

I Relazione Commissione Mensa - Febbraio 2017

Ieri 28/ 02 la sottoscritta ha effettuato il primo controllo mensa insieme ad un'altra mamma della 2^a D

La visita è iniziata con il controllo igiene degli ambienti interessati e cioè spogliatoio, locale frigoriferi, sala mensa, dispensa e cucina. Tutti sono risultati ben puliti ed ordinati. Nessun prodotto fresco è risultato mal conservato o marcio.

Abbiamo verificato che quasi tutti i cibi somministrati sono "BIO", tranne i pomodori in barattolo, l'olio d'oliva e pochi altri.

L'interno dei 4 grandi frigo e dei 3 congelatori era perfettamente pulito.

Nessun cattivo odore in nessun ambiente.

In una zona riservata della cucina, un'operatrice si occupava della preparazione dei pasti per celiaci, vegani, vegetariani ed intolleranti (ca 25).

Nella bacheca accanto al menù del giorno, ieri rispettato, era segnalato il n. totale dei pasti da preparare (534).

I turni per la fruizione dei pasti sono 3: scuola materna dalle 11.30 alle 12,15,

1^a e 2^a classi dalle 12,15 alle 13.15 e tutte le altre dalle 13,15.

Nel caso in cui la classe scenda in ritardo, come accaduto ieri, (di 15 minuti) i bambini mangeranno il primo piatto freddo, poiché il cibo viene regolarmente versato ad in inizio turno.

Alcune insegnanti suggeriscono ai bambini di sprecchiare ma l'invito viene ascoltato da pochi

La responsabile mensa, Ilaria, ha voluto farci assaggiare il primo piatto, risultato peraltro buono e ci ha comunicato che il Comune di Roma ha programmato, per le prossime 4 settimane, 4 pasti colorati (arancione, bianco, viola e rosso) in base ai cibi che verranno serviti.

Unico appunto da segnalare: tutte le signore presenti non indossavano l'apposita mascherina.

II Relazione Commissione Mensa - Maggio 2017

Venerdì 5 u.s. ho effettuato il 2° controllo a sorpresa nella mensa scolastica della ns scuola insieme ad una mamma della 2^a D.

Dopo esserci accuratamente 'vestite' per poter accedere ai locali, ci siamo accorte anche in questa seconda occasione, che nessuna delle signore preposte al servizio mensa, indossava la mascherina igienica di legge.

Per quanto riguarda l'indice di pulizia del locale deposito frutta e verdura, è risultato nella norma.

I 4 congelatori presenti, erano puliti ed i prodotti all'interno erano ben sistemati, ordinati e NON SCADUTI, anzi la data di scadenza era molto lontana.

Gli spogliatoi ed i servizi igienici erano ben tenuti e puliti.

In cucina, la cuoca, dava le direttive alle signore con tranquillità e fermezza, in un ambiente sicuramente pulito ed organizzato per mansioni.

I piani cottura ed il grande lavello erano anch'essi relativamente puliti per il momento in cui venivano usati.

Il frigo e la lavastoviglie erano puliti e non emanavano nessun cattivo odore all'apertura degli sportelli.

In quella giornata, il menu erogato consisteva in passato di verdure, fettina alla milanese e patate all'olio.

Inutile dire che la percentuale dei bambini che hanno gradito la minestra è stata bassissima (al tavolo 2 G soltanto 8 bambini l'hanno mangiata).

La responsabile, Ilaria, ci ha spiegato che il menù del giorno era stato scambiato con quello dello scorso martedì per problemi di scarico derrate alimentari fresche.

In questa occasione, oltre al controllo, ci siamo soffermate ad osservare nella sala refezione.

Secondo le regole, le signore devono versare la minestra nei piatti, già precedentemente disposti sui tavoli, 5 minuti prima dell'arrivo degli alunni in sala e così, abbiamo verificato, è stato fatto. Ma nessuna classe è arrivata a mensa in orario ed evidentemente questo è il motivo per cui spesso i bambini mangiano il primo piatto freddo.

Durante il pasto, dal momento che nessuno aiutava i bambini a tagliare la carne, mi sono offerta di farlo io.

Nei momenti di assenza dalla tavola dell'insegnante, alcuni bambini vivaci girovagavano per la sala, mentre fortunatamente la maggior parte dei presenti era a tavola tranquillamente.

Dietro richiesta di alcune mamme, mi sono informata sul fatto che, pur contro le regole, vengono richiesti da alcuni bambini il bis di alcuni piatti. Le operatrici acconsentono e li concedono. Per coloro che non vogliono che si verifichi questa situazione è sufficiente scrivere il divieto per il proprio figlio alla direzione mensa.