

Centri Cucina aperti

Volete vedere da vicino come cuciniamo per i vostri figli? Volete conoscere le persone che si prendono cura della loro alimentazione? Volete assaggiare quello che i bambini mangiano, esaminare 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.

Poiché i "si dice", le illazioni, le affermazioni per sentito dire ormai si sprecano e circolano vere e proprie leggende metropolitane sulla qualità delle derrate alimentari, sul servizio e sui menù dei pasti forniti da Milano Ristorazione - si va dall'accusa di utilizzare

l'ormai "mitico" pesce pangasio, spesso storpiato in "pancrazio!!", a quella di impiegare contenitori per alimenti in polycarbonato, anziché il polipropilene per usi alimentari effettivamente adoperato - 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).

Sarà ovviamente data precedenza ai genitori che **non** sono membri di alcuna Commissione Mensa. Qui sotto troverete il calendario degli incontri previsti sino a fine anno scolastico. Se l'iniziativa, ora in via di sperimentazione, troverà il vostro gradimento, la proseguiremo anche l'anno venturo.

28 aprile
Dora Baltea:
8 persone
per turno

1° turno
9.00/10.00

2° turno
10.30/11.30

5 maggio
Colleoni:
8 persone
per turno

1° turno
9.00/10.00

2° turno
10.30/11.30

12 maggio
Della Giustizia:
8 persone
per turno

1° turno
9.00/10.00

2° turno
10.30/11.30

19 maggio
U. di Nemi:
8 persone
per turno

1° turno
9.00/10.00

2° turno
10.30/11.30

26 maggio
Ravenna:
6 persone
per turno

1° turno
9.00/10.00

2° turno
10.30/11.30

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 •