

## ISPEZIONE MENSA SCOLASTICA PLESSO "GIOVANNI BAGNERA"

DEL 25/02/2019 DALLE ORE 12.25 ALLE ORE 14.05

### COMMISSARI:

- ROBERTA LEONI
- MARCO FLAMINI
- 

### MENU PREVISTO ED EROGATO INVERNALE LUNEDI' VI SETTIMANA:

- PIPE RIGATE AL BURRO E PARMIGIANO
- ARROSTO DI MAIALE AL TEGAME
- MISTO DI PATATE/CAROTE/FAGIOLINI
- PANE
- FRUTTA

### Pasti differenziati della giornata n 20:

- **NO** arrosto di maiale
- **SI** stracchino

**MENSA A UNICO TURNO:** presenti n. 6 tavoli da circa 18 commensali per tavolo più un tavolo da n. 7 commensali (professori).

Dopo esserci presentati ci sono stati forniti cuffietta e camice, ci siamo spogliati e vestiti nel bagno.

### PERSONALE ADDETTO:

N. 1 CUOCA

N. 1 ADDETTA ALLA SALA

N. 1 RAGAZZA A PROGETTO CHE AIUTA NELLA PREPARAZIONE DELLA SALA (ORARIO PREVISTO 3 ORE)

### ISPEZIONE DEI LOCALI:

#### CUCINA:

La cucina è spaziosa, arieggiata e in buone condizioni. Alcuni elettrodomestici presentano delle parti arrugginite sulle estremità delle gambe.

L'illuminazione artificiale è posta centralmente. Sono presenti dei finestroni che permettono alla luce di entrare in modo uniforme, le finestre poste in alto, sono provviste di zanzariere. Pareti in linea con lo stabile della scuola, non si rilevano crepe.

Su cappa, lavandino, macchina del gas, piano di lavoro, viene rilevato un buon grado di igiene.

**Da segnalare:** all'angolo destro della porta d'ingresso della cucina presenza a terra di intonaco bianco.

## **DISPENZA:**

Buon grado di igiene e ordine.

I prodotti sono divisi per tipologia (pasta con pasta, biscotti con biscotti, liquidi con liquidi ecc.ecc) e la posizione non è casuale ma ha un preciso ordine, riferibile alla data di scadenza quindi si hanno più visibili i prodotti in scadenza. Non si rileva nulla di scaduto.

In alto a destra sul muro è visibile un foglio detto "scadenziario" che viene aggiornato settimanalmente.

Frigoriferi e surgelatori nella norma, ben organizzati all'interno, un esempio: scatola da 5Kg di piselli aperta ma non consumata tutta, oltre ad avere in evidenza la data di scadenza, ha anche riportata la data di apertura.

Si rilevano n. 2 aree dette di "segregazione":

Area 1 per prodotti in prossimità di scadenza -per i quali la cuoca ha riferito un ritardo nella consegna da parte dei fornitori- che devono essere restituiti, esempio in questo giorno abbiamo verificato la presenza di due arrostiti di maiale.

Area 2 "alimenti per celiaci" conservati insieme al riso

## **MAGAZZINO**

Nel magazzino sono presenti scorte di piatti, bicchieri, tavaglie, scottex, buste per la differenziata ecc. si rileva buona igiene e buon grado di ordine.

## **SALE PER IL PRANZO**

La sala da pranzo è un ambiente unico, molto ampio, circondato da finestroni che permettono l'entrata di luce.

I tavoli sono disposti a lunghe file, ogni classe ha il suo, che è sempre quello, stabilito all'inizio dell'anno e segnalato da cartelloni attaccati alle pareti. Le sedie non sono assegnate, i commensali possono sedersi dove vogliono purché nel loro tavolo.

I professori mangiano ad un tavolo a parte.

Le sedie sono quelle dei banchi di scuola il tavolo dei professori è più basso rispetto a quelli degli alunni. I tavoli sono poco profondi

Nella sala ci sono due tavoli, apposti vicino al muro, per la frutta e il pane che i ragazzi possono prendere da soli.

### **Da segnalare:**

un termosifone perde acqua per tale motivo è posta alla sua estremità una bacinella che ne contiene la perdita (minima ma pur sempre perdita)

non si rileva la presenza di condimento aggiuntivo (olio e aceto) posto su un tavolo a parte

fa freddo: la maggior parte dei commensali, compresi i professori, mangiano senza togliere il giubbino, le pietanze tendono a freddarsi prima del dovuto.

### **SVOLGIMENTO DEL PRANZO E SUA PREPARAZIONE:**

Il personale addetto indossa:

- camice,
- mascherina per la bocca; sempre indossata ma apposta sulla bocca unicamente quando si è a diretto contatto con il cibo
- cuffietta per i capelli
- scarpe bianche
- guanti bianchi sempre; la cuoca in nostra presenza ha cambiato i guanti 4 volte. • non si rileva la presenza di cartellino identificativo

### **ENTRATA DELLE CLASSI:**

Le classi non sono arrivate tutte insieme ma a distanza di 6/10 minuti l'una dall'altra.

La pasta è stata calata nel pentolone tutta insieme, poi scolata e successivamente trasferita in grandi contenitori riscaldati elettricamente.

Le pietanze vengono impiattate nei singoli piatti nel locale cucina e disposte lungo un carrello fino a riempimento dello stesso che, l'addetta alla sala trasporta lungo il corridoio e consegna ai commensali, poi riporta il carrello vuoto in cucina e prende l'altro carrello che nel frattempo la cuoca ha continuato a riempire da sola.

La cuoca e l'addetta sono ben organizzate nei movimenti e nei vari passaggi si nota sincronizzazione e conoscenza del lavoro.

Il secondo piatto ha richiesto maggiore tempo di preparazione in quanto n. 20 menù prevedevano lo stracchino al posto dell'arrosto di maiale. Lo stracchino è a blocco unico che quindi è stato porzionato fetta per fetta.

Le porzioni sono tutte uguali, la cuoca usa il mestolo per regolarci. Il primo piatto è stato gradito dalla quasi totalità della sala. Un commissario ha assaggiato la pasta che -per consistenza e grado di sapidità - è stata ben apprezzata.

### **Da segnalare:**

- l'acqua ai vari tavoli è servita in brocche ricaricabili, quando finisce, i ragazzi si alzano dal tavolo entrano nella cucina e riempiono da soli la brocca riportandola al tavolo.
- Per ogni pietanza la cuoca preleva un prestabilito quantitativo di cibo che pesa sulla bilancia e deve essere conservato in apposite bustine di plastica per 72 ore nell'area di segregazione 1 (di cui sopra)

### **FINE DEL PRANZO E PULIZIA DEI LOCALI CUCINA E SALA:**

Le classi si alzano una ad una, in genere rispettando l'orario d'arrivo (l'ultima ad arrivare è l'ultima ad andare via).

In cucina la cuoca lava tutte le stoviglie a mano e solo dopo inserisce i vari attrezzi nella lavastoviglie.

In sala l'addetta alla sala ripulisce i tavoli, tira su le sedie, spazza e lava i pavimenti. Il locale viene fatto arieggiare e le sedie rimangono sui tavoli sino al giorno dopo.

**Attenzione!!!** Per quanto riguarda questo punto **"FINE DEL PRANZO E PULIZIA DEI LOCALI CUCINA E SALA"** fatta eccezione per l'uscita delle classi si riporta il resoconto del personale in quanto i commissari hanno lasciato i locali alle ore 14.05 e quindi non hanno assistito a tale svolgimento.

Roberta LEONI

Marco FLAMINI

25/02/2019 dalle ore 12.25 alle ore 14.05