

RELAZIONE ISPEZIONE 22 NOVEMBRE 2024, MENSA W. DISNEY (COMMISSARI G. BURZO – L. VERDIROSI)

- **servizio di ristorazione**: menu come da programmazione municipale (pasta olio e parmigiano; bastoncini della cuoca; carote; frutta), ad esclusione della spremuta (offerta migliorativa). Il servizio è ben organizzato; il menu è gradito dall'utenza, tranne che per le carote (forse più per una questione di gusto dei bambini che per il piatto stesso): sia quelle al tegame servite nel primo turno, per la materna; sia quelle a julienne per il resto del servizio. Non è stato possibile visionare il brodo, necessario per la cottura delle carote del primo turno, poiché è stato riferito esser stato utilizzato tutto per tale preparazione. L'assaggio del pasto risulta in generale piacevole tranne una leggerissima sapidità della pasta somministrata nel primo turno. Spremuta d'arance dolce. I **piatti di riferimento**, posti al lato della porta della cucina, risultano abbondanti: durante il servizio la cuoca ha provveduto al peso del piatto; le grammature sono fissate, sia complessivamente sia per ogni singolo ingrediente. Buona parte dell'utenza scolastica segnala che *"oggi il menu è facile e quindi lo mangiano tutti"*.

Si sottolinea l'ampia collaborazione della responsabile della mensa, sig.ra Marina Iannicari, disponibile alla verifica di compiti ben più ampi di quelli stabiliti dal Capitolato per i commissari. In generale è stato riscontrato un clima complessivo in apparenza buono.

- Refettorio:

- la porta vicino all'entrata della cucina rimane apribile e accessibile, come segnalato in precedente ispezione: la porta non è difatti dotata di serratura. La ditta, visto lo stato, si è mostrata disposta a installare un lucchetto, condividendo la chiave con la scuola. Da stabilire le tempistiche. Possibile punto di verifica per la prossima ispezione.

- vicino alla porta predetta, il rivestimento di polistirolo sul bordo del pannello di insonorizzazione risulta staccato e la vite è ben a vista. La ditta segnala di aver provveduto a installare questi protettori per gli spigoli presenti nei pannelli di insonorizzazione. L'utenza spesso forza questi rivestimenti, rendendo necessario un continuo intervento.

- **Locale ex spogliatoio, oggi adibito a deposito stoviglie usa e getta**: tutto ben organizzato; pavimento in linea di massima pulito ma presenta tracce di vecchia tinteggiatura che lo fanno apparire in uno stato poco decoroso, a cui si aggiunge la presenza di mattonelle di diverso tipo (situazione derivante dalla riorganizzazione degli spazi dello scorso anno, a seguito dell'ampliamento dei refettori e allo spostamento di uffici in altra sede) e di rattoppi vari. Per provare a migliorare la situazione viene segnalato un intervento di pulitura professionale il prossimo 25 novembre, a fine turno del servizio di mensa. Secondo possibile punto di verifica per la prossima ispezione.

Nel bagno dei locali in oggetto è presente igienizzante e sapone per le mani. Per quest'ultimo è presente una tanichetta sotto il lavandino; il dispenser risulta pressoché svuotato. Igienizzante è presente anche in cucina.

- **Sala dispensa**: al nostro ingresso, a servizio iniziato, un'addetta era intenta alla sistemazione dei succhi di frutta oggetto dello scarico mattutino. L'attività consisteva nel togliere il cartone che conteneva le confezioni da tre pacchetti, che venivano posizionati successivamente dentro a delle cassette di plastica, rialzate dal pavimento tramite una pedana. L'attività non permetteva l'apertura del

congelatore, dove il non sistemato era posizionato; il congelatore in oggetto è stato liberato successivamente per l'ispezione.

Per quanto riguarda i frigoriferi in dotazione, si è potuto verificare quanto segue:

- **frigorifero n. 4** (primo da DX): non presenta ghiaccio e risulta particolarmente svuotato. La ditta riferisce un intervento di manutenzione per ovviare alle problematiche della precedente ispezione.
- **frigorifero n. 3** (secondo da DX): una guarnizione risulta leggermente sporca. Nel frigo sono contenuti in alto gli affettati per menu speciali, correttamente impacchettati e indicanti la data di apertura. In basso sono presenti tre grandi contenitori in cui è stipato il parmigiano per la preparazione del primo odierno, su cui è riportata la data.
- **frigorifero n. 3** (secondo da SIN): contiene kiwi e clementine
- **frigorifero n. 4** (primo da SIN): contiene clementine. Non è più presente l'acqua in basso, riscontrata nella precedente ispezione. La ditta dichiara che tale acqua fosse frutto di condensa, per il grande quantitativo contenuto
- i due **congelatori** hanno entrambi un termostato analogico che, seppur di difficile lettura e di poco felice posizionamento, segnalano alla vista una temperatura congrua. All'interno è presente del ghiaccio, soprattutto in quello più piccolo. Il congelatore più grande sembra datato, ma comunque correttamente funzionante. Visti i limiti di spazio, i due congelatori vengono usati quali sostituti di tavoli, per l'appoggio degli alimenti (pane, sacchetti da consegnare per le merende pomeridiane); conseguentemente ne risente l'usura dei ripiani. Nel congelatore più piccolo sono conservati i piatti di riferimento dei giorni precedenti; la ditta, oltre le prescrizioni, decide di conservare i piatti dei precedenti sette giorni. È stato possibile verificare all'interno anche i fagiolini, oggetto di segnalazione della platea genitoriale, che verranno serviti lunedì 25 novembre 2024: il prodotto (surgelato) appare tagliato a pezzi, non di grossa taglia; la busta presenta la dicitura "prodotto biologico"; non è possibile comunque stabilire la presenza o meno di grossi filamenti, alla vista comunque non evidenziabili.
- Tutti i frigoriferi e i congelatori presentano le **schede di autocontrollo**, con riportate le temperature rilevate nelle diverse giornate, con relative firme (alcune mancanti).

Si è potuto verificare che gli **alimenti** confezionati per i **pasti speciali** (merendine, cracker, etc.), inseriti in una dispensa apposita (prima a dx), sono tutti integri. Nelle altre dispense le scadenze verificate (pasta, olio, legumi, etc.) erano tutte nella norma. Nell'ultima dispensa a sinistra, verso la finestra, era presente un pacco di biscotti *Gocciolate* per una dieta speciale di un utente: il pacco richiuso, riportava la data di apertura (28/10/2024): visto il consumo a rilento, si è suggerito l'utilizzo di un pacco contenente minore quantità.

Non è possibile stabilire a vista la qualità del cibo conservato in frigoriferi e congelatori; si può affermare comunque di aver osservato cibo in massima parte biologico, conservato bene e in quantità sufficienti per le giornate successive (come da capitolato).

Le merende pomeridiane risultano già preparate in dispensa, suddivise in buste per classe. Non è possibile – ovviamente – verificarne il gradimento dell'utenza. Il menu prevedeva *focaccia rossa morbida* (pizzette rosse). La verifica delle scadenze delle pizzette rosse non ha evidenziato anomalie; si segnala invece **una pizzetta bianca** (diete speciali) **senza alcuna scadenza sulla confezione**. È stato chiesto

alla responsabile della ditta di segnalare al fornitore di tali cibi la questione: non è la prima volta che l'utenza riscontra problematiche legate alle scadenze delle pizze.

Gli spazi complessivamente sembrano essere un po' ristretti, sia in dispensa, sia in cucina.

- Cucina:

- lo stato delle mattonelle e della griglia è rimasto invariato rispetto alla precedente ispezione; la ditta sottolinea come abbia avanzato rinnovo di sollecito di intervento nello scorso 6 novembre. Si raccomanda un intervento, anche per la sicurezza dei lavoratori presenti.

- lo stato delle zanzariere è rimasto invariato: all'interno sono pulite, meno all'esterno. La ditta mostra come sia impossibile una pulizia ordinaria dell'esterno, visto che l'altezza è ragguardevole (come un primo piano)

- la porta di uscita della cucina (uscita di sicurezza) è una porta con maniglione antipánico, sullo stipite è montata una tenda a bande (di plastica) che risulta pulita, ma particolarmente datata e con evidenti macchie e ingiallimenti. La porta risulta sempre chiusa, tranne per il **ritiro del pranzo da consegnare alla scuola materna comunale adiacente** (come da manuale di autocontrollo HACCP). In generale queste operazioni comportano l'entrata e l'uscita di un operatore incaricato attraverso il giardinetto adiacente: in una giornata di pioggia, come quella di ispezione, l'entrata/uscita ripetuta comporta l'introduzione di **acqua sul pavimento della cucina**, con ripercussioni sullo stato del pavimento (pavimento risulta bagnato nella zona adiacente e rimane tale durante il servizio). Si suggerisce di apportare modifiche a tale dinamica, magari servendosi di una tettoia o di un tappeto (anche se quest'ultimo per la responsabile potrebbe essere un potenziale pericolo di inciampo per i lavoratori) poiché lo stato della cucina non risulta consono dopo tale passaggio.

- i contenitori in plastica utilizzati per servire i cibi presentano il timbro "per alimenti".

- le operatrici in cucina utilizzano il sapone per lavare le stoviglie

- alcune operatrici in cucina non indossano guanti: la responsabile riferisce che l'obbligo attiene solamente a chi confeziona pasti freddi (es. taglio di insaccati); l'operatrice che realizza le spremute non indossa guanti poiché le arance risultano tutte lavate e la realizzazione della spremuta è tutta meccanizzata (l'operatrice non taglia le arance).

Suggerimenti della responsabile della ditta:

- le merendine dovrebbero essere consumate in classe e non dovrebbero a loro avviso uscire dalla scuola, per evitare problematiche legate alla loro ingestione fuori dagli orari individuati. Si porta l'esempio di uno yogurt portato fuori scuola, somministrato quale merenda mattutina, che se non consumato dovrebbe essere conservato in frigorifero. La ditta in questo caso non ha il controllo della corretta somministrazione degli alimenti. A nostro avviso la cosa è condivisibile per i prodotti soggetti a deperimento, come lo yogurt, mentre appare funzionale alla riduzione degli sprechi che alimenti come il pane e le merende confezionate, e ancora di più la frutta, vengano distribuiti e non buttati.

- I bambini arrivano fin dentro la cucina per richiedere un *bis* del piatto oppure per chiedere di riempire nuovamente le brocche dell'acqua. Tale accesso dovrebbe essere assolutamente vietato; non compete alla ditta vigilare su tale avvicinamento.