

## RELAZIONE MENSA I.C.S. LA GIUSTINIANA

In riferimento alla situazione della mensa appartenente a codesto Istituto ed al servizio dalla stessa erogato, relaziono quanto segue: dal mese di ottobre 2015 ad oggi sono stati effettuati 4 sopralluoghi dai quali sono emersi analoghi elementi valutativi concernenti sia la struttura che il servizio.

La cucina è correttamente mantenuta e garantisce elevati standard di igiene, sia per la conservazione degli alimenti che per la preparazione degli stessi. La preparazione degli alimenti "speciali" è effettuata separatamente da personale dedicato e senza pericolo di contaminazione. Analoghe condizioni di igiene si riscontrano nella stoviglieria e in tutti gli apparati utilizzati per la preparazione delle pietanze e per il servizio a tavola. La sala mensa viene pulita e riordinata alla fine di ogni turno, così da garantire a tutti gli alunni le medesime condizioni di ordine ed igiene. Le materie prime e gli alimenti sono correttamente conservati e rispettano ampiamente le scadenze specifiche. Inoltre vengono conservati separatamente per tipologia come previsto dalla vigente normativa.

Il personale presta il proprio servizio rispettando appieno la normativa specifica sul servizio e sull'abbigliamento (copricapo, mascherina e camice).

I pasti vengono consumati con gradimento dagli alunni, i primi piatti più

dei secondi. Le verdure sono più difficili da far accettare ai bambini. Le pietanze sono servite sempre calde ma mai scotte perché preparate di volta in volta prima di ciascun turno.

I pasti si svolgono in un clima di serena e, talvolta, "accesa e divertita" partecipazione degli alunni sempre sotto l'occhio vigile di insegnanti ed educatori.

Nicola Stefano Papiri

