

COMITATO GENITORI

FONDAZIONE SCUOLA CATTOLICA
ISTITUTO S. MARIA DEGLI ANGELI

RELAZIONE COMMISSIONE MENSA

Dopo aver analizzato i report compilati in occasione degli ingressi in mensa da parte dei genitori preposti, si è evidenziato un quadro sommariamente buono e migliore di quello dell'anno precedente (circostanza probabilmente dovuta anche al cambio del cuoco).

Le temperature di servizio sono risultate adeguate (mai né troppo calde né troppo fredde), fatta eccezione per i secondi piatti che risultano spesso al limite della temperatura ambiente.

La cottura della pasta è risultata buona, quella della minestrina in brodo non sempre perfetta (talvolta leggermente passata di cottura, talvolta un po' troppo al dente) ma tuttavia sempre adeguata ai bambini anche in rapporto al numero di pasti offerti e serviti.

Anche i condimenti ed i sapori dei vari cibi sono risultati al palato saporiti ed equilibrati.

L'olio di condimento a crudo è di buona qualità (extra vergine di oliva europeo).

Per le verdure crude si usa anche aceto di mele.

Non sono stati evidenziati cibi troppo sapidi.

La proposta delle verdure è risultata varia e di qualità anche in riferimento a quei cibi come le rape rosse, il cavolo cappuccio o le carote che suscitavano delle perplessità. L'insalata cruda era croccante, invitante all'aspetto e buona al palato.

Unica eccezione il broccolo cotto che non ha incontrato il gradimento dei genitori che lo hanno definito scotto e sgradevole.

Le verdure non sempre vengono porzionate direttamente nei singoli piatti, ma sono invece offerte in ciotole che vengono poste al centro di ogni tavolo. Le inservienti e le maestre si occupano poi di sollecitare i ragazzi ad assaggiare e consumare le stesse, talvolta però senza successo.

Il pane è presente in tavola in un cestino ed è tagliato a pezzetti, esiste poi una cesta grande sul fondo della mensa dove tutti possono andare a prenderne dell'altro (molti bambini si alzano per fare approvvigionamento anche per i compagni in un clima di serenità e sicurezza).

L'acqua presente in tavola è contenuta in bottiglie di plastica con tappo a vite tutte rigorosamente chiuse.

Gli ambienti sono molto puliti, luminosi e dotati di superfici lavabili.

Le inservienti sono dotate di guanti e retina per capelli.

Le stoviglie sono pulite e la tavola è apparecchiata con cura.

Esistono comunque stoviglie in abbondanza in caso di necessità appoggiate sul tavolo in fondo alla mensa.

Il menù si presenta sempre coerente con quello indicato in bacheca.

La quantità offerta è più o meno la medesima per bambino, ma resta sempre la possibilità del bis o dell'alternativa.

In riferimento alla minestra, ne viene servito un mestolo pro capite senza porre molta attenzione che la densità della stessa sia uguale per tutti; alcuni genitori dicono che trattasi di porzione un po' scarsa.

L'indice di gradimento dei cibi - per quanto ci è stato possibile osservare dalla nostra postazione seduta - è abbastanza buono.

Come già precisato nella relazione del precedente anno, il numero delle inservienti (da 3 a 5 a seconda delle giornate) e delle insegnanti presenti in mensa è nettamente superiore a quello di altre scuole prese in esame e si nota da parte di tutti collaborazione ed impegno (anche le maestre aiutano a condire il contorno fresco, aiutano a preparare i tavoli e/o a distribuire la frutta e verificano sempre che sulla tavola non manchi nulla).

La mensa offre ogni gg almeno 100 pasti e si arriva a 250 nelle gg di martedì e giovedì.

Il pranzo inizia alle h 13.00-13.05 con il suono della campana ed un minuto di silenzio in cui viene recitata la preghiera di ringraziamento e termina alle h 13.30-13.35 così da consentire il riordino e la pulizia dei locali per le h 14.00 per il turno della scuola media.

Il salone è rumoroso e l'acustica non è delle migliori. I bambini vivono un momento conviviale e gioioso in cui sono liberi di parlare e scherzare nel rispetto delle regole.

Anche il rapporto con le insegnanti diviene in questo contesto ancora più familiare.

Viene lasciata molta libertà decisionale ai singoli che posso scegliere sia cosa mangiare sia quanto mangiare.

Il clima è sereno e collaborativo, quindi gradito da tutti; inoltre, come evidenziato da alcuni genitori, il momento del pasto così gestito risulta essere formativo, istruttivo ed aggregante.

Cibi che non sono piaciuti e che devono essere oggetto di discussione con Euroristorazione:

- 1) la svizzera di pesce che è risultata essere stopposa e poco genuina;
- 2) i broccoli molto criticati per il sapore e per la cottura eccessiva;
- 3) il pollo agli aromi e i bocconcini di tacchino in umido che hanno suscitato perplessità più per l'aspetto poco invitante che non per il gusto giudicato passabile.

Riteniamo, infine, che si debba fare più attenzione sulla temperatura di servizio della carne, che è a temperatura ambiente.

C'è curiosità sulla composizione del costo di € 8,00. Una commissaria esperta in materia comunica che il costo del servizio incide per il 30% (circa € 2,50), pertanto il costo del pasto viene ritenuto da lei idoneo.

Altra segnalazione riguarda la frutta che viene servita un po' in ritardo, in modo frettoloso, in piccole quantità e non in maniera igienica.

I bambini la prendono spesso con le loro mani dalla ciotola comune e poi scappano fuori a giocare. Forse i 30 minuti per il pasto risultano essere un po' pochi (basterebbero 5-10 in più) per respirare un clima meno frettoloso e concitato e per poter dare anche alla conclusione del pasto (e quindi al momento frutta) la stessa dignità del resto delle pietanze.

Alcuni genitori segnalano anche di dare più di un mandarino per bambino o più di un pezzetto di mela per raggiungere così una dose sufficiente di vitamine. Questo potrebbe essere ovviato con qualche minuto in più dedicato alla frutta.

Alcuni genitori hanno manifestato l'interesse ad introdurre i legumi all'interno del menù atteso che gli stessi sono un'ottima fonte proteica; pertanto ci si chiedeva se fosse possibile sostituire la svizzera di pesce con delle polpette di legumi/ ceci testandone l'indice di gradimento nei ns successivi ingressi in mensa. Questo potrebbe essere un cibo pilota che potrebbe eventualmente (in un secondo momento) dar luogo ad altre sostituzioni vagliate dalla scuola e da Euroristorazione.

Un altro aspetto su cui porre l'attenzione è il fatto che sarebbe bene che bambini si lavassero le mani prima del pasto. Seppur sappiamo ci sia indicazione da parte della scuola di far lavare le mani ai bambini prima del pasto, tuttavia comprendiamo la difficoltà di attuare tale procedura per il dilungarsi dei tempi. Proporremo pertanto di adottare dei dispenser di gel igienizzante da mettere all'interno delle singole classi magari da acquistarsi ad opera del comitato genitori così da agevolare il tutto, atteso che gli stessi potrebbero risultare utili anche in altri momenti della giornata come ad esempio dopo la merenda o dopo le attività di arte e ginnastica.

Da ultimo, ma non da meno, si evidenzia come le inservienti abbiano ritmi serrati di lavoro dimostrando talvolta frenesia e rendendo forse un po' caotico il tutto. Il ritmo di servizio del cibo è molto incalzante. A tal proposito, suggeriremmo di prendere in esame l'organizzazione interna, al fine di strutturare il servizio con la definizione di aree precise e ben definite di azione.

Poiché una mamma ha sollevato delle perplessità di natura igienica in relazione a delle tempistiche di servizio dei pasti per i celiaci (ritenendo che ci potesse essere della contaminazione del primo piatto da parte della ciotola di formaggio grana posta sul tavolo) invitiamo tutti voi a prestare attenzione su questo aspetto nelle visite successive.

***Il Direttivo
Comitato Genitori***