

Spett.le

Ufficio Diete – III Municipio

Via U. Fracchia 45, Piano 3° stanza 4

Roma

c.a. Sig.ra Ersilia Troiano

VERBALE ISPEZIONE MENSA SCOLASTICA
SCUOLA "A. MAURI", EDIFICIO ACCESSIBILE DA VIA PIERO FOSCARI, 61 -
ROMA

Il giorno 15.10.2019, alle ore 12.30 circa, il sottoscritto Nicola Attolico e la Sig.ra Luisa Mastrobattista, in qualità di componenti della Commissione Mensa dell'Istituto Comprensivo B. Munari, hanno effettuato la visita di ispezione della Mensa Scolastica, sita in Via Piero Foscari, 61.

Di seguito una breve relazione su quanto constatato.

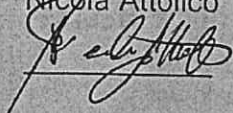
- Il personale prestava il servizio munito di cuffie e mascherine al momento di avvio dell'ispezione, effettuata senza preavviso.
- I cibi erano adeguatamente conservati negli armadi e frigoriferi e le date di scadenza non imminenti; a parte la pasta e pochi altri cibi (ad es. formaggi e salumi) non a base di ingredienti biologici, non abbiamo riscontrato irregolarità per quanto possibile con i mezzi a nostra disposizione. Abbiamo visto conservare in un frigorifero il campione del giorno, accuratamente etichettato.
- Qualità/quantità del cibo:
 - Il cibo assaggiato, preso dagli stessi contenitori da cui venivano preparati i piatti, era cotto in maniera appropriata e di sapore buono, non salato.
- Le condizioni dei locali sono buone anche se non eccezionali, di seguito alcuni punti di rilievo:
 - Le porte tagliafuoco sono sempre aperte
 - Cucina: era ad un livello sufficiente di pulizia e di ordine. Il locale è angusto rispetto all'attività svolta ed include anche l'unica lavastoviglie.
 - Refettorio:



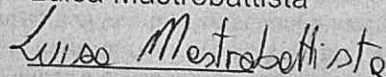
- il materiale utilizzato per la copertura delle pareti è un truciolato verniciato di bianco i cui bordi sono taglienti e che non ci sembra garantire né pulizia né sicurezza, cosa che segnaliamo, lasciando a chi di competenza verificare;
 - l'uscita di sicurezza ancora non è dotata di una tenda, come rimarcato nella precedente ispezione.
- o Modalità di erogazione del servizio:
- Il personale indossava quanto necessario a garantire l'igiene durante la preparazione dei pasti ed il servizio.
 - Il servizio si è svolto in maniera efficiente; i primi venivano impiattati al tavolo, mentre i secondi venivano serviti già impiattati.
 - Durante gli intervalli tra un turno e l'altro è stata effettuata una pulizia sufficientemente accurata della mensa, rispetto al tempo a disposizione.
 - Le brocche dell'acqua erano prive copertura, a parte un tovagliolo postovi sopra allo scopo.
 - Il turno è stato piuttosto compresso rispetto agli orari ufficiali:
 - Le classi del secondo turno sono arrivate con circa 15 minuti di ritardo;
 - di conseguenza, i secondi sono stati serviti mentre diversi bambini ancora mangiavano il primo;
 - anche la frutta è stata portata in anticipo.
 - La frutta, servita già a pezzi in contenitori di plastica, è stata poi distribuita dalle maestre nei bicchieri dell'acqua.
 - Da notare che i piatti erano di materiale biodegradabile invece che di ceramica, che manterrebbe il cibo più caldo.

Cordiali saluti.

Nicola Attolico



Luisa Mastrobattista



Allegati: checklist compilata.

