

Dirigente U.O.S.E.C.S

Pec: protocollo.mun02@pec.comune.roma.it e p.c.

Prof.ssa Annunziata Di Rosa

Dirigente Scolastico I.C. Sinopoli Ferrini

Mail : RM1CE8BOOL@ISTRUZIONE.IT

## ISPEZIONE EFFETTUATA IL 25.11.2019

Il giorno 25/11/2019 alle 11.50 c.a. la Commissione Mensa dell'Istituto Comprensivo Sinopoli - Ferrini esegue l'ispezione nei locali situati in Via di Villa Chigi, presso il plesso "C. Ferrini".

Dotate del kit, iniziamo i controlli e riferiamo quanto di seguito riportato nello spirito di reciproca collaborazione per la tutela dell'interesse dei bambini.

MENU' PREVISTO (II settimana del menù invernale)

Primo: conchiglie burro e parmigiano

Secondo: arrosto di vitello

Contorno: spinaci

Pane: si

Frutta: mandaranci

Al nostro arrivo siamo accolte dall'ispettrice della CIR FOOD, signora Paola Piselli.

Ci rechiamo subito nei locali della materna, dove arriviamo mentre ancora stanno mangiando i bambini del primo turno.

Presenti i piatti campione

In generale i tavoli sono apparecchiati in modo corretto stoviglie monouso compostabili, perché la lavastoviglie non è funzionante e attendono l'intervento tecnico. Brocche per l'acqua in plastica.

I bagni sono puliti e in ordine.

Terminata l'ispezione della materna, effettuata in due momenti separati, ci spostiamo ai refettori della primaria. In generale i tavoli sono apparecchiati in modo corretto, ma già dal primo turno le pietanze vengono servite in piatti monouso (nonostante sul corridoio ci fossero dei carrelli con i piatti in ceramica), bicchieri in vetro, posate, brocche per l'acqua in plastica.

E' presente il piatto campione

### **Cibo**

Da un'analisi visiva, al momento dell'ispezione, le porzioni erogate, per le classi prima e seconda ci sembrano corrispondenti e adeguate come grammatura, mentre per le classi terze, quarte e quinte la grammatura non sembra adeguata trattandosi di bimbi più grandi, questo non per la sbagliata grammatura utilizzata dalla cucina ma bensì per la grammatura data sul capitolato, non abbastanza sufficiente per i bambini di questa età.

Abbiamo assaggiato tutte le pietanze: pasta ben condita e cotta al dente, arrosto tenero, spinaci cotti al vapore.

Molti bambini non gradiscono gli spinaci. Alcune maestre suggeriscono di somministrare due minestre in più (legumi e verdure) per sopperire al fabbisogno di fibre e verdure

In generale notiamo che alcune insegnanti invogliano bambini al consumo o quantomeno all'assaggio delle pietanze.

### **Cucina**

In adeguate condizioni igieniche, la cappa è pulita e la zona dedicata alla preparazione delle diete speciali è gestita in modo corretto.

### **Dispensa**

I locali della dispensa sono in ordine sugli scaffali, gli alimenti risultano correttamente conservati; nei frigoriferi il cibo è conservato diviso per genere e correttamente etichettato.

Da un'analisi a campione non sono stati trovati prodotti scaduti.

Gli alimenti e gli utensili, utilizzati per la preparazione delle diete dei celiaci sono correttamente riposti in un apposito armadio situato nella zona antistante la cucina e correttamente chiuso.

In un altro armadio, sono invece conservati gli alimenti per le diete speciali dei bambini. Da un'analisi a campione non sono stati trovati, neanche qui, prodotti scaduti.

### **Pulizia**

I pavimenti del refettorio e del terminale di consumo sono abbastanza puliti; il pavimento della zona lavaggio, antistante la cucina, è pulito anche se bagnato. Tra un turno e l'altro la pulizia dei pavimenti viene svolta con l'ausilio di scopettone anti polvere. I davanzali e le altre superfici sono abbastanza puliti. Le finestre sono dotate di tende e retine antizanzare e le tapparelle sono alzate.

### **Bagni**

I bagni sono puliti, una tavoletta è ancora divelta, mancano le salviette asciugamani negli appositi dosatori, un dosatore di sapone è rotto, la carta igienica viene fornita se richiesta. In una delle toilette risulta completamente divelta la tavoletta del water come già segnalato durante le precedenti ispezioni

Le pulizie avvengono regolarmente al cambio di turno.

### **Personale**

Tutto il personale utilizza i camici, le cuffie e le mascherine, il tutto ben indossato.

### **Puntualità**

L'erogazione del servizio, all'ispezione di oggi, risulta ottimizzata.

### **Varie**

Nel trasporto del cibo dalle cucine della primaria al refettorio della materna sarebbe auspicabile una copertura fissa per tutto il percorso oppure che venissero forniti carrelli dotati di coperture impermeabili per evitare che il cibo nei contenitori possa essere contaminato da fattori esterni.

Uscendo dagli spazi dedicati alla refezione della primaria, sulla destra rispetto alla scala di ferro, si segnala la presenza di uno spazio lasciato totalmente all'incuria con terra ed erba alta. Si è notata un'etichetta posta sul muro confinante con il refettorio recante la scritta "BIBLION EROGATORE RODENTICIDA" (non è presente la data di apposizione). Notando la presenza di un vano al quale forse si può accedere tramite

una fatiscante porta di legno a due ante e senza serratura, sarebbe utile, una volta conosciutane la destinazione d'uso, poiché immediatamente confinante con i bagni e il refettorio delle classi della primaria" procedere ad una bonifica dello stesso spazio, proponendo con l'occasione anche una copertura della pavimentazione con del materiale (cemento o simile) che sigilli i punti di confine e scongiuri l'avvicinamento di eventuali roditori. Tale area "verde" non è calpestabile dai bambini e quindi non verrebbe diminuita in tal modo area verde godibile.

PER LA COMMISSIONE MENSA

Sandra Fiore



Francesca Zappavigna

