

RELAZIONE VISITA MENSA E CUCINE SAN GIOVANNI BOSCO VIA PALMIRO TOGLIATTI 13 – DEL 08/03/2017

Pasti totali 230. enu: Riso alla Zucca Formaggio e spinaci. Budino.

Referenti Commissione mensa: Cristina Ricciardi e Viviana Potenza

Il giorno 08/03/2017 alle h 12.30 ci recavamo nei locali cucine, solo dopo aver annunciato la nostra presenza sia alla Direttrice che al personale della Ditta Vivenda, per il controllo della preparazione dei pasti e successivamente alla loro distribuzione nonché alla conclusione del pasto e il riscontro dato dai bambini.

Valutazione della qualità del cibo:

Temperatura: il cibo arriva caldo dalle attigue cucine ai tre locali mensa in appositi vassoi. Nel primo ambiente mensa mangiano i bambini delle classi prime e seconde e vengono serviti al tavolo. Nel secondo e terzo locale mensa i bambini, dopo essersi disposti in fila indiana con in mano il proprio vassoio vengono serviti dalle inservienti.

La **quantità** servita è una porzione adeguata. **Le diete speciali** quali allergie, intolleranze etc vengono servite, chiuse con nome e cognome dell'alunno e personalmente da una dipendente Vivenda che ha si occupa solo ed esclusivamente dei pasti speciali.

Valutazioni dell'ambiente e della gestione:

I locali mensa sono tre: il primo con tavoli e sedie più piccole delle misure standard è dedicato alle classi prime e seconde, il cibo viene servito nei piatti al tavolo direttamente dalle inservienti. Il secondo locale, il più grande, con tavoli e sedie di misure standard accoglie quasi tutte le altre classi, i bambini si alzano ed infila indiana passano dal bancone dove le inservienti servono loro il cibo (self service) da segnalare che il **bancone delle vivande non viene acceso e qualcuno riferisce che sia rotto**, ne chiediamo il ripristino ed il buon funzionamento per avere sempre pasti alla temperatura adatta. Il terzo locale più piccolo e dedicato alle quinte e ad classi medie, che mangiano in altri orari, anche questo locale ha un bancone self service, questo in funzione, dove i bambini in fila si fanno servire muniti di vassoi il loro pasto.

L'illuminazione, la pulizia e gli spazi sono confortevoli, adeguati, puliti.

I tempi del servizio possono migliorare, a nostro avviso, avendo sempre due persone, inservienti, a locale.

Sono a disposizione dei bambini tutti i condimenti extra: olio, sale, parmigiano.

Viene servito su richiesta il bis del secondo.

I bambini, sparciano facendo la raccolta differenziata, si consiglia di mettere più contenitori al fine di agevolare e migliorare lo smistamento dei rifiuti.

Si consiglia alle famiglie di scegliere il pasto in bianco solo ed esclusivamente quando vi sono reali necessità di salute poiché i condimenti sono sicuramente più appetitosi e studiati per i bambini. Ad esempio il risotto con la zucca appare molto colorato, senza pezzi, al gusto molto buono e gradito dai bambini, che peraltro pensavano fosse il riso 'giallo' ovvero zafferano e tutti i piatti serviti nessuno è tornato indietro con il cibo.

Verranno richiesti alla Vivenda, la documentazione relativa ai corsi di aggiornamento del personale dedicato alle diete speciali, l'elenco dei fornitori e quindi la tracciatura: marche, provenienza etc di tutti i cibi.

Verrà informato il dietista che coloro che hanno diete speciali devono avere similari, nell'aspetto e nel gusto ma certificati, ad esempio al bambino celiaco non si può dare lo stesso budino, alla soia, del bambino intollerante al latte ma si deve dare un prodotto adeguato e presente nel prontuario, soprattutto laddove il prodotto scelto per tutti i bambini, quale il gelato il budino etc è certificato anche per i bambini celiaci.