

Alla c.a. dott.ssa Elena Pizzighelli
Responsabile Refezione Scolasti

REFEZIONE SCOLASTICA

ANNO SCOLASTICO 2004-2005

SCHEDA SINTESI
SCUOLA -CITTA' PESTALOZZI

PERIODO:NOVEMBRE-FEBBRAIO

ASPETTI QUALITATIVI:

La valutazione finale sulla qualità delle singole portate e' buona.

Questo giudizio e' il risultato venuto fuori da uno studio fatto sulle schede di rilevamento giornaliero attinenti al periodo in questione e raccolte nelle tabelle allegate.

Là dove il voto e' 1 per un giudizio BUONO, il voto medio risultante dal grafico di tutti gli assaggi e' per il PRIMO PIATTO = 1, per il SECONDO PIATTO = 0,8, per il CONTORNO = 0,7, per la FRUTTA = 0,8 e per il PANE = 1

ASPETTI QUANTITATIVI:

Tenendo conto che la quantità dei singoli alimenti è stabilita dai dietisti che preparano il menù e data quindi per appropriata quella quantità, dai nostri rilevamenti e' venuto fuori che vengono rispettate le tabelle di riferimento.

Nel dettaglio, avendo 0 come voto per una quantità APPROPRIATA si avrà per il PRIMO PIATTO: 0,1, per il SECONDO PIATTO: 0,1, per il CONTORNO: 0,2, per la FRUTTA: 0,1 e per il PANE: 0,2.

Va' segnalato di contro che in qualche caso, soprattutto all'inizio, quando la commissione mensa era appena partita, alcune porzioni risultavano eccessivamente esatte tanto che se per sbaglio cadeva per terra la porzione spettante al bambino non ve ne era una in più.

Successivamente dopo le nostre segnalazioni le cose sono migliorate, ma non del tutto.

Ad esempio la quantità del parmigiano grattugiato pare essere inferiore ai grammi che spettano al bambino.

Inoltre c'e' stato il rilevamento sullo scarto.

Per avere NESSUNO scarto il voto e' 0 e per averne POCO e'0,5. Nel nostro caso si avrà nel PRIMO PIATTO e nel SECONDO PIATTO uno scarto pari allo 0,6, nel CONTORNO e' pari all'1,1, nella FRUTTA allo 0,4 e nel PANE allo 0,7. E' sicuramente eccessivo lo scarto dei contorni.

Un discorso a parte merita la quantità del menù vegetariano. In tutte le portate le quantità sono apparse spropositate con un conseguente e continuo eccesso di scarto.

ASPETTI ORGANIZZATIVI:

La ditta che gestisce i servizi nella nostra mensa è l'Avenance.

Per motivi non del tutto chiari nella nostra scuola per un lungo periodo e senza una motivazione veniva utilizzata la plastica invece della porcellana .

Grazie alla presenza della commissione mensa si è potuto ritornare alla normalità con posate di metallo, piatti di porcellana e bicchieri di vetro.

Ad onor del vero va' detto che la ditta sopra citata si è resa immediatamente disponibile a rimediare all'accaduto e per il momento pare che tutto vada per il meglio.

VALUTAZIONI SUL MENU': (GRADIMENTO)

L'appetibilità generale del menu' risulta essere vicina al buono.

Tornando alle nostre tabelle, noi avremo per il PRIMO PIATTO, per il SECONDO PIATTO e per la FRUTTA, un voto pari allo 0,8 , per il CONTORNO e per il PANE un voto pari ad 1, laddove 1 sta' per BUONO.

Va' notato che i contorni che hanno una buona appetibilità hanno uno scarto eccessivo, pertanto non sarebbe male rivedere il menù inserendo le verdure in maniera diversa, in sformati o nei primi piatti.

Inoltre andrebbe rivisto il rapporto pesce- carne troppo sbilanciato a favore della carne.

NOTE E PROPOSTE:

Trovare un sistema per far mangiare le verdure ai bambini.

Un'idea potrebbe essere quella di far cominciare il pasto con i contorni, oppure offrirle in maniera diversa: ad esempio, le carote invece di darle a filini presentarle intere (quasi tutti i bambini le mangiano così) e questo vale anche per i finocchi.

Stesso tipo di discorso vale per il pecorino che se presentato diversamente probabilmente non finirebbe nella spazzatura. Vengono dati ai bambini dei pezzi troppo grossi, se venissero date delle fettine più sottili potrebbero anche prepararsi dei panini.

Altra proposta venuta fuori dalla commissione mensa è quella di introdurre nei menù più primi piatti con i legumi .Che c'è di più salutare di un piatto di pasta con le lenticchie?. Potrebbe essere anche un modo per avere dei menù più economici.

Tornando al discorso degli scarti, noi come commissione mensa abbiamo proposto l'istallazione di una stazione di compostaggio all'interno del nostro giardino per poter eliminare gli avanzi delle verdure per la formazione del compost (terreno fertile). Con l'ausilio del Quadrifoglio, un operatore verrebbe a scuola a tenere un corso per i bambini che potrebbero occuparsi ,con qualche adulto, dell'operazione. Se l'esperimento dovesse riuscire potremmo noi come scuola proporlo alle altre scuole interessate, visto che il Comune direttamente non se ne occupa.

Vengono allegate le tabelle preparate da Cristina Giannardi.

p. LA COMMISSIONE MENSA
Katia D'Angelo