

Alla c.a. COMUNE DI ROMA
II MUNICIPIO

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

Mai: RMICE8B00L@ISTRUZIONE.IT

ISPEZIONE EFFETTUATA IL 08.01.2020

Il giorno 08/01/2020, alle 12.00 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".

Senza essere dotate del kit, compresa la mascherina, perché purtroppo mancanti, per cambio gestione. Iniziamo i controlli e riferiamo quanto di seguito riportato nello spirito di reciproca collaborazione per la tutela dell'interesse dei bambini.

MENU PREVISTO (VI settimana del menù invernale)

primo: pasta al pesto

Secondo: pollo arrosto

Contorno: insalata

Pane: sì

Frutta: clementine

Al nostro arrivo veniamo accolte dalla signora Laura (cuoca), in quanto al momento non vi era nessun responsabile della nuova ditta appaltante SELEZIONI INTEGRATI. Di seguito ci rechiamo nei locali della dispensa.

Iniziamo l'ispezione nei locali delle elementari, dove troviamo i tavoli già apparecchiati in attesa dell'arrivo dei bambini del primo turno.

I tavoli sono apparecchiati in modo corretto con piatti di ceramica per la prima e la seconda portata, bicchieri di vetro, brocche per l'acqua in plastica e posate.

Nel secondo turno vengono usati solo piatti compostabili.

Al nostro arrivo è presente il piatto campione della seconda portata con contorno ma non della prima.

Da un'analisi visiva, al momento dell'ispezione, le porzioni erogate ci sembrano corrispondenti e adeguate come grammatura.

Abbiamo chiesto ai bambini e alle insegnanti opinioni sui piatti serviti, e sono state tutte positive, hanno gradito e lasciato per lo più i piatti vuoti anche i bambini che precedentemente, con le stesse portate, non gradivano molto.

I bagni sono puliti e in ordine ma manca ancora una tavoletta, come già segnalato nelle precedenti ispezioni, la carta igienica non è presente e uno dei contenitori è guasto, ma come ci spiegano gli insegnanti questa viene distribuita direttamente dagli stessi per un uso più corretto. Uno dei dispensatori di sapone è divelto e l'altro funzionante..

Il bagno disabili è guasto e completamente inagibile e reso impraticabile da carrelli posizionati davanti la porta. A tal proposito la signora Laura (cuoca), ci porta in visione l'elenco di tutte le carenze presenti nei locali mensa, che ha sottoposto all'attenzione della nuova ditta appaltatrice.

All'uscita della mensa della scuola primaria, nel percorso per andare nei locali della materna, notiamo il muretto in condizioni trascurate e ricoperto da guano di piccioni, il vialetto è stato spazzato e propriamente curato.

Terminata l'ispezione della primaria, effettuata in due momenti separati, ci spostiamo ai refettori della materna. Arriviamo nel secondo turno, i tavoli sono apparecchiati in modo corretto, ma le piantane vengono servite in piatti compostabili, bicchieri in vetro, posate, brocche per l'acqua in plastica. Ci viene fatto presente dalla cuoca che la lavastoviglie in questi locali è guasta.

E' presente da subito il piatto campione sia della prima che seconda portata.

Da un'analisi visiva, al momento dell'ispezione, le porzioni erogate, per le classi ci sembrano corrispondenti e adeguate come grammatura.

I bambini mangiano tutti con entusiasmo lasciando quasi tutti i piatti puliti ed hanno un atteggiamento molto positivo verso il cibo.

Durante l'ispezione arriva anche la responsabile della nuova ditta appaltatrice, la signora Giovanna Sasso, che ci viene gentilmente presentata dalla signora Laura.

CIBO

Il cibo alla vista risulta: la pasta al dente e ben condita con pesto saporito e profumato, il pollo anche saporito e insalata fresca.

Anche il pane imbutato è cambiato, risultando più umido e saporito rispetto al precedente che veniva erogato.

BAGNI

I bagni sono tutti puliti. Il deposito dei prodotti chimici, presente nella mensa delle elementari, è regolarmente chiuso a chiave, il sapone è presente sia nella materna che elementari, ma nel bagno delle elementari un dispenser è difetto. Le salviette e la carta igienica, sono presenti solamente nella materna, in quanto alle elementari vengono erogati all'esigenza perché più volte le stesse sono state gettate nei water ostruendoli.

Il bagno disabili nella materna è in buone condizioni mentre dalla parte delle elementari è ancora inagibile.

CUCCINA

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, anche se ancora con pochi prodotti, per causa organizzazione cambio dita. Gli alimenti risultano correttamente conservati nei frigoriferi, il cibo è conservato e diviso per genere e correttamente etichettato, e da una prima analisi visiva e gustativa, risultano gradevoli e freschi.

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 non viene svolta regolarmente per mancanza di personale. I davanzali e le altre superfici sono abbastanza puliti. Le finestre sono dotate di tende e retine antizanzare chiuse correttamente.

Le rampe, i percorsi e in generale le zone di competenza della DITTA sono abbastanza pulite, anche se, come precedentemente segnalato, nella parte dei muretti, vi è la presenza di guano degli uccelli.

PERSONALE

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

PUNTUALITA'

L'erogazione del servizio, all'ispezione di oggi, risulta abbastanza ottimizzata, anche se ci sono stati dei piccoli ritardi, dovuti senza alla carenza di personale.

VARIE

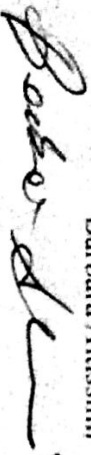
Evidenziamo che l'atteggiamento in generale dei bambini rispetto al menù proposto, riflette le abitudini alimentari domestiche. Che i bambini più piccoli hanno un atteggiamento più positivo verso il cibo rispetto ai bambini delle classi più grandi.

L'ispezione termina alle 14.30.

Roma, 08.01.2020

PER LA COMMISSIONE MENSA

Barbara Altissimi



Francesca Zappavigna

