

Centri Cucina aperti

Volete conoscere le persone che si prendono cura della loro alimentazione? Volete assaggiare quello che i bambini mangiano, visionare le materie prime, assistere alla preparazione dei piatti? Da oggi, anche se non siete membri della Commissione Mensa, potrete farlo. Milano Ristorazione ha deciso di aprire - a rotazione - le porte dei propri Centri Cucina ai genitori dei bambini delle scuole servite ogni giorno.

Per fugare qualsiasi illazione, affermazioni per sentito dire o leggende metropolitane, quale migliore occasione, per un genitore, se non il verificare di persona come funzionano le nostre cucine? Per evidenti

ragioni, questo ruolo di "controllo" è sempre stato riservato alle Commissioni Mensa, ma oggi è possibile, se proprio volete sincerarvi in prima persona, "toccare" con mano. Poiché i posti sono di volta in volta limitati, è necessario prenotarsi allo 800.710980 (tasto 2). Vi ricordiamo che saranno organizzati due turni per ogni data: il primo dalle ore 9.00 alle ore 10.00 e il secondo dalle ore 10.30 alle ore 11.30.

Sarà ovviamente data precedenza ai genitori che non sono membri di alcuna Commissione Mensa. Di seguito trovate il calendario degli incontri previsti sino a fine anno scolastico.

CALENDARIO Centri Cucina APERTI

12.10.10 Porta Nuova e Matteucci	11.11.10 Forze Armate
13.10.10 Quaranta e Feltre	16.11.10 Crivelli
14.10.10 Gargano e Giacosa	17.11.10 Salerno
19.10.10 Iseo	18.11.10 Donati
20.10.10 A.da Baggio	23.11.10 Clericetti
21.10.10 Paravia	24.11.10 Visconti
26.10.10 Thomas Mann	25.11.10 Foppette
27.10.10 Giusti	30.11.10 Colleoni
28.10.10 C.da Castello	01.12.10 U. di Nemi
03.11.10 Bottego	02.12.10 Dora Baltea
04.11.10 Lamennais	14.12.10 Della Giustizia
09.11.10 Val d'Intelvi	15.12.10 Ravenna
10.11.10 Cittadini	16.12.10 Sammartini

I genitori partecipanti all'iniziativa "Centri cucina aperti" devono osservare le seguenti norme igieniche e comportamentali:

• ESSERE INDENNI DA MALATTIE RESPIRATORIE CON SINTOMATOLOGIA EVIDENTE •

• INDOSSARE CAMICE, CUFFIA E CALZARE SCARPE ADEGUATE CON SUOLA ANTISCIVOLO •

• LASCIARE BORSE, CAPPOTTI, GIACCHE, OMBRELLI, ECC. FUORI DAI LOCALI CUCINA •

• LEVARE ORECCHINI PENDENTI •

• NON AVVICINARSI AI TAVOLI DI LAVORAZIONE E NON PARLARE NELLE IMMEDIATE VICINANZE •

• NON TOCCARE ATTREZZATURE, ALIMENTI, UTENSILI, ECC. •

• NON DISTOGLIERE IL PERSONALE DAL PROPRIO LAVORO •

• NON INTRALCIARE LA MOVIMENTAZIONE DEGLI ALIMENTI, ATTREZZATURE, ECC •

• INTERLOQUIRE CON IL RESPONSABILE DI ZONA O IN SUA ASSENZA CON LO CHEF RESPONSABILE DELLA CUCINA E CON I RESPONSABILI DI SEDE SE PRESENTI •

• NON FOTOGRAFARE •

