

Municipio: II

SCUOLA: I.C. SINOPOLI FERRINI (plesso C.Ferrini) Via di Villa Chigi,22

CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA: 10/02/2022

ORA: 11:30

APPALTO DITTA:COMPASS GROUP ITALIA SPA

GESTIONE DITTA: Comune di Roma II Municipio

TURNI SCUOLA INFANZIA N.: 2

ORARI: 13:00, 13:30

TURNI SCUOLA PRIMARIA N.: 4

ORARI: 11:50, 12:40, 13:20, 14:05

	MENU' PREVISTO	MENU' EROGATO	GRADIMENTO/ APPETIBILITA' (*)
PRIMO	Pasta rosa	idem	Rifiutato in parte
SECONDO	Uova strapazzate	idem	Accettato
CONTORNO	Bieta al pomodoro	idem	Rifiutato
FRUTTA/DESSERT	Mela	idem	Accettato
PANE	Fette monoporzion imbustato	idem	Accettato

(\*) Percentuale di gradimento

- Accettato: Gradimento superiore al 50%
- Rifiutato in parte: Gradimento fra il 30% e il 50%
- Rifiutato: Gradimento inferiore al 30%

IGIENE LOCALI	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	BUONO	OTTIMO
CUCINA			X	
DISPENSA			X	
BAGNI			X	
REFETTORIO		X		
SALETTA				
TERMINALE				
REFETTORIO 2				

CONTROLLO SCADENZA  
PRODOTTI

SCADUTI

NON SCADUTI X

SE SCADUTI QUANTI E QUALI: \_\_\_\_\_

FIRMA LEGGIBILE

*Chiara Guadino*

FIRMA LEGGIBILE

*[Firma illeggibile]*

ISPEZIONE EFFETTUATA IN DATA: 10/02/2022

Il giorno 10/02/2022 alle ore 11:30 la Commissione Mensa dell'IC Sinopoli-Ferrini esegue l'ispezione nei locali situati in Via di Villa Chigi, presso il plesso "Contardo 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.

#### MENU' PREVISTO E MENU' EROGATO

Primo: Pasta rosa (pasta con sugo di pomodoro e ricotta)

Secondo: Uova strapazzate

Contorno: Bieta al pomodoro

Frutta/Dessert: Mela

Pane: Pane bianco imbustato

Alle 11:30 c.a. entriamo nei locali mensa e dopo diversi minuti di attesa veniamo dotate del kit di protezione individuale ed iniziamo autonomamente l'ispezione del refettorio e della cucina in quanto tutto il personale era impegnato nella preparazione dei pasti.

Poco dopo abbiamo avuto modo di conoscere la Responsabile delle Diete Speciali e la Responsabile della Ditta, la quale si renderà disponibile e ci accompagnerà per tutta la durata dell'ispezione.

La cucina risulta in ordine, i mestoli correttamente riposti in un mobile e la cappa è pulita. Lo spazio dedicato alla preparazione di cibi per diete speciali è adeguatamente corretto

I tavoli dei refettori sono apparecchiati con tovaglia di carta monouso, piatti biocompostabili, forchette di metallo, bicchieri di vetro e caraffe di plastica per acqua e spremuta fresca di arance. Diversi bicchieri risultano opachi alla vista, rigati e evidenti macchie di calcare. I pavimenti dei refettori sono puliti al nostro arrivo, ma non vengono puliti ad ogni cambio turno, neanche sommariamente, pertanto dal secondo turno in poi sono presenti per terra avanzi di cibo.

Il distanziamento per il COVID non è presente per i commensali che mangiano l'uno di fronte all'altro mentre è garantito per coloro che siedono di fianco.

Poco prima del IV turno chiediamo di visionare i piatti campione che vengono preparati solo dopo la nostra richiesta e non vengono coperti. Le grammature sono rispettate.

I bagni sono puliti ma manca una tavoletta nel bagno dei maschi. Inoltre in più bagni non è presente la carta igienica, il rotolo di carta per pulirsi le mani, né tanto meno il cestino per gettare la carta per le mani.

Notiamo che nel refettorio della primaria non antistante la cucina tutte le portate vengono impiattate prima dell'arrivo dei bambini, facendo inevitabilmente raffreddare il cibo.

Terminata la prima ispezione alla primaria, ci spostiamo nei locali della materna, sia statale che comunale, dove i pasti vengono serviti in classe causa COVID. In questo caso il cibo viene portato in lunch box che non preservano adeguatamente il calore.

#### CIBO

La pasta, fusilli con sugo di pomodoro e ricotta, risulta cruda se mangiata al primo turno e di normale-avanzata cottura all'ultimo turno poiché, ci viene spiegato, viene volutamente cotta per breve tempo in modo da terminare naturalmente la cottura durante la mattinata. Inoltre la pasta risulta, in tutti i turni, insipida e secca, parere confermato anche da diversi commensali da noi interrogati. La pasta viene quindi appena assaggiata e poi lasciata nei piatti dalla maggior parte dei bambini.

Le uova sono buone e gustose ed ottengono un buon gradimento dai bambini che, in alcuni casi, ne chiedono il "bis".

La bieta al pomodoro invece, non viene assolutamente gradita dai bambini che non provano neanche ad assaggiarla.

#### DISPENSA

I locali della dispensa sono in ordine e gli alimenti risultano correttamente conservati. Nei frigoriferi il cibo è diviso per genere e correttamente etichettato.

#### PERSONALE

Tutto il personale possiede i dispositivi di protezione individuale (camice, cuffia, mascherina e guanti) correttamente indossati.

#### VARIE

Alla luce di quanto emerso riguardo al gradimento della pasta, chiediamo se fosse auspicabile effettuare una prima cottura parziale ed una successiva cottura poco prima di servire il primo piatto in modo da consentire a tutti i bambini di mangiare la pasta ben cucinata a qualsiasi turno.

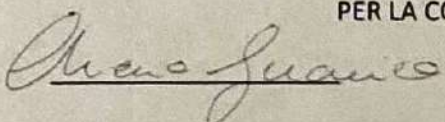
Inoltre abbiamo notato che abbinare il sugo di pomodoro alla ricotta potrebbe dar luogo ad un prodotto acido e di difficile digestione, soprattutto se tale condimento viene preparato e lasciato riposare per ore.

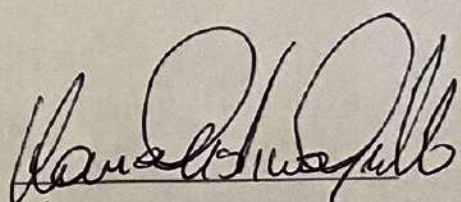
In aggiunta il rifiuto da parte dei bambini del contorno di verdura, ci ha portato a considerare che forse sarebbe meglio prevedere un menù in cui la verdura fosse proposta come polpetta piuttosto che tale quale, anche per evitare inutili sprechi.

Importante sottolineare che l'attuale trasporto dei cibi risulta inefficiente poiché non ne previene il raffreddamento e che i locali refettorio andrebbero puliti con uno scopettone ad ogni fine turno.

L'ispezione termina alle 14.30

PER LA COMMISSIONE MENSA

  
CHIARA GUARINO

  
MARIA CRISTINA GELLO