

RESOCONTO MENSA GENNAIO FEBBRAIO

Promettiamo che fin dall'inizio dell'anno, nonostante le numerose restrizioni a causa del Covid per cui non è stato possibile effettuare un vero e proprio controllo in refettorio, è stato svolto un continuo e costante monitoraggio a distanza creando un canale privilegiato con il capo area della ditta e la cuoca e questo ha permesso di portare loro a conoscenza di tutte le criticità che emergevano su segnalazione da parte dei rappresentanti di classe.

Da circa un mese abbiamo potuto riprendere i controlli in modo diretto che come ben sapete avvengono in maniera del tutto improvvisa (🕵️) per gli operatori della mensa, le insegnanti e i bambini, tutti devono rimanere all'oscuro del nostro intervento.

Da gennaio, come tutti sapete, siamo passati dalla ditta Pedevilla (che è stata con noi per parecchi anni) alla ditta Elixor, ma soprattutto siamo passati da una situazione di autogestione da parte della scuola ad una gestione diretta da parte del Comune.

In linea di massima il personale in servizio è rimasto lo stesso (anche se, purtroppo, abbiamo "perso" una delle cuoche) e il capitolato come il menù settimanale è consultabile sul sito del Comune di Roma. Ovviamente i pasti vengono stabiliti dalle dietiste del comune e non abbiamo alcuna possibilità di apportare modifiche.

Quotidianamente la nostra mensa si trova ad erogare circa 700 pasti (compresa la scuola materna comunale) all'interno di una fascia oraria che va dalle 12 alle 13.45.

Dai nostri continui e ripetuti controlli e verifiche (avvenute sia in forma diretta che indiretta) abbiamo potuto riscontrare che:

- tutte le misure anti Covid vengono rispettate: distanziamento sia tra i bambini della stessa classe che tra classi diverse, numero congruo di classi all'interno del refettorio per garantire il distanziamento.
- la dispensa viene tenuta pulita e in ordine, i cibi sono conservati in modo adeguato ed è riportata la data su tutti gli alimenti già aperti.
- nel servire nei piatti viene rispettata la grammatura stabilita dalle dietiste
- i posti per i bambini con allergie e intolleranze sono ben segnalati.
- i pasti assaggiati dai commissari sono risultati ben cucinati e di buona qualità.
- non tutti i bambini mangiano tutto ciò che viene servito ma questo è fisiologico e molto dipende dai singoli gusti perché non è una costante (alcuni cibi sono più graditi di altri)

Ovviamente abbiamo notato anche alcune criticità che ci siamo attivate per risolvere:

- numero di personale non del tutto sufficiente, presenza di una sola cuoca.
- difficoltà nel trasporto dei pasti ai piani: i pasti arrivano spesso freddi a causa dei contenitori utilizzati per il trasporto.
- I contenitori di materiale compostabile utilizzati dalla Elixor, pur conformi al capitolato, non sono adatti al trasporto del cibo perché non mantengono la temperatura e soprattutto assorbono condimenti e il cibo risulta essere secco e insapore.

Questi due punti sono stati oggetto di discussione con il capo area della ditta e stiamo aspettando di avere risposte in merito.

Anche la Preside è stata messa al corrente e anche lei ha sollecitato una verifica da parte della ditta e un cambiamento che speriamo sia risolutivo.

I nostri controlli continueranno con le solite modalità e continueremo ad aggiornarvi.

Vi invitiamo a farci pervenire, qualora si verificassero, segnalazioni o osservazioni che possano essere utili per migliorare il servizio.

Grazie per la collaborazione.

Emanuela Crocioni - Presidente Cdl

Denise Mele Presidente - Commissione Mensa