

## BREVE VADEMECUM PER ISPEZIONI NELLE CUCINE DEI NIDI: qualche suggerimento dal campo

### 1. COSTITUZIONE DELLA COMMISSIONE MENSA

La CM del nido va costituita esattamente come tutte le altre CM, allo stato attuale seguendo le indicazioni contenute nel Comunicato nr. 12 emesso dal Comune di Milano lo scorso ottobre. Essendo attualmente scaduti i termini ufficiali per la costituzione delle CM, si suggerisce di prendere contatto con la PO del proprio Polo, onde vagliare la sua disponibilità a sostenere comunque la presentazione della commissione mensa (compilando l'apposito allegato A) e, in seconda battuta, l'Ufficio di Controllo della Refezione Scolastica. Se la PO si rende disponibile a sostenere l'iter anche se in ritardo, suggerirei che sia lei direttamente a sentire l'ufficio del Comune: la cosa assume così una veste più ufficiale.

### 2. ORGANIZZAZIONE dell'ISPEZIONE

Occorre informarsi presso la cucina sugli orari di operatività per decidere come comportarsi. Di solito, le cucine iniziano a preparare presto al mattino, quindi non si può pensare di osservare tutto l'iter di preparazione. Di seguito, le mie scelte organizzative come suggerimento:

- La cucina del nido inizia a preparare intorno alle 7/7,30 del mattino. Circa un quarto d'ora prima del pasto la cuoca prepara ciò che deve essere cotto al momento (pasta, riso, polenta etc...)
- I bambini pranzano verso le 11,30 (lattanti) e le 11,45 (medi e grandi)
- Mi reco in cucina verso le 11 per gli opportuni controlli e assaggi
- Dopo i controlli, aspetto che venga pronto il piatto "espresso" per assaggiare anche quello
- Valuto le temperature, le grammature a cotto, compilo i moduli.

### 3. CONTROLLI DA EFFETTUARE

- a. **Ricetta**: controllo sempre la ricetta e come debba essere preparato il piatto, per verificare anche le materie prime in dispensa. Le ricette sono di solito disponibili.
- b. **Materie prime**: previa informazione al personale, ed eventuale loro affiancamento, si può sempre accedere alla dispensa per controllare le MP. E' bene farlo periodicamente.
- c. **Grammatura**: se si arriva in cucina quando è già tutto pronto, non si possono verificare le grammature a crudo, ma è più che sufficiente una verifica delle grammature a cotto per valutare la congruità delle porzioni. Assisto, quindi, alla pesatura (che al nido viene sempre fatta) o chiedo di farla.
- d. **Temperature**: oltre alla registrazione fatta dalle cuoche, al nido vi sono anche delle rilevazioni REGISTRATE per ISCRITTO su un foglio a cura dei commessi. Se le temperature non sono adeguate si deve chiedere di intervenire.

### 4. PUNTI DI ATTENZIONE e CRITICITA'

1. Oltre alla gradevolezza dell'assaggio e alle modalità di preparazione, è MOLTO IMPORTANTE valutare le **quantità**. Infatti, da alcuni mesi la ASL ha deciso d'ufficio di ridurre le grammature, aggiustandole verso il basso. Prima esisteva una quantità per i medi (12-24 mesi) ed una per i grandi (24-36), ad esempio: 40 gr di pasta per medi e 60 per grandi. Da qualche mese, la revisione ha comportato uguali grammature per tutti, uniformate a quelle per i medi. Sia a noi genitori di CM sia alle educatrici le quantità sembrano a volte davvero scarse, per questo siamo molto attente a valutare i pesi a cotto e abbiamo iniziato a segnalare quando ci sembrano insufficienti
2. E' molto importante stabilire con chiarezza come agire anche dal punto di vista **operativo** con educatrici e PO. Bisogna chiarire:
  - Come i moduli compilati vengano faxati, da dove, da chi (spesso le segreterie non sono presso i

nidi) e stabilire quindi l'iter materiale che tali documenti devono fare

- Con le **educatrici**, come compilare la parte del gradimento che solo loro possono monitorare, in quanto i genitori non possono entrare in refettorio. Io di solito faccio chiamare un'educatrice per darle il modulo o glielo faccio portare da una commessa e il giorno dopo (o appena possibile) mi faccio dire com'è andata.

## **5. MODULI DA COMPILARE**

Allo stato attuale non esiste un modulo specifico per nidi, ma viene utilizzato quello standard del tutto inadeguato (vedi allegato B, Scheda di valutazione Commissione Mensa). Le parti che possono e devono essere compilate sono:

- Della Sezione A) solo la sottosezione CUCINA/CENTRO COTTURA/DISPENSA
- Della sezione B) solo MENU' e VALUTAZIONE PERSONALE DELL'ASSAGGIO e VALUTAZIONI SPECIFICHE
- Sezione C) INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO: sì, ma **a cura delle educatrici**

## **6. CONSIDERAZIONI FINALI**

Al momento non vi è un canale di comunicazione ufficiale aperto con Milano Ristorazione sulla questione nidi. Auspicando che sia possibile aprire al più presto un tavolo di consultazione anche sui menù e sulle problematiche dei nidi, si consiglia di raccogliere comunque periodicamente le principali criticità e suggerimenti emersi nel corso delle ispezioni e di inviare anche una segnalazione riassuntiva all'ufficio relazioni esterne, tramite la mail [parliamoci@milanoristorazione.it](mailto:parliamoci@milanoristorazione.it). Si suggerisce, inoltre, per quanto possibile, di mantenere rapporti con il/la responsabile di zona, che periodicamente visita il nido, onde sottoporre anche a lui/lei verbalmente eventuali problematiche e suggerimenti.