



**COMUNE DI BAREGGIO
CITTA' METROPOLITANA**

Settore Educazione Biblioteca e Sport
Responsabile: Responsabile: Dott. Leonardo Baroni
Tel: 02.903692.36
e-mail: servizi.scolastici@comune.bareggio.mi.it

VERBALE COMMISSIONE MENSA

DATA DELLA RILEVAZIONE.....20/10/2022.....

PLESSO SCOLASTICO.....PRIMARIA - RODARI.....

CONTROLLO RISPETTO MENU':

PRIMO PIATTO: CONFORME
SECONDO PIATTO: CONFORME
CONTORNO: CONFORME
DOLCE: CONFORME

ASSAGGIO PASTI:

PRIMO PIATTO: PASSATO DI LEGUMI CON ORZO
SECONDO PIATTO: PROSCIUTTO COTTO
CONTORNO: SPINACI ALL'OLIO EVO
DOLCE: GELATO

VERIFICA LIVELLO DI GRADIMENTO DEI BAMBINI:

PRIMO PIATTO.....	X	☺	☹
SECONDO PIATTO		☺	X ☹
CONTORNO.....		☺	☹ X

EVENTUALI OSSERVAZIONI:

Il menù in vigore sino al 31.10.2022 è quello primavera- estate 21/22 come indicato anche sul sito comunale.

A differenza degli scorsi anni, non vi è più il doppio turno, ma unico dalle 12,25/12,30.

I gruppi sono divisi in classi: tutte le 1 – le 2 – le 3 mentre le 4 e le 5 sono in unico salone.

Si rileva che i bambini di 4 e di 5 sono circa 200 e pertanto si genera una situazione molto caotica.



**COMUNE DI BAREGGIO
CITTA' METROPOLITANA**

Settore Educazione Biblioteca e Sport
Responsabile: Responsabile: Dott. Leonardo Baroni
Tel: 02.903692.36
e-mail: servizi.scolastici@comune.bareggio.mi.it

Il numero degli addetti al servizio mensa risulta essere uguale agli anni precedenti, solo che il servizio era su due turni e pertanto risultavano più adeguati, oggi rispetto al numero dei bambini ed a come si svolge il servizio risultano sotto dimensionati, infatti il servizio risulta lungo e difficoltoso.

Da quest'anno, infatti, ogni portata viene servita in piatti di ceramica che di volta in volta vengono cambiati, lavati e poi viene servita la portata successiva. Questo comporta inevitabilmente un aumento dei tempi di servizio, che porta le classi a finire il pranzo attorno le 14.00, con malcontento comune rilevato tra gli insegnanti e soprattutto diventa ingestibile tenere i bambini seduti per così tanto tempo facendogli quasi completamente saltare l'intervallo.

Raccogliendo consigli ed idee degli insegnanti – di tutte le classi - , il ritorno al vassoio unico sarebbe sicuramente una velocizzazione dei tempi e probabilmente anche un risparmio di costi (lavaggio dei piatti in numero inferiore – meno corrente elettrica – meno numero di personale necessario essendo palesemente in difficoltà in questa situazione). Vengono utilizzati bicchieri di vetro e stoviglie d'acciaio non più in plastica – tranne per il cucchiaino utilizzato per il passato.

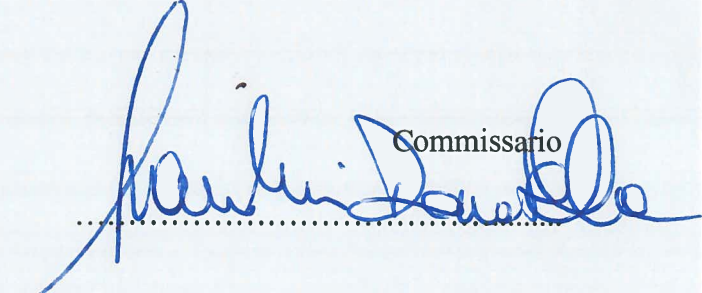
P.S. Nel frattempo mi hanno comunicato che il venerdì 21/10 il pranzo è stato servito nei vassoi mono uso con notevole risparmio di tempo.

Viene rilevato che ci sono due tipologie di brocche sui tavoli: ovali e rettangolari. Quelle ovali risultano poco funzionali in quanto facilmente i bambini le rovesciano, mentre quelle rettangolari (verdi) più facili da usare.

Relativamente al gradimento dei pasti si rileva che il passato di legumi è queai per la totalità gradito, poco gradito il prosciutto cotto – forse perché per due giorni consecutivi abbiamo affettato (mercoledì affettato di tacchino – giovedì prosciutto cotto), gli spinaci praticamente al 901% vengono lasciati nei piatti e pertanto buttati e sprecati.

Sopralluogo proseguito verificando il deposito di magazzino che risulta essere in ordine e pulito come anche i locali mensa.

E' stato verificato il registro per la rintracciabilità dei prodotti e le etichette relative conservate per 72 h. Verificato piano giornaliero delle pulizie e quello extra mensile.


.....
Commissario