

Il giorno 1 Aprile 2022 dalle ore 11:30 alle ore 14:30 i Sig.ri Walter Feliciani e Alessia Persichella, membri della Commissione Mensa per l'IC Bruno Munari, hanno effettuato la vista di ispezione della Mensa Scolastica sita in via Rina De Liguoro e afferente al plesso scolastico Cardinal Massaia

Di seguito una breve relazione:

- Dal giorno 1 aprile entrava in vigore il menù estivo e su richiesta è stato esposto anche nella zona refettorio.
- Il menù giornaliero veniva rispettato sia per la scuola primaria che per l'infanzia.
- Erano presenti i campioni, surgelati e opportunamente etichettati, dei pasti somministrati il giorno precedente e anche quelli somministrati da meno di 72 ore ai fini di eventuali verifiche ispettive da parte dell'asl.
- I cibi erano adeguatamente conservati negli armadi e nei frigoriferi. Le date di scadenza non erano imminenti. Buona parte del cibo era di origine biologica.
- Gli alimenti freschi come frutta e verdura erano conservati sia nei frigoriferi che in cassette non poggianti per terra ma su appositi rialzi. Le date di scadenza degli alimenti riposti nei frigoriferi erano opportunamente indicate in una tabella attaccata alla porta del relativo armadio o frigorifero atti a contenerli.
- Gli alimenti destinati ai bambini con intolleranze al glutine erano adeguatamente riposti in scaffali e confezioni dedicate.
- Venivano rispettate le prescrizioni di distanziamento durante la consumazione del pasto e nelle fasi di ingresso e uscita dai locali dedicati alla refezione, nonché le pratiche di igienizzazione personale.

Il menù del giorno prevedeva: Plum-cake per merenda mattutina, Farro con crema di lenticchie, insalata verde (per la scuola primaria e per l'infanzia), una fetta di crescenza dolce, pane e kiwi. Succo di frutta e mini grissini per la merenda del pomeriggio.

Modalità di erogazione del servizio.

- Il servizio di erogazione dei pasti si è svolto in maniera efficiente. Si è apprezzata la velocità con cui il personale addetto al servizio gestiva le fasi di apparecchiatura dei tavoli.
- Al momento dell'arrivo dei bambini il primo era già presente al tavolo, il secondo veniva servito ai tavoli già impiattato.
- Le porzioni erano conformi a quelle previste dal
- Le brocche per l'acqua erano tutte nuove, pulite e dotate di coperchio

Gradimento del pasto:

- All'assaggio il farro era ben cotto, le lenticchie opportunamente passate e ridotte a crema, di sapore gradevole, tuttavia è stato poco apprezzato dai bambini.
- Il secondo e il contorno hanno riscontrato più successo.
- Il kiwi è rimasto sul tavolo tranne che per due o tre consumazioni
-

Condizioni dei locali:



○ **Cucina:**

- Il locale cucina era visibilmente pulito e anche le zone in cui viene conservato il cibo.

○ **Refettorio:**

- La pavimentazione pulita e uniforme
- Ad ogni cambio turno dopo che i tavoli erano stati sparecchiati e disinfettati la stanza refettorio veniva fatta arieggiare.
- Durante la fase di sparecchiamento si è potuto apprezzare il garbo e la rapidità delle addette al servizio ristorazione, nella rimozione di eventuali residui di cibo provenienti dal pranzo consumato in precedenza: fette di pane, carta, pezzi di lattuga, bustine delle posate.

Note:

- L'utilizzo di stoviglie monouso dal 1 Aprile non è più raccomandato, come indicato nel documento Piano scuola 2022 pubblicato dal Ministero dell'Istruzione.

(<https://www.icmunari.edu.it/system/files/circolari/2022/2021-2022-piano-scuola-2021-2022-signed.pdf>). Pertanto, sarebbe da privilegiare l'utilizzo di stoviglie in ferro e piatti in ceramica con conseguente riduzione dei costi per l'azienda che eroga il servizio e un non meno importante vantaggio per l'ambiente.

- Al termine del terzo turno alcuni bambini hanno segnalato la presenza di un piccolo vermino, la cui provenienza è stata ricondotta alla bustina del pane. La fetta di pane era intatta. Possiamo affermare con sufficiente ragione che la larveta sia stata trasportata assieme al pane, e che sia sopravvissuta per la presenza dei minuscoli fori che sono presenti nella confezione. Il Direttore del Servizio qualità presente durante l'ispezione, ha prontamente avviato la procedura di non conformità redigendo il verbale e documentando con immagini.
- Anche questa volta si è potuto notare il notevole spreco di pane e frutta. Un fatto triste e che non tiene conto dell'emergenza alimentare che ci circonda. Si invitano pertanto gli enti preposti ad attuare una procedura che preveda la donazione dello scarto alimentare non consumato alle innumerevoli associazioni di volontariato presenti sul nostro territorio.


