

RELAZIONE ISPEZIONE 5 DICEMBRE 2024, MENSA W. DISNEY (COMMISSARI R. MICCIO – L. VERDIROSI)

- **servizio di ristorazione**: menu come da programmazione municipale (pasta al cavolfiore bianco; medaglioni di limanda; insalata di finocchi/finocchi al tegame per l'infanzia; pane; spremuta di arancia). Il servizio è ben organizzato. L'assaggio del pasto da parte dei commissari risulta piacevole: il cavolfiore bianco nella pasta, inserito come purea, appare delicato e poco prevalente, tale da rendere il primo non particolarmente caratterizzato come gusto; polpette di pesce un po' asciutte ma comunque piacevoli al gusto; stesso discorso per i finocchi, sia al tegame sia a insalata; spremuta d'arance dolce. I piatti di riferimento, posti al lato della porta della cucina, risultano abbondanti. In prima battuta mancava quello del pesce, aggiunto successivamente. Il pesce è stato servito nei turni iniziali come due polpette; nell'ultimo turno è stata invece servita una sola polpetta (all'occhio più grande) oppure come una "mattonella" frutto della porzionatura da teglia da forno (una di questa inserita quale piatto di riferimento). La responsabile mensa segnala in questa dinamica il rispetto della grammatura. La quantità di preparazione è stata coerente con quella da servire, anzi sovrabbondante rispetto alle necessità.

Il menu risulta in ogni caso poco gradito dall'utenza: ciò deriva più da un limite dell'utenza che dalle modalità di preparazione. Molti nemmeno hanno assaggiato il primo piatto servito, asserendo il non gradimento del cavolfiore. **Ciò avviene a priori, leggendo il menu, e non assaggiando e verificando l'eventuale (e legittimo) non gradimento.** Il risultato è un evidente, ingente spreco alimentare (per il primo a spanne pari ad almeno il 50%): **file di piatti di pasta al cavolfiore allineate nella parte centrale dei tavoli, completamente intonsi.** Stesso discorso per i finocchi, in quantità leggermente minore. In alcuni casi, parlando con bambine/i e invitando all'assaggio, molti hanno verificato che il piatto non era poi così immangiabile, finendo in alcuni casi il piatto (!!!). In generale si nota anche una modalità di fruizione di bambine e bambini simile alla fruizione da adulto: si siedono e fruiscono o meno del pasto, senza particolare mediazione di adulti. Come detto, alcuni rifiutano addirittura di essere serviti di una pietanza, senza che un adulto suggerisca il contrario e/o l'assaggio. In questa dinamica si evidenzia come il pasto in oggetto è stato consumato con più facilità e completezza dall'utenza più grande (quinte classi), in autonomia, e da quella più piccola (infanzia), grazie alla mediazione delle maestre.

Si sottolinea – anche in questo caso – l'ampia collaborazione della responsabile della mensa, sig.ra Marina Iannicari. In generale è stato riscontrato un clima complessivo in apparenza buono.

- **Refettorio: rispetto alla precedente ispezione**, si segnala che nella porta vicino all'entrata della cucina è stata **ripristinata la serratura**; pertanto la porta risulta chiusa e non accessibile all'utenza. Sono stati ripristinati correttamente anche le **bordature dei pannelli di insonorizzazione** che nella precedente ispezione risultavano staccati.

- **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, 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. L'intervento di pulitura professionale promesso nella precedente ispezione è stato

effettuato: ha risolto parte delle problematiche, ma non del tutto. Lo stato del pavimento, al netto della pulizia, è migliore sicuramente della visita precedente, ma comunque non pienamente decoroso.

Nel bagno dei locali in oggetto è presente igienizzante e sapone per le mani.

- **Sala dispensa**: gli spazi sono sicuramente ridotti; ad esempio, le merende pomeridiane, preparate e suddivise in buste per classe, sono riposte sopra un congelatore; sull'altro è riposto il pane da servire nel pasto di giornata. Le banane sono stipate in fondo alla sala, nelle scatole di consegna che sono impilate sopra una pedana; lo stato di conservazione è pienamente accettabile (non ci sono banane molto mature né schiacciate). Correttamente stipate anche le mele, con le stesse modalità.

Tutti i **frigoriferi e i congelatori** presentano le **schede di autocontrollo**, con riportate le temperature rilevate nelle diverse giornate, con relative firme (alcune mancanti). Le temperature riportate da termostati digitali o analogici rientrano nelle forbici di dati indicati. I congelatori presentano un po' di ghiaccio; il secondo risulta comunque vuoto, ad eccezione delle pietanze di riferimento dei giorni precedenti. Nei frigoriferi non è presente né ghiaccio, né acqua in fondo. Sono state verificate conformità di conservazione di frutta, verdura e altri alimenti conservati, così come le scadenze (es. yogurt). 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), apprezzando la provenienza dei prodotti del menu solidale e/o sociale. 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. È ancora presente, nell'ultima dispensa a sinistra, verso la finestra, lo stesso pacco di biscotti *Goccioline* descritto nella precedente ispezione e destinato alla dieta speciale di un bambino: come nell'ispezione il pacco richiuso e con la data di apertura riportata; visto il consumo a rilento, si rinnova l'idea che potrebbe essere utilizzato un pacco contenente minore quantità.

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 frutta di stagione e biscotto frollino al cacao. La verifica delle scadenze del frollino, a campione, non ha evidenziato anomalie. Vista la segnalazione di alcuni genitori, si è prestata particolare attenzione alle **merende sostitutive delle diete speciali**: alla vista sono risultate tutte integre; vista la particolare friabilità delle stesse, il problema potrebbe risiedere nelle modalità di trasporto, essendo inserite senza protezione nella busta di classe.

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

- **Cucina**:

- lo stato delle mattonelle e della griglia nella zona del bollitore dei primi piatti è rimasto invariato rispetto alla precedente ispezione;

- lo stato delle zanzariere è rimasto invariato: all'interno sono pulite, meno all'esterno. Le finestre in ogni caso risultano chiuse. Viene rinnovata dalla ditta l'impossibilità di procedere alla pulizia esterna, vista l'altezza è ragguardevole (come un primo piano);

- permane la criticità rilevata nella porta della cucina. Questa risulta sempre correttamente 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: nel caso specifico si è verificato l'ingresso di alcune foglie, con conseguente **peggioramento dello stato di pulizia** delle zone adiacenti alla porta.

- le operatrici in cucina utilizzano il sapone per lavare le stoviglie; è presente l'igienizzante vicino al lavandino.