

Relazione quadrimestrale a cura della “Commissione mensa di Osio Sotto”

Dagli inizi di ottobre 2007 alla fine di gennaio 2008 sono state effettuati 21 assaggi pasto a sorpresa e 1 ispezione nei locali della cucina e della dispensa, con i seguenti risultati:

- A) Pulizia degli ambienti e delle attrezzature: solo in un caso è stata rilevata la presenza di pavimenti “appiccicosi”, nel settore dedicato alle 4° e alle 5°; il fatto è stato segnalato alla responsabile.
- B) La media dei pasti serviti durante le nostre osservazioni è risultata essere di 430 pasti, comprensivi delle diete speciali, così suddivisi:
174 materna
243 elementari
12 medie
- C) Il tempo trascorso dall’arrivo dei bambini all’inizio della distribuzione del pasto è stato per la stragrande maggioranza delle rilevazioni inferiore ai 10 min., mentre il tempo impiegato dalle scodellatrici per la distribuzione del primo piatto e del secondo ha superato i 10 minuti per gruppo di bambini in metà delle nostre osservazioni.

Considerando che in solo 3 casi su 14 rilevazioni per la materna sono stati presenti meno di 160 bambini, si sottolinea che il numero di persone addette alla distribuzione del pasto dovrebbe essere di norma di 4 scodellatrici (nel rapporto 1/40 citato dal capitolato d’appalto) ed invece è stato di 3 persone per 11 giorni e di 2 persone il 16/01 con 175 pasti da servire). Questo ha comportato a volte la necessità da parte delle maestre di aiutare nella distribuzione e ha reso più difficile la dovuta cura nella porzionatura e nella presentazione dei piatti.

- D) La qualità dei pasti è stata in genere buona, con le seguenti osservazioni.

Il menù del 10/01 prevedeva il passato di verdura che ne conteneva poca ed è stato servito con riso anziché con i crostini e il petto di pollo che era scondito e di consistenza molto asciutta.

Il prosciutto cotto è stato trovato piuttosto grasso, soprattutto ai bordi.

La frutta non sempre è servita al giusto grado di maturazione: le banane, le pere e i kiwi a volte sono stati trovati acerbi.

Il pane in qualche caso viene fornito con pezzature molto piccole che non sono da dividere.

Per quanto riguarda l’accettazione dei piatti da parte dei bambini, i problemi con la verdura rimangono, così come con la pasta con i legumi.

Inoltre i menù speciali non sempre incontrano il favore dei bambini: quello natalizio (lasagne al pesto, involtini di prosciutto) alla materna è stato totalmente rifiutato e così pure quello per carnevale (pasta alla boscaiola e hamburger).

Proponiamo di ridiscutere queste proposte.

Visto il successo che sta riscuotendo il parmigiano chiediamo che venga dato più spesso anziché proporre vari formaggi a rotazione, così come l’ananas, che ci sembra i bambini gradiscano.

La quantità delle porzioni è in genere adeguata, ma segnaliamo porzioni ridotte di macedonia, peraltro graditissima ai bambini, di spezzatino e di pizza.

I bambini che hanno diete speciali per motivi religiosi non apprezzano particolarmente i legumi in sostituzione della carne. Perché non proporre il pesce?
Ci permettiamo da ultimo di segnalare i seguenti aspetti, a completamento delle osservazioni:

AMBIENTE:

- a volte i bambini della scuola materna entrano nella sala mensa che ha ancora le tapparelle abbassate;
- il tappeto davanti al self service è di nuovo rialzato e ciò può essere pericoloso;
- pensiamo sia necessaria una maggiore attenzione alla disposizione dei tavoli che devono restare separati, per consentire ai bambini di alzarsi più agevolmente, come era stato indicato dall'apposita commissione per la 626 l'anno scorso;

PASTO:

- ci sono pervenute diverse lamentele da parte dei genitori sulla temperatura del cibo servito: i bambini riferiscono che a volte risulta freddo e pensiamo possa capitare soprattutto con la minestra che viene scodellata prima che arrivino i bambini ai tavoli e per alcuni secondi al self, in particolare lonza e tacchino a fette con salsa;
- recentemente si sono verificate carenze nella stoviglieria: bicchieri che mancano, vassoi vecchi usurati e vassoi nuovi che non vanno bene per i carrelli di raccolta...
Chiediamo che i piatti in ceramica vengano sostituiti con quelli in melamina, perché più leggeri e più sicuri, ricordando che un bambino della materna si è procurato un taglio alla mano in seguito alla caduta di un piatto di ceramica.
Siamo convinte che al di là della necessaria qualità del pasto conti molto anche il contesto nel quale viene proposto, come viene presentato: avere a disposizione il materiale idoneo è un passo indispensabile per ottenere ciò.

Crediamo in una fattiva collaborazione per l'obiettivo comune di garantire qualità al momento del pasto dei nostri bambini, ringraziamo fin da ora per l'attenzione.

LA COMMISSIONE MENSA

Osio Sotto, 14 febbraio 2008