

**ISPEZIONE EFFETTUATA ALLA MENSA SCOLASTICA
DELLA SCUOLA PRIMARIA G. PASCOLI DI VIA DEI PAPARESCHI
IN DATA 22 FEBBRAIO 2017 ALLE ORE 12,30**

COMMISSARI INCARICATI:

- ANNA PAPARO FILOMARINO
- ALFREDO CATALFO

RELAZIONE

L'ispezione ha avuto luogo dalle ore 12,15 alle 13,45, orario corrispondente dalla fase iniziale di somministrazione dei pasti del 1° turno di bambini alla somministrazione del 2° turno di consumazione.

Il menù previsto è stato rispettato e così erogato:

**PASTA ROSA
FRITTATA
FINOCCHI
ARANCE
PANE**

- 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;
- 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, i pasti somministrati caldi in entrambi i turni;
- nello spazio di tempo intercorrente tra i due turni (15 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 apertura 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, le classi sono state puntuali e i le pietanze erano calde.
- 2 – Il personale è stato molto attento alle singole esigenze dei singoli bambini, anche in merito alle richieste del bis osservate nel secondo turno (classi con bambini più grandi);
- 3 – Ottima la tenuta in termini di pulizia e di ordine dei locali di conservazione, cottura e distribuzione, nonostante le strutture dispensa e cucina siano vecchie;
- 4 - La frutta, biologica, era in ottimo stato di conservazione.
- 5 – Sulla questione, più volte sollevata, delle quantità della frittata, si evidenzia che in realtà è uovo cotto al forno (per disposizione dei nutrizionisti uno a persona), quindi all’aspetto si presenta come un quadrato piccolo di circa 6x6cm e poco sapido;
- 6 - Per quanto riguarda la sapidità, al gusto di un adulto sciapo, si invita a vedere le chiare e condivisibili disposizioni di legge;
- 7 – In merito alle merendine, anche qui perfettamente conservate e di buone aziende, si sottolinea che la ditta si attiene alle indicazioni d’appalto.

Sulla base del menù giornaliero è stato riscontrato che il primo è stato gradito da tutti i bambini, graditissimo anche il secondo (la frittata), assolutamente rifiutati i finocchi, apprezzate le arance.

Roma 22/2/2017