

Sopralluogo mensa del V PU – 22 marzo 2018

Presenti: Benvegna, Bersano, Loriga, Polito.

Generalità

La visita è stata organizzata con la partecipazione della direttrice, Signora Patrizia.

La mensa del V PU occupa parte del piano terreno e del primo piano; prepara circa 2000 pasti al giorno, le dimensioni sono commisurate al numero di utenti ed idonee per garantire il servizio.

Approvvigionamenti/qualità

Gli alimenti vengono stoccati in appositi locali: Magazzino non deperibili, 2 celle frigo per verdura frutta e alimenti, che abbiamo ispezionato.

Come da specifiche del capitolato gli alimenti sono tutti di provenienza italiana, di categoria 1 per quanto riguarda frutta e verdura. L'insalata viene lavata e preparata nei locali appositamente adibiti, nel caso di emergenze si fa ricorso alle insalate pronte lavate e imbustate.

Si utilizza pasta Delverde; alcuni formati integrali sono biologici (fusilli, penne).

Si utilizzano anche alcune tipologie di legumi secchi biologici.

Pulizia/idoneità dei locali e norme igieniche

Nel corso del sopralluogo è stata verificata la pulizia e l'idoneità dei locali adibiti a stoccaggio degli alimenti (secchi e freschi), la prima delle due celle frigo (la seconda era in manutenzione), oltre che dei locali dove vengono preparati i pasti.

Nei locali sono presenti opportuni estintori e la segnaletica di sicurezza.

Il pavimento non risultava pulitissimo: la frequenza delle pulizie è però giornaliera (spazzata e lavaggio dei pavimenti) e viene effettuata in tarda mattinata, quando gli approvvigionamenti sono terminati. Gli alimenti sono correttamente riposti ed etichettati, è ben esposta la data di scadenza.

Le pentole e i vassoi utilizzati sono in acciaio inossidabile (questo garantisce che la preparazione degli alimenti acidi, contenenti ad esempio pomodoro o succo di

limone, non comporti il rilascio di alluminio, come accadrebbe se si utilizzassero pentole e strumenti di questo materiale).

Particolare attenzione è stata riposta nell'individuazione delle condizioni di abbattimento, preparazione e conservazione del pesce. Tutto nella norma.

Il personale addetto alla preparazione non porta le mascherine. Sono in divisa e hanno il cappello.

La zona di recupero vassoi è idonea e le macchine di servizio risultano in ordine.

La sala cucina al primo piano (pizza, grill, insalata e frutta) non presenta elementi da sottolineare.

Grammatura piatti freddi

Nei locali della sala mensa (al primo piano) sono state verificate le grammature di due piatti di formaggio, risultate perfettamente nella norma.

Interventi

E' stata riscontrata una cospicua perdita d'acqua proveniente dal primo piano nei locali a pianterreno, riguardo alla quale sono già stati effettuate segnalazioni, sopralluoghi e interventi ma il problema non è stato ancora completamente risolto. Le perdite riguardano il vano scala interno ed il perimetro ovest in corrispondenza della caffetteria al primo piano. Vi sono ulteriori 3 zone di infiltrazione acqua, di entità ridotta e soggetti alle condizioni climatiche, nel primo piano, in corrispondenza di: zona deposito vassoi, zona quick lunch, zona sala pranzo, a ridosso delle casse.