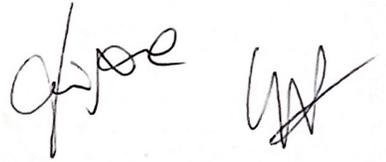


Il giorno 11/11/2024 dalle ore 11:00 alle ore 14:30 i Sig.ri Romina Dionisi e Giorgio Paolucci, membri della Commissione Mensa per l'IC Bruno Munari hanno effettuato la visita d'ispezione della Mensa Scolastica sita in via Costantino Perazzi 46.

Di seguito una breve relazione:



Condizione dei locali

DISPENSA:

1. Frigorifero in Negativo n. 1: temperatura non ben visibile, ghiaccio sulla guaina che impedisce la normale chiusura e conseguenza di non ottima conservazione del cibo (catena del freddo).
2. Frigo in Positivo n.4: pieno di ghiaccio sulla parte superiore (potrebbe non conservare in maniera ottimale il cibo).
3. Frigo in Positivo n. 1: eccesso di acqua all'interno.

CUCINA

1. Nella parte sottostante del cuoci pasta non vi sono le mattonelle e le griglie sono piegate verso l'alto (pericolo sia per chi fa l'ispezione che per i dipendenti).
2. La porta grigia vicino alla cucina, nel refettorio, non è chiusa, non ha una chiave e tanto meno un cartello di divieto di accesso, ma aprendola abbiamo riscontrato che ci sono delle scale (pericoloso per i bambini).
3. La porta verso la parte esterna della cucina ha una tenda di plastica a strisce non conforme alle regole HACCP in quanto rischio ingresso infestanti.
4. Le zanzariere posizionate verso l'alto della cucina sono molto sporche.
5. Non avevano il sapone per le mani
6. La cuoca e un altro dipendente della cucina hanno mangiato una banana mentre cucinavano e non si sono lavati le mani.
7. Il cibo caldo viene messo in contenitori di plastica di scarsa manifattura (presumiamo non BPA FREE ma soprattutto non adatto per il cibo) per servirlo ai bambini.

Il Menù del giorno prevedeva:

Spuntino:

Schiacciatine

Pranzo:

Riso alla parmigiana, arrosto di tacchino, bieta all'olio, spremuta d'arancia, pane bio. Il secondo è stato però sostituito con straccetti di pollo cremolati per un problema col fornitore.

Merenda:

Ciambellone

Gradimento del pasto e assaggio Cibo:

La qualità del cibo fornito dalla ditta Capecchi è molto buona ma ci sono delle criticità riscontrate nel modo in cui viene cucinato.

Ci hanno comunicato che c'è l'obbligo di cuocere il cibo rispettando la procedura stabilita dal comune di Roma. Tale modus operandi deve essere necessariamente rivisto perché molti cibi non sono graditi e di conseguenza avviene un enorme spreco alimentare, come gli straccetti di oggi, cotti in un tegame con farina e acqua: erano insapori, avevano una consistenza come fosse lesso pieno di acqua e olio; per tale motivo l'80% dei bambini non lo ha mangiato insieme alla bieta e anche a noi non è piaciuto.

Il riso è stato gradito dai bambini e da noi.

La spremuta e il pane sono piaciuti.

Turni

Il lunedì sono previsti 4 turni: il primo inizia alle 11:45 circa e l'ultimo alle 13:50; non ci sono regole di tempo massimo tra un turno e il successivo, quindi spesso ci sono dei ritardi organizzativi tra un turno e l'altro.

Firma

Romina Dionisi

Giorgio Paolucci

