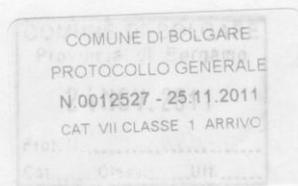


**SPETT.LE
COMUNE DI BOLGARE
ASSESSORE ALLA CULTURA
ALESSANDRA LUPINI**

OGGETTO: VALUTAZIONE COMMISSIONE MENSA



VALUTAZIONE COMMISSIONE MENSA DEL 18/11/2011

Come accordi presi nella serata del 24/11/2011 riguardanti la gestione delle valutazioni della commissione mensa, le mandiamo la valutazione della commissione mensa del 18/11/2011 e (allegato foto) inerente al disagio delle lische di pesce.

Come da Lei richiesto le valutazioni positive gliele protocolleremo in una volta sola a fine mese.

Nella giornata dei venerdì 18/11/2011, il membro della commissione mensa Chiara Giavarini e Savina Vecchi si sono recate presso la mensa della scuola primaria di Bolgare per effettuare un controllo e riportano la seguente valutazione:

1. LOCALI: il locale è pulito e piacevolmente riscaldato ed illuminato, quest'anno si può apprezzare l'oscuramento della parte centrale dei vetri in zona sud, i bagni con soluzione turca per i maschi e il water per le bambine si presentano ordinati e puliti ma con 4 distributori di sapone su 5 vuoti (l'unico con sapone nel bagno delle bambine).

I tavoli si presentano disposti in file per ogni gruppo ed apparecchiati con le seguenti stoviglie:

Bicchieri in vetro di buona stabilità e corposità (non sono state in grado di definire se di materiale infrangibile), Posate in acciaio inox dove permangono lievi residui violacei di calcare (tipici della asciugatura in lavastoviglie)

Il coltello ha una lama tagliente e seghettata di circa 5 cm e la punta arrotondata. Tovaglietta e tovaglioli in carta monouso.

2. IL PERSONALE: educato e dotato di camice, grembiule, cuffiette e guanti, ha servito cibi sui piatti di ceramica direttamente ad ogni bambino dal carrello scaldavivande funzionante presso il tavolo di appartenenza.

3. IL CIBO: è stato servito in quantità discreta e caldo.

VALUTAZIONE DEL MENU'

Il menù assegnato della asl è stato pienamente rispettato.

4. PANE :un panino fresco servito sul tavolo per ogni bambino.

5. FRUTTA: una banana matura e non segnata servita sul tavolo per ogni bambino.

6. RISO E PISELLI: semplice riso cotto con piselli dal sapore gradevole, in quantità abbondante, giusta cottura, di consistenza leggermente asciutta.

7. ERBETTE: erbette bollite, ben strizzate, appena spolverate da formaggio stagionato,

In quantità sufficiente, gusto gradevole, giusta cottura, consistenza perfetta.

8. NASELLO GRATINATO il piatto si presentava in un blocco rettangolare di composto di pesce di difficile identificazione, con una gratinatura insaporita in superficie, la consistenza del pesce compatta e "gommosa" risultava di gusto insipido.

Si è potuto purtroppo rilevare su segnalazione dei bambini la presenza di lische di dimensione notevole e di parti cartilaginee in un numero consistente sul totale dei piatti serviti.

OSSERVAZIONI

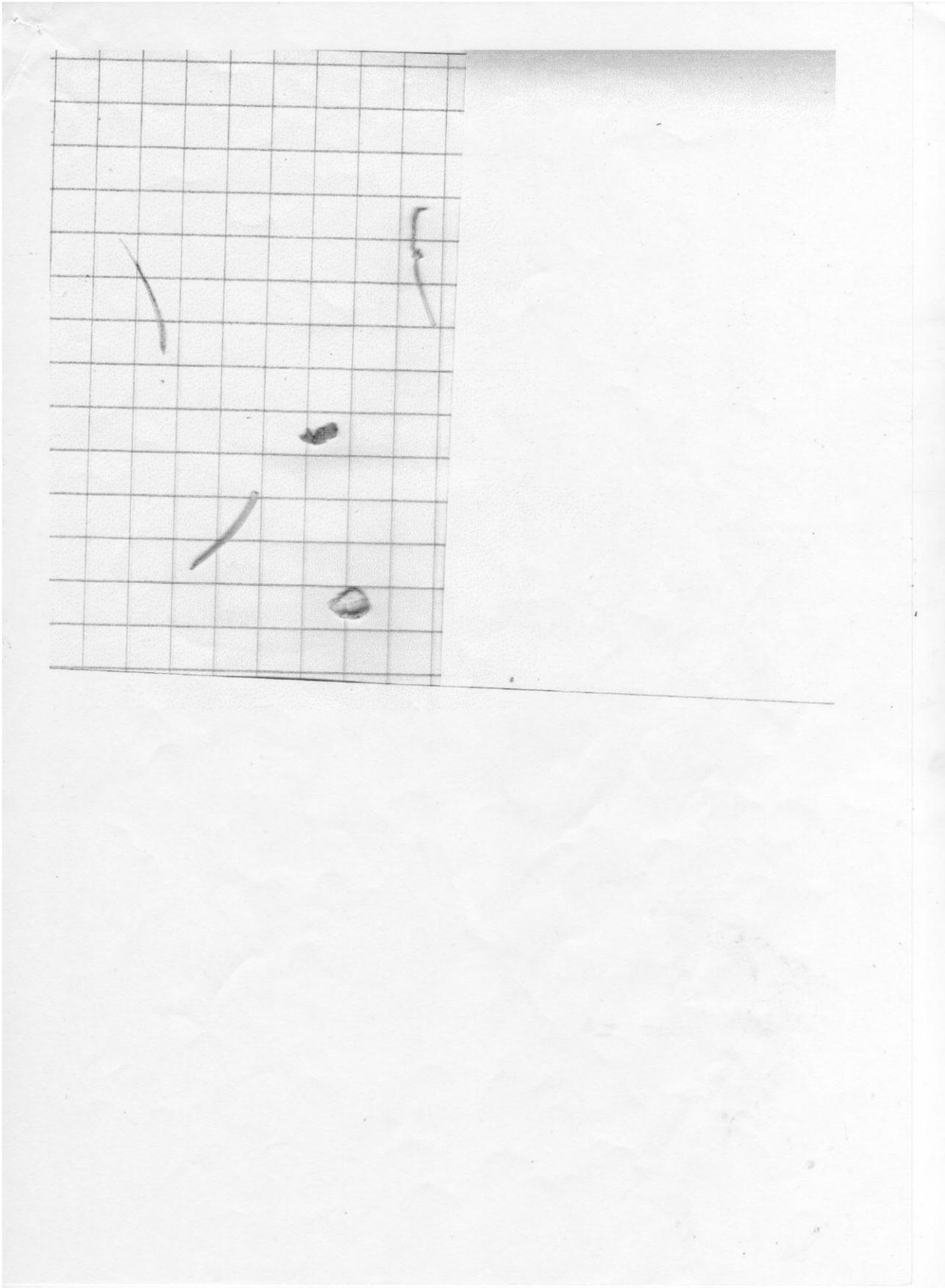
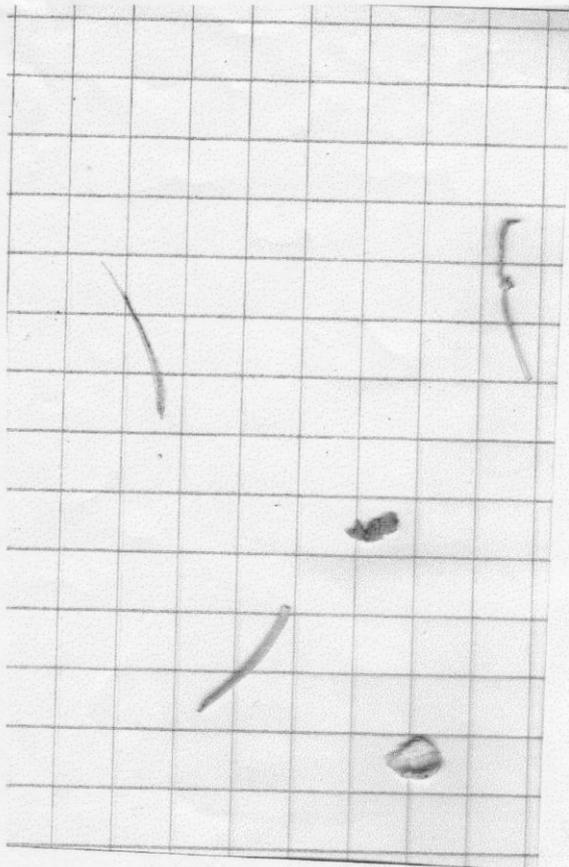
La presenza di lische in un prodotto che non dovrebbe presentarne (tipo bastoncini) a nostro parere di genitori oltre che essere una sensazione sgradevole consiste anche un vero rischio per i nostri figli, gradiremmo che il personale (che in sede di sua iniziativa si è già presentato disponibile a collaborare, visto la reazione dello scontento generale) e la direzione della S.I.R. prenda al più presto delle precauzioni, sul metodo di preparazione o la fornitura dell'agglomerato di pesce; onde evitare spiacevoli episodi in futuro.

Alcuni campioni sono stati raccolti ed alleghiamo una copia degli stessi al documento.

Non menzioniamo nessuna valutazione al servizio mensa del 18/11/2011.

(verbale redatto da Giavarini Chiara della commissione mensa)

**COMITATO GENITORI
BOLGARE
SCUOLA ELEMENTARE**



**SPETT.LE
COMUNE DI BOLGARE
ASSESSORE ALLA CULTURA
ALESSANDRA LUPINI**

OGGETTO: VALUTAZIONE COMMISSIONE MENSA

Del 25/11/2011



VALUTAZIONE COMMISSIONE MENSA DEL 25/11/2011

Nella giornata di venerdì 25/11/2011, i membri della commissione mensa Patrizia Poletti e Chiara Giavarini si sono recate presso la mensa della scuola primaria di Bolgare per effettuare un controllo e riportano la seguente valutazione:

1. LOCALI: il locale è pulito e piacevolmente riscaldato ed illuminato, i bagni si presentano ordinati e puliti, da notare positivamente che i distributori di sapone sono stati riempiti e le salviette di carta monouso sono in numero sufficiente. I tavoli si presentano disposti in file per ogni gruppo ed apparecchiati con le seguenti stoviglie: Bicchieri in vetro di buona stabilità e corposità (da definire se di materiale infrangibile magari in occasione della prossima assemblea), Posate robuste in acciaio inox dove in alcuni pezzi permangono lievi residui violacei di calcare (tipici della asciugatura in lavastoviglie)

Il coltello ha una lama tagliente e seghettata di circa 5 cm e la punta arrotondata. Tovaglietta e tovaglioli in carta monouso.

2. IL PERSONALE: educato e dotato di camice, grembiule, cuffiette e guanti, ha servito cibi sui piatti di ceramica direttamente ad ogni bambino dal carrello scaldavivande funzionante presso il tavolo di appartenenza.

3. IL CIBO: è stato servito in quantità discreta e caldo.

VALUTAZIONE DEL MENU'

Il menù assegnato della ASL è stato rispettato.

4. PANE: un panino fresco servito sul tavolo per ogni bambino.

5. FRUTTA: una banana servita sul tavolo per ogni bambino, da notare che il 30% della frutta era acerba, comunque totalmente accettata dai bambini.

6. PASTA AGLI AROMI: mezze penne insaporite da aromi vari ed olio extravergine di oliva, dal sapore gradevole, la pasta si presentava scotta in quantità abbondante, da segnalare che nell'ultimo tavolo servito in alcuni piatti la pasta è stata servita con eccesso di olio, il piatto è stato parzialmente accettato dai bambini.

7. ZUCCHINE: spesse rondelle bollite, leggermente insaporite con aromi, di gusto un po' insipido, in quantità discreta, giusta cottura, parzialmente rifiutate.

8. CROCCHETTE DI PESCE: filetto di merluzzo impanato e cotto al forno, di gusto gradevole, in quantità discreta, purtroppo contenente un numero discreto di lische di tutti le dimensioni in una presenza consistente sul totale dei piatti serviti, comunque accettato totalmente dai bambini, a parte un numero di bambini che si sono rifiutati di mangiare il pesce per il terrore di trovare le lische.

OSSERVAZIONI

La presenza di lische in un prodotto adatto ai bambini non ne dovrebbe presentare.

A nostro parere di genitori oltre che essere una sensazione sgradevole consiste anche un vero rischio per i nostri figli, gradiremmo che la direzione della S.I.R. prenda al più presto delle precauzioni, sul metodo di preparazione o la fornitura di pesce; onde evitare spiacevoli episodi in futuro.

Alcuni campioni sono stati raccolti ed alleghiamo una copia degli stessi al documento.

Non menzioniamo nessuna valutazione al servizio mensa del 25/11/2011.

(valutazione redatta da Chiara Giavarini rappresentante della commissione mensa)

**COMITATO GENITORI
BOLGARE
SCUOLA ELEMENTARE**

Handwritten mathematical symbols on a grid background, including various curved lines and arcs.

**SPETT.LE
COMUNE DI BOLGARE
ASSESSORE ALLA CULTURA
ALESSANDRA LUPINI**

OGGETTO: VALUTAZIONE COMMISSIONE MENSA

Del 28/11/2011

VALUTAZIONE COMMISSIONE MENSA DEL 28/11/2011

Nella giornata di lunedì 28/11/2011, i membri della commissione mensa Enio Belotti e Chiara Giavarini si sono recati presso la mensa della scuola primaria di Bolgare per effettuare un controllo e riportano la seguente valutazione:

1. LOCALI: il locale è pulito e piacevolmente riscaldato ed illuminato, i bagni si presentano ordinati e puliti, i distributori di sapone e di salviettine di carta monouso sono completamente pieni.

I tavoli si presentano disposti in file per ogni gruppo ed apparecchiati con le seguenti stoviglie:

Bicchieri in vetro di buona stabilità e corposità (da definire se di materiale infrangibile magari in occasione della prossima assemblea), Posate robuste in acciaio inox dove in alcuni pezzi permangono lievi residui violacei di calcare (tipici della asciugatura in lavastoviglie)

Il coltello ha una lama tagliente e seghettata di circa 5 cm e la punta arrotondata. Tovaglietta e tovaglioli in carta monouso.

2. IL PERSONALE: dotato di camice, grembiule, cuffiette e guanti, ha servito cibi sui piatti di ceramica direttamente ad ogni bambino dal carrello scaldavivande funzionante presso il tavolo di appartenenza.

VALUTAZIONE DEL MENU'

Il menù assegnato della ASL è stato rispettato.

4. PANE: un panino fresco servito sul tavolo per ogni bambino.

5. FRUTTA: una piccola mela gialla servita sul tavolo per ogni bambino, totalmente accettata dai bambini.

6. PASTA AL POMODORO: nella metà dei piatti sono state servite orecchiette e l'altra metà conchiglie con sugo di pomodoro, dal sapore gradevole; la pasta si presentava a giusta cottura e calda, in quantità abbondante, il piatto è stato parzialmente accettato dai bambini. Ai bambini piccoli stranamente è stata servita la pasta di dimensione maggiori al contrario dei grandi.

7. ERBETTE: erbette bollite, ben strizzate e calde, appena spolverate da formaggio stagionato, in quantità sufficiente, gusto gradevole, giusta cottura, consistenza perfetta, parzialmente accettate.

8. MERLUZZO CROCCANTE: filetto di merluzzo impanato e cotto al forno, di temperatura appena tiepida, di gusto molto gradevole, in quantità sufficiente, piatto totalmente accettato.

OSSERVAZIONI

La presenza di lisce nel pesce permane anche se in minimissima parte: di 2 lisce sul totale di circa 160 piatti, comunque sta di fatto che il rischio al momento non può essere totalmente essere scongiurato.

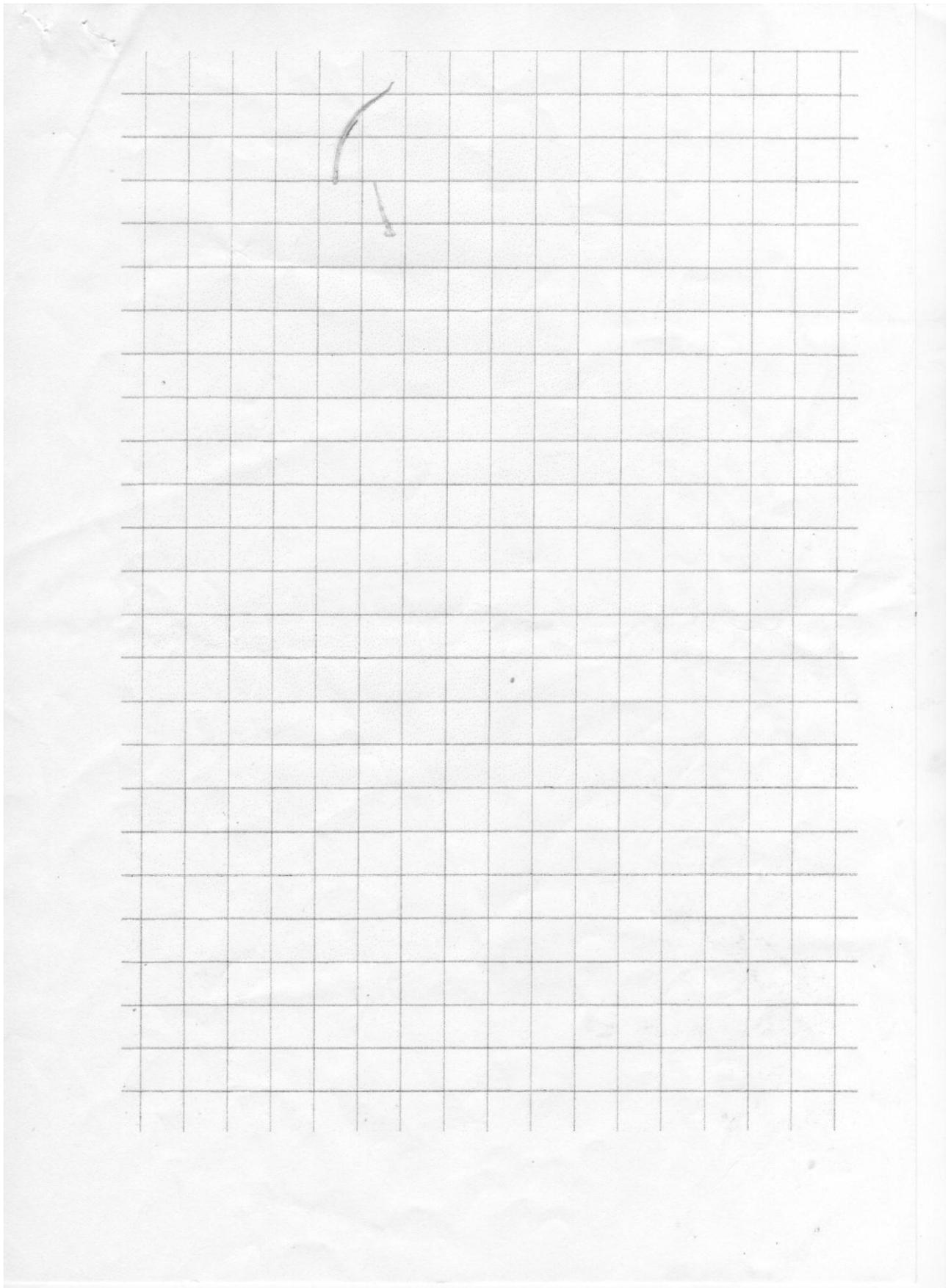
I campioni sono stati raccolti ed alleghiamo una copia degli stessi al documento.

La valutazione del servizio mensa del 28/11/2011 è risultata: BUONA.

(valutazione redatta da Chiara Giavarini rappresentante della commissione mensa)

**COMITATO GENITORI
BOLGARE
SCUOLA ELEMENTARE**





VALUTAZIONE MENSA DEL 17/11/2011

Nella giornata del 17/11/2011, i membri della commissione mensa Cristina e Giavarini Chiara si sono recate presso la mensa della scuola primaria di Bolgare per effettuare un controllo qualità e riportano la seguente valutazione:

1. LOCALI: il locale è pulito e piacevolmente riscaldato presenta tavoli disposti in file per ogni gruppo ed apparecchiati con le seguenti stoviglie: Bicchieri in vetro di buona stabilità e corposità (Non sono state in grado di definire se di materiale infrangibile), Posate in acciaio inox pulite e senza tracce di detersivi, ma con dei minimi residui violacei di calcare (tipici del lavaggio in lavastoviglie), Il coltello ha una lama tagliente e seghettata di circa 5 cm. E con la punta arrotondata, i cucchiaini per la frutta permangono in materiale plastico, tovaglietta e tovaglioli monouso di carta.
2. IL PERSONALE: Accogliente e dotato di camici, cuffiette e guanti, ha servito i cibi sui piatti di ceramica direttamente ad ogni bambino dal carrello scaldavivande funzionante presso il tavolo di appartenenza.
3. IL CIBO: è stato servito in quantità abbondante e caldo.
4. DIETE SPECIALI: hai bambini con diete speciali per motivi religiosi sono stati serviti del pesce gratinato e formaggio fresco al posto della carne.

VALUTAZIONE DEL MENU'

5. PANE: un panino fresco servito al tavolo per ogni bambino.
6. VERDURE: carote tagliate tonde dal gusto piacevole ed a giusta cottura, parzialmente accettate.
7. CARNE: brasato in grandi fette sottili di sapore delizioso ed a giusta cottura, parzialmente accettato dai bambini.
8. POLENTA: polenta gialla con presenza di piccoli grumi, sapore piacevole, ma a cottura non sufficiente, parzialmente rifiutata dei bambini.
9. BEVANDE: acqua minerale naturale in bottiglie di plastica.

La valutazione del servizio mensa del giorno 17/11/2011 è risultata: BUONA.

Chiara Giavarini

Verbalizzato dalla segretaria del comitato genitori su appunti dei genitori sulla commissione mensa entrati in questa data.

**COMITATO GENITORI
BOLGARE
SCUOLA ELEMENTARE**

VALUTAZIONE MENSA DEL 22/11/2011

Nella giornata del martedì 22/11/2011, i membri della mensa Enio Belotti e Chiara Giavarini si sono recati presso la mensa nella scuola primaria di Bolgare per effettuare un controllo e riportano la seguente valutazione:

1. LOCALI: il locale è pulito e piacevolmente riscaldato ed illuminato, i tavoli si presentano disposti in file per ogni gruppo ed apparecchiati con le seguenti stoviglie:

Bicchieri in vetro di buona stabilità e corposità (non sono stati in grado di definire se di materiale infrangibile), Posate in acciaio inox dove permangono lievi residui violacei di calcare (tipici della asciugatura in lavastoviglie), il coltello ha una lama tagliente e seghettata di circa 5 cm e la punta arrotondata. Tovaglietta e tovaglioli in carta monouso.

2. IL PERSONALE: composto da 3 persone è dotato di camice, grembiule, cuffiette e guanti, ha servito cibi sui piatti di ceramica direttamente ad ogni bambino dal carrello scaldavivande funzionante presso il tavolo di appartenenza.

3. IL CIBO: è stato servito in quantità discreta e caldo.

VALUTAZIONE DEL MENU'

Il menù assegnato dalla ASI è stato pienamente rispettato.

4. PANE :un panino fresco servito sul tavolo per ogni bambino.

5. FRUTTA: una piccola gustosa mela gialla servita sul tavolo per ogni bambino.

6. PASTA AL POMODORO: sedanini rigati di adeguata cottura conditi con sugo di pomodoro insaporito da pezzettini di carote, cipolle, sedano e basilico, sapore gradevole, in quantità abbondante il piatto è stato totalmente accettato.

7. PISELLI E CAROTE: pisellini verdi a giusta cottura e carote a rondelle estremamente scotte e di gusto non apprezzabile, in quantità sufficiente, parzialmente rifiutate dai bambini.

8. POLLO AL FORNO: 1 fuso di pollo di media dimensione per ogni bambino, la cottura al forno risulta ultimata, gusto gradevole, parzialmente accettato.

9. BEVANDE: acqua minerale naturale confezionata in bottiglie di plastica.

La valutazione del servizio mensa del 22/11/2011 è risultata: BUONA.

Chiara Giavarini

**COMMISSIONE MENSA
BOLGARE
SCUOLA ELEMENTARE**