

Spett.le Ufficio Diete III Municipio

Via U. Fracchia, 45 piano 3 st. 4

Alla c.a. Dott.ssa Ersilia Troiano

In data 14 ottobre 2019, la sottoscritta Brigida Gullo e la sig.ra Giselda Graziani, componenti della Commissione Mensa dell'Istituto Comprensivo Bruno Munari, hanno effettuato una visita di ispezione presso la mensa della sede Mauri sita in via Mauri, 5. La visita è iniziata alle ore 12:00 e finita alle 14:00.

Di seguito le osservazioni che abbiamo potuto effettuare:

- **PREPARAZIONE PASTI:** i pasti al nostro arrivo erano già stati adeguatamente preparati, i menù speciali erano in fase di preparazione dalla cuoca addetta che si adoperava a recapitarli ai tavoli. Il menù del giorno veniva rispettato sia per gli utenti dell'Infanzia che della Primaria. Durante la preparazione dei pasti il personale indossava mascherine, guanti, cuffie e pettorina. Sono stati raccolti campioni del menù del giorno.
- **CONSERVAZIONE DELLE DERRATE:** la pasta, il riso, le conserve di pomodoro erano riposti in armadi dedicati e puliti. Le verdure surgelate, alcune biologiche, altre no (fiori di zucca ripieni), conservate in un congelatore dedicato. Nel medesimo erano presenti anche diversi campioni dei pasti risalenti a qualche giorno prima, adeguatamente sigillati e con data in evidenza. Anche la frutta (mele e meloni bianchi) e pomodori erano conservate ognuna in un frigorifero dedicato. Erano conservati adeguatamente anche gli alimenti dedicati ai celiaci (in scatole di plastica ben chiuse e riposte in alto). In un frigorifero dove si conservavano carne (adeguatamente sigillata) e prosciutto a fette confezionato, vi era una confezione di bresaola con la pellicola aperta. Non vi era alcun alimento scaduto.
- **STATO DI PULIZIA DEGLI AMBIENTI:** Buono. Le dispense erano pulite. Unico punto da sollevare, da uno degli armadietti dedicato al personale veniva fuori un forte odore di cibo marcio. Abbiamo avvisato la cuoca del forte odore, ma non aveva le chiavi per aprire l'armadietto e controllare, poiché la persona cui era stato affidato era assente. L'odore era così forte che impregnava non solo il piccolo locale in cui era situato, ma si sentiva anche negli altri locali della zona mensa. Le dispense erano pulite.
- Ancora da rilevare le condizioni del refettorio che ha una pavimentazione abbastanza vecchia da non intuire, anche qui lo stato di pulizia specialmente in alcuni punti, ma al nostro arrivo gli spazi erano molto ordinati, apparecchiati e adeguatamente preparati all'arrivo del primo turno. Il soffitto del refettorio prospiciente i locali del bagno che, così come avevamo segnalato il 15 aprile scorso, aveva dei pannelli mal posizionati, è stato riparato. C'è da segnalare ancora una presa per la corrente malmessa sulla colonna portante al centro del refettorio, attaccata alla parete solo con lo skotch: è il caso che si provveda a fissarla bene, potrebbe essere di intralcio ancorchè pericolosa per i bambini.
-

- CRITICITA': con l'inizio del nuovo anno scolastico, tre classi della sede Foscari hanno avuto il trasferimento alla sede Mauri, ciò sta comportando serie difficoltà. Viene infatti sollevata dal personale della mensa una forte criticità riguardo l'organizzazione del refettorio, la pulizia dello stesso e la fruizione dei pasti da parte dei bambini. Abbiamo potuto anche noi osservare, specialmente al secondo turno, la presenza di tavoli sovraffollati, addirittura su un tavolo dalle dimensioni piuttosto esigue, vi erano 11 bambini più maestro. La diretta conseguenza del sovraffollamento è che le pietanze (primo e secondo) servite contemporaneamente vengono spesso rovesciate sul tavolo poiché non vi è effettivamente lo spazio minimo necessario alla corretta fruizione dal pasto. Anche le maestre e i bambini hanno lamentato il suddetto disagio. Il pranzo dunque non diventa più un momento di condivisione serena e un'occasione per il corretto consumo degli alimenti da parte di bambini, ma piuttosto una "bolgia", dalla quale bambini in primis, maestre e personale della mensa escono fuori sfiancati. Altra diretta conseguenza a tutto ciò è che il personale di sala riesce con molta difficoltà a preparare il refettorio per il terzo turno.
- FRUIZIONE DEGLI AMBIENTI: alunni e insegnanti fruiscono i pasti seduti ancora su supporti spesso inadeguati: alcune classi di terza e di quarta incluse le maestre, sono costretti su sedie e tavoli dedicati ai bambini delle materne.
- DISTRIBUZIONE DEI PASTI: il primo (pasta con crema di lenticchie) veniva portato in refettorio nel pentolone in cui era stato cotto, da lì distribuito in contenitori di plastica e successivamente ridistribuito nei piatti dal personale di sala. Il secondo e il contorno invece venivano portati su carrelli già impiattati. Le mele (che vengono prima sanificate e asciugate) venivano portate in refettorio in buste già numerate per ogni classe.
- GRADIMENTO DEL MENU: il primo (pasta con crema di lenticchie) è stato gradito soprattutto dalla scuola dell'Infanzia, meno dai bambini della Primaria e all'assaggio aveva un buon sapore. Il secondo e contorno (formaggio e pomodoro per l'Infanzia e tonno e pomodoro per la Primaria) è stato gradito dalla scuola dell'Infanzia e dalla Primaria. Una nota a parte merita in tonno che a differenza di tutti gli altri alimenti non è bio e soprattutto viene prodotto e lavorato in Papua Nuova Guinea. Visto che abitiamo nel Mediterraneo, luogo di elezione della pesca e lavorazione tonno, ci è sembrato poco opportuno che i bambini mangiassero un prodotto dalle qualità così scarse i pomodori sono invece biologici. Il personale è stato molto disponibile alla richiesta di informazioni e delucidazioni da parte nostra, e l'ispezione è stata effettuata in un clima di collaborazione. Ci auspichiamo che le condizioni del sovraffollamento del locale refettorio vengano quanto prima considerate e risolte.

Cordiali saluti