

CHECK - LIST COMMISSIONE MENSA

ISTITUTO VIRGINIA AGNELLI

Data visita ispettiva 22/11/2018

Presenti: Manuela De Michelis (comitato mensa), Donatella Ferrari (comitato mensa), Flavio Allia, Franco Brunetti.

N° Pasti sommario 390-395 di cui in data odierna:

- 80 (le prime) che consumano il pasto nel salone mensa più piccolo dove vengono serviti da due addette alla mensa
- 160 (le seconde e le terze) al primo turno ore 12
- 160 alunni secondo turno (le quarte e le quinte) ore 13

Quest'anno l'assistenza e l'animazione durante i pasti viene svolta da Sr. Simona per le classi prime, mentre per le seconde e le terze dal maestro Andrea di attività motoria. Nel turno delle quarte e delle quinte, quando gli è possibile, il ruolo è coperto dal Coordinatore Marco Gianolio.

TRASPORTO

Centro cottura di Grugliasco Addetto al trasporto Lovera

Ora di partenza dal centro cottura 11.10 Ora arrivo dei pasti 11.30

Note

TEMPERATURE (le misurazioni sono state effettuate con strumentazioni in digitale).

Le temperature dei prodotti all'arrivo sono corrette? SI NO

(sono da considerarsi irregolari temperature inferiori ai 60°/65° per i cibi caldi e superiori ai 10° per i cibi freddi)

ore 12,10 FARFALLE BIANCHE T 67,5° FARFALLE AL SUGO ROSSO T 68°C

CAROTE T 82 ° POLLO 81°

ore 13,10 FARFALLE BIANCHE T 66° FARFALLE AL SUGO ROSSO T 62°C

CAROTE T 62 ,5° POLLO 84°

ore 13,30 FARFALLE BIANCHE T 61,5° FARFALLE AL SUGO ROSSO T 63°C

CAROTE T 63° POLLO 63°

SERVIZIO E DISTRIBUZIONE

Orario inizio distribuzione 1 Turno12,10..... Orario fine distribuzione 1 Turno ...12,40...

Orario inizio distribuzione 2 Turno13,10..... Orario fine distribuzione 2 Turno13,40

Numero addetti alla distribuzione2 al bancone e 2 suore + Maestra Giovanna, più 2 per le classi prime

Viene servito un pasto per celiachia e intolleranza al lattosio, con pasta per celiaci + carne di pollo e carote + pane per celiaci

Si segnala che circa 35 bambini delle prime assumono pasta in bianco.

Gli addetti si presentano in ordine e pulizia

Camice/Divisa SI NO Copricapo SI NO

AMBIENTE

Lo spazio per il ricevimento e mescita è ben ordinato e pulito? SI NO

Lo spazio dove vengono consumati i pasti è adeguato e pulito? SI NO

Le stoviglie e le caraffe sono sufficienti e pulite? SI NO

Note

Viene segnalato da un genitore invitato che le caraffe dovrebbero essere cambiate o lavate tra un turno e l'altro oppure andrebbero coperte con un coperchio.

MENU' (giovedì)

Seconda settimanale menu' autunnale

	PREVISTO	SERVITO
Primo piatto	FARFALLE AL SUGO ROSSO E IN BIANCO	IDEM
Secondo piatto	STRACCETTI DI POLLO	IDEM
Contorno	CAROTE COTTE	IDEM
Frutta/Dessert	FRUTTA	YOGURT ALLA FRUTTA

Il menù previsto è stato rispettato? SI NO

Se NO specificare le motivazioni della ditta

Note.....

GRADIMENTO / APPETIBILITA' /GIUDIZIO DI ASSAGGIO

Allievi testati n° 50 circa, intervistati a rotazione dai membri del comitato presente e dai genitori invitati, passando tra i tavoli per richiesta di gradevolezza pasto.

Allievi Totali n°.....400 circa .

Membri Commissione n° 2 presenti sia al primo che al secondo turno +

2 genitori delle quinte invitati alla visita

Gradi di positività del giudizio	Allievi					Comitato Mensa e genitori invitati				
	40%	60%	80%	100%	20%	40%	60%	80%	100%	
Primo piatto				x					x	
Secondo piatto				x					x	
Contorno						x				
Frutta / Dessert									x	
Pane				x					x	
Acqua				x					x	

Il numero dei pasti è stato conforme a quelli ordinati? SI x NO

CONSIDERAZIONI FINALI

Oltre alla questione delle caraffe, viene notata anche l'assenza del foglio di carta a coprire i vassoi, come avviene abitualmente nelle ristorazioni collettive. La motivazione della mancanza viene dal fatto che tutti i vassoi vengono lavati in lavastoviglie e l'utilizzo del foglio di carta sarebbe un ulteriore aspetto di complicazione per la distribuzione e consumazione dei pasti, con conseguente spreco di carta.

Viene segnalato, sempre da un genitore invitato alla visita, esterno al comitato, che il pane, secondo normativa CE dovrebbe confezionato in monoporzione e in sacchetti singoli; ma, come dovrebbe avvenire anche per il formaggio grattugiato da stendere sulla pasta, sarebbe una causa di caos da parte dei bambini; viene comunque proposto, sempre dallo stesso genitore invitato, l'utilizzo di una pinza per prendere il panino, come avviene in autogrill.

Sempre su richiesta di un genitore esterno al comitato ma presente alla visita, si chiede alla Ditta Lovera, se e dove avviene la campionatura del cibo; dal Signor Lovera, contattato telefonicamente, viene confermato che la campionatura avviene quotidianamente presso la cucina della Ditta Lovera dove preparato e cotto il cibo. Mentre per la Scuola d'Infanzia sempre del Virginia, dove in parte i pasti vengono preparati, la campionatura viene effettuata dal cuoco Andrea che cucina parte del cibo in Istituto.

Rimangono complessivamente tutti soddisfatti della gradevolezza del pasto offerto dalla mensa, membri del Comitato e genitori invitati .

Sul discorso della distribuzione dell'acqua l'economista Sr. Maria Grazia ci conferma che sin da subito verrà valutata la possibile installazione di un punto di rifornimento acqua, esterno al locale di lavaggio delle stoviglie.