

**ISPEZIONE EFFETTUATA ALLA MENSA SCOLASTICA
DELLA SCUOLA PRIMARIA V. CUOCO DI VIA BLASERNA
IN DATA 11 MARZO 2016 ALLE ORE 13**

COMMISSARI INCARICATI:

- MANUELA PICCHEDDA
- MARIA LUISA GIOFFREDI

RELAZIONE

l'ispezione ha avuto luogo dalle ore 13 alle 14,30, orario corrispondente alla consumazione pasti del 2° turno fino alla fine del 3° turno

il menù previsto è stato rispettato:

114 - PASTA AL RAGU' VEGETALE
237 - POLPETTE DI CARNE MISTA AL POMODORO
304 - CAROTE FLANGE'
PANE
MELA

- il cibo, anche in base alle scorte ispezionate, è di qualità e la cucina di buon livello;
- si è rilevata una buona organizzazione del personale in merito alle fasi di cottura, distribuzione e somministrazione dei pasti e attenzione rispetto alle diete speciali;
- 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;
- la dispensa era pulita e in ordine, gli alimenti disposti in modo corretto, come previsto dal capitolato, gli alimenti per celiaci disposti a parte; si riscontra ordine e pulizia anche nelle celle frigorifere, le uova disposte in basso; gli alimenti non avevano scadenze immediate;
- 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 - Per alcune classi la somministrazione dei pasti è stata effettuata in presenza dei bambini, per altre classi, invece, il primo è stato distribuito in assenza dei bambini (qualche classe è arrivata a mensa alcuni minuti più tardi). Il primo, pertanto, non era abbastanza caldo (**Art. 4 dell'allegato 5 del Capitolato di appalto mensa del Comune di Roma** *L'assemblaggio e il condimento del primo piatto deve avvenire*

tassativamente a ridosso della somministrazione. E' vietato distribuire le preparazioni in assenza dei bambini in mensa, escluse le minestre e i risotti che dovranno essere distribuiti 5 minuti prima che gli utenti avranno preso posto a tavola);

2 - Nonostante il menù prevedesse il parmigiano, non è stato servito a tavola. Non sono presenti, inoltre, in alcun tavolo del refettorio i condimenti previsti (olio, sale, aceto, limone) dal C.S.A. **(Capitolato di appalto mensa del Comune di Roma Articolo 36 - Condimenti I primi piatti devono essere conditi al momento della distribuzione. Se è previsto nella ricetta, il parmigiano reggiano deve essere distribuito a tavola - Presso ciascun refettorio devono essere sempre disponibili olio extravergine di oliva, aceto di vino e limone);**

3 - Le porzioni di pasta non sono state somministrate a tutti i bambini nella stessa quantità, ma in modo casuale;

4 - Sono presenti sulle pareti del refettorio alcune zone umide (ma, come confermato dal personale della mensa, il Comune sta provvedendo a riparare negli orari pomeridiani).

Sulla base del menù giornaliero è stato riscontrato che il primo è stato gradito da un 70% dei bambini, il secondo da tutti, il contorno poco gradito, il pane e la frutta consumati dalla maggior parte.

14/03/2016