

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

Mail: RMICE8B00L@ISTRUZIONE.IT

ISPEZIONE EFFETTUATA IL 30.01.2020

Il giorno 30/01/2020, 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”.
Dotate del kit, compresa la mascherina, iniziamo i controlli e riferiamo quanto di seguito riportato nello spirito di reciproca collaborazione per la tutela dell'interesse dei bambini.

MENÙ PREVISTO (IX settimana del menù invernale)

Primo: passato di verdure con pastina
Secondo: Frittata di patate
Contorno: (insieme alla preparazione del secondo)
Pane: Fette monoporzionate imbustate
Frutta: mele

Al nostro arrivo chiediamo della responsabile Sig.ra Giovanna Sasso, ispettrice della SERVIZI INTEGRATI, al momento non presente. Chiediamo della Sig.ra Laura (cuoca) assente per malattia e si presentala una sostituta. Ci raggiunge nel frattempo al Sig.ra Giovanna Sasso e prendiamo atto insieme delle difficoltà dovute all'improvvisa assenza per malattia delle due dipendenti.

Iniziamo l'ispezione nei locali della scuola primaria, dove troviamo i tavoli apparecchiati in modo corretto, con piatti in ceramica per la prima e la seconda portata, bicchieri di vetro, brocche per l'acqua in plastica e posate in metallo. Nel secondo turno vengono invece utilizzati piatti compostabili.

Il piatto campione della prima portata è presente, ma non ancora quello della seconda.

All'arrivo delle prime classi, i bambini e le insegnanti attendono che la prima portata sia stata

servita nelle scodelle prima di sedersi (modalità necessaria in caso di erogazione di minestre calde).

Dall'analisi visiva, al momento dell'ispezione, le porzioni erogate sembrano adeguate e corrispondenti alla grammatura. Abbiamo chiesto alle insegnanti e ai bambini il gradimento della prima portata. Il passato di verdura con pastina è gradito da meno del 50% dei bambini; i bambini che lo rifiutano però non assaggiano e dichiarano di non mangiarlo neanche a casa. Le insegnanti manifestano un gradimento sufficiente. Riguardo il secondo e il contorno, viene servito come portata unica "frittata con patate". In questo caso il gradimento è appena sufficiente.

I bagni della primaria sono puliti, mancano le salviette asciugamani negli appositi dosatori, la carta igienica e il sapone. Una tavoletta del water è stata rimossa. La carta viene erogata su richiesta, e un erogatore è vuoto, mentre l'altro risulta rotto.

Terminata l'ispezione della primaria, ci spostiamo ai refettori della materna. Arriviamo durante il secondo turno. I tavoli sono apparecchiati in modo corretto con le pietanze servite in piatti monouso, bicchieri in vetro, posate in metallo, brocche per l'acqua in plastica. Questo sembra essere dovuto, come già verificato nell'ispezione precedente, al poco tempo disponibile tra un turno e l'altro rispetto alla disponibilità di lavastoviglie che non funziona.

Alla mensa della materna i piatti campione sono presenti. Le porzioni erogate sono adeguate e il gradimento è equivalente alla scuola primaria: poco gradito il passato di verdura con pastina e sufficientemente la frittata con patate. I bagni sono puliti, è presente la carta igienica e uno dei dosatori del sapone risulta vuoto. Gli sciacquoni dei water sono rotti in due bagni su due.

Rientriamo nella mensa della scuola primaria. Effettuiamo l'ispezione nella dispensa che risulta pulita, con cibi speciali bene divisi in appositi armadi e cibi conservati correttamente nei vari frigoriferi. L'ispezione a campione non ha rilevato prodotti scaduti. (vedi nota sotto).

CIBO

Controllo visivo e organolettico: la minestra risulta cremosa e saporita, la pastina leggermente poco cotta, la frittata leggermente acquosa e poco consistente, la mela croccante e dolce, il pane fresco e morbido. Notiamo che molti bambini non terminano il primo e dichiarano di non gradire il passato di verdure con pastina (neanche a casa) o non lo toccano del tutto (50%). In generale notiamo che alcune insegnanti invogliano i bambini al consumo o quantomeno all'assaggio delle pietanze.

Raccogliamo alcuni commenti da parte delle insegnanti riguardo a problemi di cottura per pasta e riso che risultano spesso crudi. Di scarso gradimento anche lo sformato di zucca che non viene

assaggiato o gradito dalla maggioranza dei bambini.

BAGNI

I bagni della mensa primaria sono puliti, il deposito dei prodotti chimici regolarmente chiuso a chiave, il sapone è presente solo in un dispenser e l'altro risulta ancora rotto. Assenti le salviette asciugamani nei dosatori. Per ovviare allo spreco e all'uso improprio della carta igienica da parte dei bambini, così come avviene in classe, anche a mensa la carta deve essere richiesta alle inservienti.

In una delle toilette risulta rimossa la tavoletta del water, e gli sciacquoni sono rotti. Il bagno dei disabili è fuori uso anche se segnalato già in precedenza.

Nei bagni della mensa della scuola materna sono presenti sapone e carta igienica.

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 risulta 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, e da un'analisi a campione non sono stati trovati prodotti scaduti.

Nota: nella dispensa sono presenti numerose scatole di tonno Ribeira "Conservas del mar", con scritte in spagnolo, prodotto in Ghana. Si chiederanno maggiori informazioni alla SERVIZI INTEGRATI sulla scelta del prodotto e sul fornitore.

PULIZIA

I pavimenti del refettorio e del terminale di consumo sono sufficientemente 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 sufficientemente puliti. Le finestre sono dotate di tende e retine antizanzare e le tapparelle sono alzate.

Le rampe, i percorsi e le zone di competenza della SERVIZI INTEGRATI presentano fogliame ai lati e risulta particolarmente sporco il piano di marmo sui muri lungo le rampe antistanti sia la

mensa della scuola primaria che quella della materna.

PERSONALE

Tutto il personale utilizza e indossa correttamente i camici, le cuffie e le mascherine.

PUNTUALITA'

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

VARIE

Evidenziamo che l'atteggiamento in generale dei bambini rispetto al menù proposto, riflette le abitudini alimentari domestiche. Abbiamo notato però un buon comportamento dei bambini a tavola.

Importante: va segnalato che la via di fuga/porta taglia fuoco, fronte la prima saletta della mensa della primaria, presenta la maniglia anti panico rotta e ed è possibile aprirla anche dall'esterno (quindi la via di uscita non è in sicurezza ed è possibile l'entrata dall'esterno da parte di estranei).

L'ispezione termica alle 14.20 circa

Roma, 30/01/2020

PER LA COMMISSIONE MENSA

Barbara Altissimi



Claudia Matteucci

