

**VISITA CUCINA CENTRALIZZATA  
COMMISSIONI MENSA  
Anno scolastico 2017-2018**

Nel mese di aprile si sono organizzate le consuete visite guidate alla Cucina Centralizzata aventi come obiettivo principale quello di far meglio comprendere ai genitori e docenti l'organizzazione del servizio di ristorazione scolastica nell'ottica della massima trasparenza del servizio erogato ai cittadini.

E' stata anche una buona occasione per far visionare la buona qualità delle derrate alimentari utilizzate e la corretta gestione dell'intero ciclo produttivo dei pasti.

All'arrivo i Componenti delle Com. Mensa sono stati accolti dalla Responsabile-Dietista del Comune e dal Direttore di Cucina Sodexo che hanno fatto loro indossare camici, sopracalzari e cuffietta per ottemperare alle norme igienico-sanitarie.

Dopo una premessa per spiegare le scelte fatte dall'Amministrazione Comunale nel sostenere non solo la qualità e la sicurezza degli alimenti ma anche nell'incentivare pratiche di gestione che riducano gli sprechi e sensibile agli impatti ambientali (recupero cassette legno e plastica, compostiera per gli scarti ortofrutticoli, ecc.).



Si parte dal magazzino dove i genitori possono vedere la varietà degli alimenti, le marche (Pasta Barilla e Castiglioni, Riso biologico Scotti e di filiera corta Mittino, Biscotti Prima Infanzia Plasmon, Succo di frutta Almaverde Bio, Confettura biologica, Cioccolato finissimo al latte Bio Equosolidale, Olio extravergine d'oliva, ecc.).



I visitatori vengono informati sulla quantità di analisi microbiologiche e chimiche eseguite, a spese del Comune, per tutelare la sicurezza alimentare dei pasti serviti. Inoltre giornalmente viene conservato un pasto campione completo di tutte le sue componenti per eventuali ulteriori approfondimenti di analisi.

Si esamina poi la Cucina Dietetica che fornisce le diete giornaliere con un confezionamento particolarmente attento alle diverse esigenze e nel contempo con l'obiettivo di fare preparazioni simili al pasto normale in modo da non creare nei bambini in dieta disagi psicologici. Il nuovo appalto ha potenziato la cucina dietetica di nuove attrezzature: cuoci pasta, fornello, forni, armadi caldi, ecc.

Il tutto atto a produrre in autonomia i pasti dietetici, separatamente cioè dalla cucina generale a garanzia quindi di eventuali rischi di contaminazioni crociate con alimenti aventi allergeni (vedi diete per enteropatia da glutine). Durante la visita le dimostrazioni delle cuoche e della dietista hanno dimostrato concretamente le attenzioni che si dedicano alla produzione di questi pasti particolarmente delicati.



Si prosegue la visita entrando nella zona lavorazione verdure dove il personale effettua una dimostrazione di lavaggio e sanificazione delle verdure crude servite ai bambini. Si specifica come ogni verdura cruda (lattughe, finocchi, pomodori, ecc.) venga sanificata con specifico prodotto a base di Cloro attivo. Quindi ripetutamente lavata e asciugata nella centrifuga. Tutte le verdure vengono condite con olio extravergine d'oliva direttamente nei terminali di mensa. Viene visionata la cella frutta e verdura.





Il Direttore di Cucina spiega come vengano mantenute le temperature fredde della filiera produttiva di verdure crude, affettati e formaggi grazie all'utilizzo di piastre eutettiche per i pasti normali (piastra grande) e per i pasti dietetici (piastra piccola) mantenute in refrigerazione nei pozzetti surgelati e poi inserite nelle casse termiche poco prima della partenza dei pasti dalla cucina centralizzata. Tutto ciò sempre a garanzia della sicurezza alimentare dei pasti prodotti e distribuiti all'utenza.



Si passa poi alla zona lavorazione secondi: durante il percorso vengono visionate le Celle frigorifere carni, rosse, carni bianche, salumi e latticini. Si spiega la scelta di qualità, adottata dall'Amministrazione Comunale di utilizzare Carne rossa di Razza Piemontese del Consorzio COALVI con ottime garanzie di allevamento e tracciabilità della carne bovina servita. L'animale dalla sua nascita alla sua macellazione deve seguire tutte le procedure specificate in un Disciplinare molto severo che certifica non solo l'alimentazione naturale seguita dal bovino, ma tutta la filiera delle lavorazioni seguite dalla sua macellazione alla consegna nei locali cucina. Le carni avicunicole sono AIA regolarmente etichettate. Si spiega l'utilizzo dell'uovo pastorizzato, più sicuro per l'aspetto batteriologico, e come le preparazioni impanate seguano un procedimento di impanatura simile a quello casalingo: fettine di carni immerse nell'uovo, passaggio nel pangrattato, cottura al forno in teglie di acciaio precedentemente bagnate di olio, ma nulla viene sottoposto a frittura.



ZONA Cottura Alimenti: le diverse delegazioni assistono sempre alla cottura del Primo piatto effettuata dal Cuoco Giovanni che spiega anche come avviene per esempio la preparazione naturale del brodo vegetale (verdure, erbe aromatiche ma sempre senza utilizzo di dadi o insaporitori artificiali). I genitori e insegnanti hanno poi l'occasione di assistere ad altre cotture di secondi piatti e verdure sempre eseguite nei forni. Vengono spiegati anche alcuni particolari tecnici delle attrezzature e dei condimenti utilizzati.



All'ingresso la Dietista comunale ha spiegato come la cucina centralizzata sia un edificio a forma di L che ben si presta alla realizzazione del principio della "marcia in avanti", ovvero locali e operazioni di preparazione e produzione pasti organizzati in modo da far progredire gli alimenti in "avanti", evitando percorsi promiscui che potrebbero determinare una contaminazione crociata del pasto prodotto tra sporco - pulito, crudo - cotto. Si fa notare ora come tutto sia avvenuto in effetti nel rispetto di questo principio e si segue il carico degli autisti che escono da una porta loro dedicata.



La visita continua nella zona Lavaggio con la visione delle prime operazioni di sanificazione pentole, teglie ecc. Viene anche spiegato come nel pomeriggio tutti i contenitori utilizzati nelle scuole vengano ripassati al tunnel di sterilizzazione entro l'orario di chiusura della cucina centralizzata.



La visita termina con l'assaggio del menù del giorno alla presenza anche del Direttore di Cucina e del Capo-Cuoco che forniscono ulteriori spiegazioni su alcune ricette e sulla gradibilità dei piatti dimostrata nelle diverse scuole della Città.

Questo ultimo momento è di utile confronto con i genitori e insegnanti in quanto si acquisiscono delle importanti informazioni sui piatti preferiti dai loro bambini.

