

**ISPEZIONE MENSA SCOLASTICA PLESSO "GIUSEPPE BAGNERA"
DEL 07/02/2020 DALLE ORE 13.10 ALLE ORE 14.35
COMMISSARI:**

- ROBERTA LEONI
- MARCO FLAMINI

MENU PREVISTO ED EROGATO 8° SETTIMANA INVERNALE :

- CREMA DI CECI CON PASTA (CORALLINI)
- MONTASIO
- CAROTE JULIENNE
- PANE
- FRUTTA
- PANINO CON CIOCCOLATO AL LATTE FONDENTE

MENSA A UNICO TURNO: presenti n. 6 tavoli da circa 14 commensali per tavolo più un tavolo da n. 7 commensali (professori).

Tot pasti serviti: **91**

Da segnalare:

Dopo esserci qualificati ci sono state fornite cuffiette ma un solo camice, per tale motivo ci siamo dovuti spostare a turno nei vari ambienti.

PERSONALE ADDETTO:

N. 1 CUOCA N. 1 ADDETTA ALLA SALA

ISPEZIONE DEI LOCALI:

CUCINA

In cucina si rileva un ottimo grado di igiene e ordine. Alcuni elettrodomestici presentano delle parti arrugginite sulle estremità delle gambe.

L'illuminazione artificiale è posta centralmente. Sono presenti dei finestrone 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.

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.

MAGAZZINO

Nel magazzino sono presenti scorte di piatti, bicchieri, tovaglie, 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 finestrone 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.

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:

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

SVOLGIMENTO DEL PRANZO E PREPARAZIONE PIATTI:

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
- cartellino identificativo

ENTRATA DELLE CALSSI:

Siamo entrati simultaneamente con le classi.

La cuoca ci ha fatto vedere il ricettario fornito dal municipio, trattasi di un enorme libro dove vengono riportati per ciascun giorno della settimana i menu e la loro esecuzione. Nessuna variazione - anche minima - può essere apportata dalla cuoca. Ad esempio: se il menù del giorno non prevede il pane, la cuoca non può erogare pane, benché presente in dispensa. Ogni ingrediente ha un proprio codice. Nel caso della giornata di oggi erano previsti i Corallini e, ad eccezione di un giustificato motivo (da segnalare tempestivamente al municipio) la cuoca non avrebbe potuto utilizzare altra tipologia di pasta benché presente in vari tipi nella dispensa. La ricetta del giorno prevede un procedimento e delle dosi, alle quali la cuoca deve attenersi pedissequamente.

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

La cuoca e l'addetta sono assegnate a questa mensa da anni. Si nota conoscenza del lavoro e organizzazione nei movimenti.

Le porzioni sono tutte uguali, il primo piatto viene pesato mentre gli altri vengono fatti ad occhio. Il primo piatto è stato gradito dal 50% dei commensali, il secondo piatto è stato apprezzato dalla quasi totalità della sala.

I commissari hanno mangiato il primo e il secondo che hanno trovato ottimi sia per grado di sapidità che per gusto.

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)
- L'addetta alla sala lamenta il poco personale assegnato rispetto alla mole di lavoro.

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 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.

Roberta LEONI

Marco FLAMINI

07/02/2020 dalle ore 13.10 alle ore 14.35