previsti. Il parmigiano viene aggiunto alla pasta nel momento di preparazione e su richiesta aggiunto al tavolo (presente un bicchiere di carta con al suo interno del formaggio grattato). Il menù del giorno è stato rispettato sia per gli utenti dell'Infanzia che della Primaria ad eccezione del secondo che per la primaria prevedeva delle fettine di maiale panate e invece sono stati distribuiti i bocconcini di maiale panati. Durante la preparazione dei pasti il personale indossava mascherine, guanti, cuffie e pettorina.

- QUALITÀ E QUANTITÀ DEL CIBO: Il cibo assaggiato era cotto in maniera appropriata e di sapore gradevole, non era salato. La quantità proposta nei piatti era la stessa di quella dei piatti campione.

- DISTRIBUZIONE DEI PASTI: L'intero pasto, diviso fra primo, secondo e contorno, pane e frutta, viene servito ai tavoli in contenitori di plastica, che andrebbero sostituiti con pezzi in acciaio inox, che sono facilmente igienizzabili e rispettano integrità anche nel lungo periodo. Le brocche dell'acqua sono tutte dotate di apposita copertura e vengono sciacquate e riempite dal personale incaricato ad ogni cambio turno. Si è apprezzata la velocità con cui il personale addetto al servizio gestiva le fasi di apparecchiatura dei tavoli.

- GRADIMENTO DEL MENU': il primo è stato molto gradito sia dalla scuola primaria che da quella dell'infanzia, così come il secondo e il contorno; ovviamente a seconda dei gusti dei bambini.

- OSSERVAZIONI: Viene riferito dal personale della scuola dell'Infanzia, dove i pasti arrivano già sporzionati in appositi contenitori biodegradabili, che in presenza di sughi o brodi il contenuto viene assorbito dal contenitore e spesso il cibo si attacca al fondo di cartone. Le quantità sono scarse, spesso la carne presenta eccessive venature non adatte a bambini della fascia 3-5. Poca varietà nel menù. Le insegnanti della scuola primaria lamentano la variabilità nella cottura, condimento e quantità a seconda del giorno e del turno del pranzo.