

Al Prof. Francesco CONSALVI
Dirigente Scolastico
I.C. Via Cassia 1694

Oggetto: Ispezione del 28 novembre 2019.

Il giorno 28 novembre 2019, alle ore 12.00 circa, i sottoscritti membri della Commissione Mensa dell'Istituto Comprensivo Via Cassia 1694, eseguono l'ispezione nei locali mensa del plesso "Scalette".

Il menù del giorno previsto è quello della VII settimana del menù invernale:

Primo: risotto con zucca;
Secondo: ricotta romana/prosciutto cotto;
Contorno: insalata verde;
Pane
Frutta: mele/mandarini.

Il menù somministrato è corrispondente a quello previsto.

Il piatto campione non è presente al momento del nostro arrivo; verrà esposto durante l'erogazione del primo turno.

L'erogazione dei pasti si suddivide in 2 turni:

- ore 12.15 – 3 classi della materna;
- ore 13.30 – tre classi delle elementari (2 terze e una quinta).

Appena arrivati, chiediamo della Direttrice di mensa della Ditta Elior, Sig.ra Alessia Franceschini, che ci raggiunge alle ore 12.40, non essendo presente in loco.

Muniti di kit da indossare per avere accesso ai locali della mensa e della cucina, attendiamo l'inizio del servizio mensa.

I bambini della materna si posizionano ai tavoli per le ore 12.15 e, una volta accomodati, le addette provvedono a porzionare il primo piatto e a servirlo ai bambini e alle insegnanti presenti.

I tavoli sono apparecchiati correttamente, con tovaglie di plastica come base e sopra quelle di carta, che verranno cambiate prima dell'inizio del secondo turno, dopo aver pulito le tovaglie in plastica.

I piatti utilizzati per entrambi i turni sono quelli monouso biodegradabili, a differenza di quelli utilizzati per i bambini che hanno allergie o intolleranze alimentari che sono in plastica per via del coperchio che li isola da eventuali contaminazioni. Le posate sono in acciaio.

I bicchieri sono di materiale compostabile, come i piatti e hanno l'odore caratteristico dei materiali biodegradabili. Le brocche per l'acqua (di rubinetto) sono in plastica.

Il refettorio si compone di 9 tavoli, di cui 7 adatti per altezza ai bambini della materna e soltanto 2 alti per i bambini delle elementari, 2 armadi nei quali vengono riposti, nel primo, i piatti e i bicchieri

biodegradabili, le posate in acciaio, sacchi neri per l'immondizia, carta igienica e piatti in ceramica – utilizzati in anni passati, prima di passare al biodegradabile, e un vecchio stereo inutilizzato; nel secondo ancora piatti biodegradabili, tovaglie di carta, buste in plastica per la consegna delle merende nelle classi, tovaglioli e sacchi AMA.

Poi c'è uno scaffale con il pane e la frutta suddivisi per classi, il piatto campione e un contenitore per rifiuti.

Vi sono 6 finestre lungo la parete di destra munite di zanzariere di cui 2 non sono però state tirate giù e altre 2 finestre sulla parete di fronte con una zanzariera rotta.

Dal refettorio, si accede al locale cucina. Entrando, sulla destra vi è un tavolo di lavoro dove vengono preparate le pietanze, dando la precedenza ai piatti per i celiaci, dopodiché, sanificato, lo stesso tavolo viene usato per la preparazione dei piatti di tutti gli altri, per essere pulito alla fine. Sotto il tavolo, vi sono dei ripiani contenenti le pentole dei celiaci e la rimanenza di alcuni alimenti per i celiaci avvolti nella pellicola con apposta la data di utilizzo.

Di fianco al tavolo, c'è un armadio contenente il pentolame e ciotole varie. Di fianco all'armadio c'è un frigorifero contenente il prosciutto cotto tagliato che deve essere servito dopo al secondo turno oltre a quello avanzato da affettare ancora avvolto nella pellicola, il burro, il pane per i celiaci avanzato e chiuso nella pellicola con apposta la data di utilizzo, altri formaggi e una pentola con i pelati da usare per il sugo, la ricotta usata per il menù odierno, il parmigiano sia grattugiato che intero, le mozzarelle e la carne chiuse nelle loro confezioni originali.

Di lato al frigo, vi è una trappola multifunzione per topi e insetti e poi vi è l'uscita di emergenza che dà su di un balconcino con i contenitori vari per i rifiuti.

Si segnala, al riguardo, che l'AMA non ritira l'umido da una decina di giorni, per cui il personale addetto alla mensa provvede autonomamente a buttare i sacchi dell'immondizia nei cassonetti che si trovano su via cassia, alla fine delle scale che portano alla materna e alla mensa.

Nonostante i ripetuti solleciti della Ditta appaltatrice, permangono 6 sacchi di umido lasciati per terra vicino l'uscita di emergenza, alcuni dei quali sono stati anche aperti probabilmente da animali randagi, con presenza di cibo intorno.

La Direttrice della mensa ci ha promesso che avrebbe trovato una soluzione al riguardo, provvedendo ad eliminare questi 6 sacchi che il personale si rifiuta di toccare con le proprie mani per un discorso di igiene.

Nel locale cucina, di fronte ai frigoriferi e all'armadio, vi è il bagno e lo spogliatoio del personale.

Di fronte al tavolo, ci sono due lavandini, i fuochi e varie attrezzature come l'affettatrice. La cappa e i fuochi sono in adeguate condizioni igieniche. Il pavimento è piuttosto bagnato.

Il locale dispensa è, invece, fuori dal refettorio e contiene un congelatore riparato da poco tempo, con una temperatura di -16° e contenente carciofi, fagiolini, pesce, tortellini per celiaci, i prelievi giornalieri del plesso Tomassetti e una rimanenza dei gelati del menù estivo.

Poi, vi è un frigorifero con l'ortofrutta: arance, sedano, mele, insalata, zucca e uova. Vi è una scaffalatura aperta con crackers, biscotti, succhi di frutta, patate, cipolle, biscotti per allergici; di lato c'è un armadio con vari ripiani contenente pasta, lenticchie, pan grattato, farina al ripiano superiore. Sotto, i prodotti per gli allergici e intolleranti come gallette, pasta, biscotti. Ci sono anche i piatti, cioccolate, fettuccine, olio, sale, latte a lunga conservazione e, sopra l'armadio, ancora biscotti e crackers. Sotto la finestra chiusa ci sono i kiwi.

I prodotti alimentari, controllati a campione per le scadenze, non risultano scaduti.

Di lato al frigorifero, c'è l'armadio con i prodotti chimici e, in basso, una trappola multifunzione. La porta della dispensa verrà chiusa a chiave dal personale della Ditta.

Il pasto erogato nella giornata è stato apprezzato dai bambini della materna. Notiamo che viene poco assaggiata solo l'insalata.

Non tutti i bambini della primaria gradiscono il primo senza nemmeno assaggiarlo, ma gradiscono moltissimo il secondo, sebbene anche con loro l'insalata non riscontri grande successo.

Da un'analisi visiva, le porzioni erogate ci sembrano corrispondenti e adeguate come grammatura. Assaggiamo i piatti somministrati nella giornata. La pasta è cotta al punto giusto, gustosa e calda il giusto. La ricotta è molto buona ed è piaciuta molto ai bambini al punto tale che alcuni l'hanno spalmata con soddisfazione tra le due fette di pane somministrate.

La pulizia del refettorio viene eseguita regolarmente al cambio turno. Il personale sparcchia i tavoli, lava le tovaglie di plastica e sistema quelle di carta, pulisce il pavimento con l'ausilio della scopa, per poi lavare alla fine dell'ultimo turno.

Il personale segna su dei fogli chi e cosa pulisce la persona preposta.

Il personale utilizza i camici, le cuffie e le mascherine.

L'ispezione termina intorno alle ore 14.15.

Si sottolinea che le dimensioni dei tavoli non sono adeguate per i bambini della primaria, essendo adatti ai bambini più piccoli della materna e che l'introduzione di due tavoli alti non sia sufficiente a coprire tre classi delle elementari. Inoltre, questi due tavoli, essendo più alti, sono scomodi per i più piccoli.

Abbiamo inoltre riscontrato che non vi sono degli attaccapanni per i bambini che dal plesso Buozzi sono costretti a recarsi a mensa tutti i giorni, con conseguente scarsa igiene al riguardo in quanto i bambini accumulano su di un ripiano, appartenente alle classi della materna, le giacche una sopra l'altra, con conseguente diffusione di pediculosi o non portano affatto le giacche, spostandosi dalle loro classi esterne oppure le tengono indosso a mensa.

Roma, 28.11.2019

Monica DE GIORGIO



Rosalba D'AMICO

