



COMUNE DI LACCHIARELLA

Provincia di Milano

Piazza Risorgimento, 1 – C.A.P. 20084 - Tel. 02 905 78 31 – Fax 02 900 76 622
www.comune.lacchiarella.mi.it – E-mail: posta@comune.lacchiarella.mi.it
C.F. 80094250158 - P. I.V.A. 04958350151

Report n. 3 – anno scolastico 2015/2016 sopralluogo presso la mensa della scuola dell'Infanzia

Il giorno 23 novembre ore 12.15 in Lacchiarella presso la mensa della scuola primaria si è effettuato un sopralluogo con alcuni componenti della Commissione Mensa.

Sono presenti

Laura Mischiati – rappresentante genitori scuola primaria;
Erminia Pisoni – rappresentante genitori scuola dell'infanzia;
Samanta Cherubini – rappresentante genitori scuola dell'infanzia;
Gianpaolo Bonacossa – rappresentante CDA Arco
Claudio Brocca – Responsabile Arco
Marino Moroni – dipendente Comune di Lacchiarella.

Menù del giorno:

ravioli di magro con olio,
polpette di cavolfiore e piselli
piselli brasati

Si procede con il sopralluogo; si può notare che i bambini della primaria in generale hanno gradito il pasto, qualcuno ha mangiato solo il primo, qualcuno solo il secondo ma la maggioranza ha mangiato tutto.

Viene effettuato anche un sopralluogo in cucina la quale si presenta pulita e ordinata. Le celle di piccole dimensioni conservano la frutta e la verdura per un massimo di 2 giorni, si possono notare anche i seguenti prodotti: frutta per la merenda (mele, pere e kiwi) unitamente allo yogurt (Yomo), insalate, pomodori, latte fresco (Granarolo) e buste di Parmigiano Reggiano grattugiato. Di fronte alle celle si trovano le dispense che conservano le buste di riso (Scotti), pasta biologica, pomodori pelati, farine e confezioni di pesto. Separatamente, su altri scaffali si conservano tutti i prodotti senza glutine (es. crackers Zero Grano Galbusera e biscotti Zero Grano). Naturalmente tutto ordinato e con le scadenze in ordine.

Ai componenti della commissione viene offerto il pasto del giorno. I ravioli si presentano compatti, senza risultare crudi, ma insipidi e poco conditi. Il dr. Brocca chiede alla cuoca di aggiungere olio al primo che deve essere ancora somministrato. Graditi sia il secondo piatto “polpette di cavolfiore” che il contorno “piselli brasati” gustosi e cotti al punto giusto.

I componenti della commissione comunicano che qualche genitore ha fatto notare che in un paio di occasioni sul menù era prevista la somministrazione di pasta integrale.

Viene loro spiegato che al momento non è ancora stata preparata causa problemi con la piattaforma che fornisce le scorte. La cuoca conferma di essere in attesa dell'approvvigionamento.

Contestualmente la cuoca comunica che GIOVEDÌ 26 NOVEMBRE è previsto il menù a tema autunnale:

RISOTTO CON I FUNGHI
ARROSTO DI LONZA ALL'ARANCIA
PATATE AL FORNO
CROSTATINA AL CIOCCOLATO

Alle 14.00 si conclude il sopralluogo.

IL VERBALIZZANTE
(Moroni Marino)