

**ISPEZIONE EFFETTUATA ALLA MENSA SCOLASTICA
DELLA SCUOLA PRIMARIA G. PASCOLI DI VIA DEI PAPARESCHI
IN DATA 22 APRILE 2016 ALLE ORE 11,30**

COMMISSARI INCARICATI:

- ANNA PAPARO FILOMARINO
- ALFREDO CATALFO

RELAZIONE

l'ispezione ha avuto luogo dalle ore 11,30 alle 13,30, orario corrispondente dalla fase finale di preparazione dei pasti all'inizio del 2° turno di consumazione

il menù previsto non è stato rispettato, per via dei giorni di chiusura di inizio settimana, le modifiche sono state comunque comunicate al municipio anticipatamente:

- Previsto

**PASTA AL SUGO DI TROTA
FORMAGGIO PROVOLONE
FIORI DI ZUCCA
PANE
ARANCE**

- Erogato

**PASTA AL POMODORO (FARFALLE PER IL PRIMO TURNO, MACCHERONI PER IL SECONDO TURNO)
POLPETTE DI SPIGOLA
FAGIOLINI
PANE
ARANCE**

- le scorte ispezionate sono ben tenute, i prodotti con marchi di aziende di certificata qualità, molti di origine biologica, presenti anche prodotti suddivisi in ordine per le varie esigenze alimentari (religiose, allergie ecc);
- i prodotti di frigo e surgelati in ottimo stato di conservazione e con scadenze non ravvicinate, anche qui tenuti nel massimo ordine;
- i preparati (sughi, polpette di pesce, ecc), anche in base alle scorte ispezionate, sono di ottima qualità;
- ottima l'organizzazione del personale in merito alle fasi di cottura, distribuzione e somministrazione dei pasti, grande l'attenzione e la conoscenza pregressa rispetto a diete speciali ed esigenze individuali;
- la cottura degli alimenti è stata eseguita al momento della distribuzione dei rispettivi turni;
- nello spazio di tempo intercorrente tra i due turni (20 min. circa) è stata effettuata la pulizia della sala e la preparazione dei tavoli;
- gli altri ambienti erano puliti, in ordine e sufficientemente areati, le finestre della cucina chiuse e quelle in alto con aperture a vasistas aperte e provviste di zanzariere;
- il personale addetto indossava la divisa idonea, senza il cartellino identificativo con foto.

OSSERVAZIONI

da segnalare:

1 - La somministrazione dei pasti è stata effettuata sempre in presenza dei bambini, nonostante molte classi siano arrivate con 10 minuti di ritardo!

2 - Notevole l'attenzione alle singole esigenze dei singoli bambini, anche in merito alle richieste del bis;

2 - Le porzioni di pasta non sono state somministrate a tutti i bambini nella stessa quantità, così come da piatto campione e da indicazioni generali;

4 - Da sottolineare l'ottima tenuta in termini di pulizia e di ordine dei locali di conservazione, cottura e distribuzione, nonostante il locale dispensa e la cucina siano notevolmente sottodimensionate come metratura rispetto alle attuali disposizioni in materia di edilizia scolastica;

5 - In merito alle segnalazioni ricevute sullo stato della frutta, si segnala che essendo biologica subisce naturalmente e velocemente un processo di deterioramento, nelle cassette consegnate lo stato è ragionevolmente buono, si tenga in considerazione che spesso viene portata fuori dal locale mensa con le ovvie conseguenze;

6 - Discorso simile per l'acqua, è quella del rubinetto e servita in contenitori di plastica, l'avvenuta segnalazione di odore di cloro pare eccessiva, comunque non imputabile alla ditta appaltatrice;

7 - Per quanto riguarda la sapidità, al gusto di un adulto chiaramente sciapo, si invita a vedere le chiare e condivisibili disposizioni di legge;

8 - In merito alle merendine, anche qui perfettamente conservate, bisogna sottolineare come la ditta si attenga alle indicazioni d'appalto, probabilmente discutibile in questo punto, ma in altra sede.

Sulla base del menù giornaliero è stato riscontrato che il primo è stato gradito da un 70% dei bambini (era, seppur buona, una semplice pasta al pomodoro), il secondo e il contorno da tutti (con molte richieste di bis esaudite), il pane e la frutta poco consumati dalla maggior parte, un po' a causa dei tempi di permanenza in sala, la frutta è stata portata via da molte classi.

Roma 22/4/2016