

CANAL SAN BOVO – primaria

54 bambini, 3 maestre, 2 inservienti / inizio 12,10 – fine 12,50
rappresentanti commissione mensa: Laura Scalco, Massimo Loss

+

- tavoli apparecchiati, crema di verdura già distribuita sui tavoli (l'inizio è sempre con verdura cruda o crema di verdure servite sul tavolo). Mangiano questo e solo dopo vanno a servirsi con le pietanze a seguire
- un bimbo legge ad alta voce il menu
- vi è ordine nel riporre i piatti dopo il consumo di ogni pietanza da parte dei bambini
- le inservienti rispettano le quantità desiderate dai bambini, chiedendo loro 'normale-poco-pochissimo', esortando allo stesso tempo ad assaggiare tutto
- il pane viene distribuito con il secondo/contorni
- le maestre si sono servite per ultime, e hanno aiutato alcuni bambini
- tono di voce tollerabile, bambini educati
- i bimbi sparecciano e la sala è lasciata in ordine
- pietanze consumate completamente – non rimane nulla nei piatti
- pietanze abbondanti servite calde, buone

-

- menu distribuito ai genitori: indicare la data effettiva del menu del giorno e non la settimana, sennò sembra che quanto esposto nei locali della scuola e nel refettorio non coincida

Frutta distribuita alla fine – valutare alternative?

CANAL SAN BOVO – secondaria I grado

47 studenti, 2 professori, 2 inservienti / inizio 13,15 – fine 14,00
rappresentanti commissione mensa: Laura Scalco, Massimo Loss

+

- ordine nel riporre i piatti dopo il consumo di ogni pietanza da parte dei ragazzi
- i ragazzi sparecchiano i tavoli, sala lasciata in ordine
- tono di voce tollerabile anche se a volte alto; ragazzi educati (i prof però ci fanno presente che si sono comportati meglio del solito, forse per la presenza dei due genitori)
- pietanze abbondanti servite calde, buone

-

- i ragazzi entrano 4 per volta e vengono serviti da inservienti (zuppa) e professori (formaggio): questo tipo di somministrazione sembra richiedere troppo tempo: gli ultimi della fila vengono serviti alle 13,25 (e alle 13,33 tutti finiscono la zuppa)
- un professore si è servito, dal secondo piatto, prima dei ragazzi
- le inservienti lamentano la maleducazione dei ragazzi (lancio pane, caraffe rovesciate apposta, dispetti). Ci chiediamo se i genitori siano stati informati e se provvedimenti sono stati presi
- patate surgelate e cibi surgelati in genere da evitare

- tavoli apparecchiati con acqua e pane
- Frutta distribuita alla fine – valutare alternative?

Osservazioni

- data l'abbondanza dei piatti, si può distribuire frutta a metà mattina?
- servono date più chiare sui menu
- ricorrere a questionari di gradimento

TONADICO – primaria

bambini di I e II: inizio 12,00 – fine 12,45-55

bambini di III: inizio 12,30 – fine 13,05

bambini di IV e V: inizio 13 – fine 13,40

n. di bambini: n. 90 per turno circa – n. di maestre 3 per turno - inservienti 2
(i turni si accavallano)

rappresentanti commissione mensa: Sonia Simoni, Annalisa Iagher

+

- i bambini sono ordinatamente in fila
- iniziano con vassoio predisposto dagli stessi, cibo servito dalle inservienti
- le inservienti distribuiscono quantità commisurate alle età dei bambini
- pietanze calde, buone
- le maestre si sono servite per ultime
- tono di voce tollerabile, bambini educati
- i bimbi lasciano pochi avanzi e i vassoi riposti dai bimbi sul carrello
- alla fine di ogni turno, le inservienti puliscono il tavolo, quindi arriva il secondo turno che trova sul tavolo la caraffa di acqua
- la sala è lasciata in ordine
- il bis: viene ordinatamente gestito dalle maestre, in base alle caratteristiche ed esigenze dei bimbi – sul bis VEDI ANCHE COLONNA (-)
- i tempi di consumo sono adeguati e rispettosi anche dei più lenti
- inservienti disponibili

-

- il menu esposto non coincide con quello servito: manca la frittata di ceci e verdure, viene data bresaola con grana al suo posto
- predisposizione del bancone: il vassoio viene preparato dai bimbi stessi con pane, posate. Come prima cosa si trova la frutta. A seguire: pasta, legumi, verdura cotta e cruda. Quindi i bimbi iniziano con vassoio apparecchiato anche con pane (che magari mangiano durante la distribuzione) e la prima cosa che trovano è la frutta, che viene quindi presa prima ma anche dopo pranzo
- i bimbi di III ricevono una quantità minore di ceci perché, a domanda della inserviente 'ne vuoi o vuoi verdura?', se rispondono 'no' non li ricevono
- idem per quelli di IV e V; questi non trovano più verdura cruda la bresaola quasi finita – per il bis rimane solo la pasta. Stessa domanda sui ceci, ma sono più affamati, e li mangiano
- alle 13,30, quando mangiamo noi, rimane molto poco: pane, pasta, ceci. Verdura terminata

Da valutare

- gestione distribuzione: si prendono vassoio e posate appena entrati
 - frutta data a inizio pasto
- Le inservienti chiedono ai bambini se vogliono verdure o legumi (dicono che sennò alcuni bimbi piangono): sarà giusto?

MEZZANO – primaria

bambini di I e II: inizio 12,00

bambini di III, IV e V: inizio 12,10 – fine tutti insieme alle 12,50 circa, alle 13,00 la mensa è vuota

n. di bambini: 90 in un solo turno - n. di maestre 3 - inservienti 1+1 aiutante

rappresentanti commissione mensa: Sonia Simoni, Annalisa Iagher

+

- menu esposto e menu distribuito coincidono
- tavoli apparecchiati, con verdura cruda e già distribuita, tavoli da 7/8
- ordinatamente, tavolo per tavolo, i bambini vanno a prendere il primo
- l'inserviente comunica a tutti il menu
- l'inserviente fa assaggiare tutto (poco ma tutto)
- il pane viene distribuito dopo il primo
- bis: distribuito ordinatamente dopo il secondo (una sola volta)
- frutta o dolce (preparati e distribuiti dalle maestre) vengono dati a metà mattina
- un bimbo di V, a turno, aiuta a distribuire il grana e la verdura cruda, se qualcuno ne vuole con il secondo
- le maestre si sono servite per ultime, e hanno aiutato alcuni bambini
- tono di voce tollerabile, bambini educati
- ogni tavolo ha compiti: sparecchiare ad ogni portata, distribuire acqua, distribuire pane ecc
- prima di uscire, ogni tavolo deve essere lasciato sparecchiato
- pietanze consumate completamente, tranne per il tortino di ceci, che qualcuno ha lasciato
- pietanze eque, servite calde, buone
- tempi di consumo adeguati per tutti

-

Osservazioni: in questa mensa vi sono buone pratiche, da condividere

TRANSACQUA c/o Scuola Superiore – Secondaria di I grado L. Negrelli
 50 bambini, 3 prof., 2 inservienti /arrivo dei ragazzi 13,05 (inizio servizio 13,10 – fine 13,45)
 rappresentanti commissione mensa: Annalisa Iagher, Laura Scalco, Elena Vicenzi

+	-
<ul style="list-style-type: none"> - tavoli apparecchiati solo con caraffe - uso di vassoi - i ragazzi sono in fila e ordinati; vengono serviti dalle inservienti che iniziano dandogli il primo (minestra), la verdura desiderata (3 tipi, cotta/cruda), formaggio desiderato (2 tipi) - vi sono due sale grandi: un insegnante controlla che i ragazzi si siedano solo in una - le prof. si sono servite per ultime; il servizio di controllo viene effettuato in modo particolare da una di loro; - alcuni ragazzi ripassano per il bis - viene dato premio di fine pranzo (pizza), per avere consumato minestra e verdure - tono di voce tollerabile, ragazzi educati - vi è ordine nel riporre i vassoi nel carrello dopo il consumo del pasto - pietanze consumate quasi completamente, tranne per le carote - pietanze abbondanti servite calde, buone 	<ul style="list-style-type: none"> - il menu non è esposto in mensa; le inservienti ci dicono che è esposto a scuola - le vaschette di verdure terminano velocemente; le inservienti tornano spesso in cucina per rifornirle (anche tutte e due insieme, con tempi morti e attese) - per riempire le caraffe di acqua i ragazzi devono andare dietro al bancone - carote servite in abbondante quantità e se ne vedono di lasciate non consumate sui vassoi - le altre due prof. chiacchierano; una di loro si lamenta con le inservienti della non presenza di pasta - la sala è poco insonorizzata e quindi rumorosa, vi è rimbombo - la sala è molto calda, fin troppo - gli ultimi serviti (alle 13,25 abbondanti) hanno avuto poco tempo per mangiare e se ne vanno con cibo ancora in bocca
<p>Qui si presenta il lavoro per turni che le inservienti affrontano: prima gli impiegati, poi la scuola Negrelli, e a seguire Enaip</p>	

NOTE

Non è stato oggetto di valutazione: pasti per intolleranti, allergici, e per motivi religiosi e come viene gestita l'alternativa per questi.

Non è stato chiesto alle inservienti come e se aggiungono condimenti in autonomia alle pietanze
 Da considerare: questionario anonimo di gradimento (da questi sopralluoghi spot possono non emergere problematiche magari da affrontare: rumore, comportamento ragazzi, ...).