

Al Comune di Nepi
All' Istituto Comprensivo A. Stradella

A tutti i genitori degli alunni

Alla Ditta Bioristoro Italia

RELAZIONE FINALE COMMISSIONE MENSA A.S. 2017- 2018

Viene costituito Il Comitato mensa così composto:

Susanna Burdese - membro delegato del Comune di Nepi

Rossella Scolastri - membro delegato del Comune di Nepi

Rossella Baio - membro genitore Scuola Primaria

Chiara Coretti - membro genitore Scuola dell'Infanzia

Silvia Azzarà - membro genitore Scuola Secondaria di Primo Grado (dimessa in data 20/03/2018)

Il Comitato, ha avuto la nomina ufficiale nell'anno 2018 ed è stato possibile effettuare i seguenti sopralluoghi:

- 15 febbraio 2018 Scuola dell'Infanzia di Via Aldo Moro
- 27 marzo 2018 Scuola Primaria di Piazza del Comune

E' stato programmato il sopralluogo per la Scuola Secondaria di Primo Grado e per quella dell'Infanzia di Via San Silvestro nel prossimo mese di Ottobre.

La commissione Mensa, sin dalla prima riunione, ha ritenuto opportuno adottare delle schede di Sistema di Monitoraggio attraverso le quali effettuare il controllo della qualità del servizio e della ristorazione scolastica per tutti i gradi della scuola costituenti l'Istituto Comprensivo A. Stradella.

Va considerato in primo luogo che la preparazione dei cibi per tutti i locali di refezione, avviene nel Centro di Cottura adiacente la Scuola dell'Infanzia di Via A. Moro. Il cibo viene trasportato con contenitori termici presso i locali della primaria e della materna di via San Silvestro. Gli alunni della Scuola Secondaria di Primo Grado per motivi contingenti mangiano nel refettorio della scuola dell'Infanzia di Via Aldo Moro.

L'appalto della gestione mensa, di competenza comunale, è stato affidato a seguito di regolare gara alla ditta BIORISTORO Italia di Roma.

SOPRALLUOGO DEL 15 FEBBRAIO 2018 PRESSO LA SCUOLA MATERNA DI VIA ALDO MORO

Menu: minestra di riso e lenticchie, crocchette di pesce, patate, mela, pane.

Gli addetti alla distribuzione ed alla preparazione del cibo si presentano in maniera organizzata e disponibile. Accolti con gentilezza e professionalità veniamo introdotte nelle cucine e nei locali per verificare dove vengono conservati i cibi, come vengono cucinati e poi distribuiti. Non ci sono state fornite le cuffiette che avremmo dovuto indossare perché terminate.

Il locale mensa si presenta pulito, con tavoli disposti su file coperti da tovaglie di carta e ben apparecchiato. Dopo che i bimbi prendono posto si osserva che il locale sembra piccolo poiché gli spazi dove passano gli alunni sono appena sufficienti, ma ciò si verifica in quanto vi è un grande tavolo e relative sedie perché temporaneamente vengono ospitati per il pasto anche gli alunni della scuola secondaria di primo grado, che mangiano soltanto due giorni a settimana ed in orari diversi da quelli dei piccoli. Si notano accatastati a ridosso dei muri fardelli di acqua

minerale ed i contenitori per il trasporto del cibo, è presente inoltre un grosso congelatore orizzontale che perde temporaneamente acqua tamponata con stracci.

I bambini non gradiscono molto la minestra e quasi nessuno mangia le patate che risultano poco cotte, le crocchette invece sono gradite.

Proposta : organizzare gli spazi, se possibile, per riporre fardelli di acqua, contenitori, congelatori etc al fine di rendere più spazioso il locale e anche sicuro. Provvedere in tempi brevi ai lavori di ripristino del tetto della scuola primaria affinché gli alunni possano tornare nelle loro classi e così liberare il locale refettorio della scuola secondaria di primo grado.

Consiglio: rilevato lo spreco effettivo del cibo, provare a calibrare la dieta, così poco gradita ai bimbi, rendendo i piatti più appetitosi e rendere più gradevole il contorno. Controllare il funzionamento del forno perché le patate risultavano non ben cotte.

SOPRALLUOGO DEL 27 MARZO 2018 PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI PIAZZA DEL COMUNE

Menu: minestra di ceci, medaglione di pesce, bieta al pomodoro, arancia, pane.

Gli addetti alla distribuzione e alla preparazione del cibo si presentano in maniera organizzata e disponibile.

Il locale mensa si presenta pulito, adeguato e ben organizzato, con tavoli disposti su file coperti da tovaglie di carta e ben apparecchiato. Si osserva comunque l'asetticità del locale e l'arredamento ridotto al minimo. Il cibo viene sporzionato su un tavolo disposto al lato del locale in un luogo creato apposta per tale mansione.

I bambini frequentanti il tempo pieno scendono a pranzo divisi in due turni: ore 12.30 e ore 13.30

Il cibo viene cucinato presso il centro di cottura adiacente la Scuola dell'Infanzia in via Aldo Moro e portato presso il refettorio di Piazza del Comune in contenitori termici circa 15 minuti prima della discesa degli alunni. Riteniamo opportuno dunque, soffermarci per entrambi i turni.

Gli alunni prendono posto in maniera composta e ordinata. Per entrambi i turni si osserva che la minestra risulta ben calda ma insipida e troppo cotta. Nel primo turno 3 bambini su 20 mangiano la minestra, quasi nessuno per il secondo turno. I medaglioni di pesce risultano graditi da tutti, ben cotti e di buon sapore. La bieta con pomodoro non viene mangiata da nessun bambino per entrambi i turni.

Proposta : rendere il locale più accogliente con eventuali disegni murali o altro

Consiglio: rilevato il notevole spreco di cibo provare a calibrare la dieta così poco gradita ai bimbi rendendo i piatti più appetitosi, rendere più gradevole la verdura.

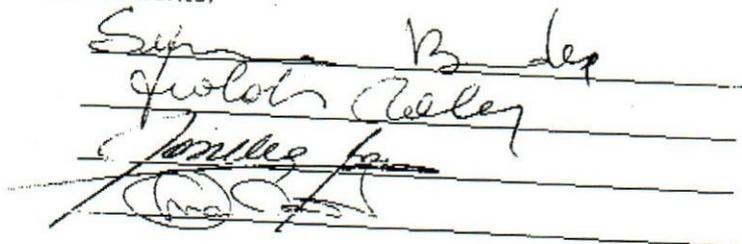
Tanto si doveva per l'incarico conferito,

Susanna Burdese

Rossella Scolastri

Rossella Baio

Chiara Coretti



Nepi 02 agosto 2018