

Alla c.a. COMUNE DI ROMA  
II MUNICIPIO  
Dirigente U.O.S.E.C.S  
Pec: [protocollo.mun02@pec.comune.roma.it](mailto:protocollo.mun02@pec.comune.roma.it)  
e p.c.  
Prof.ssa Annunziata Di Rosa  
Dirigente Scolastico  
I.C. Sinopoli Ferrini  
Mail: [RMICE8B00L@ISTRUZIONE.IT](mailto:RMICE8B00L@ISTRUZIONE.IT)

### **ISPEZIONE EFFETTUATA IL 26.02.2020**

Il giorno 26.02.2020, alle 11.30 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.

#### MENU' PREVISTO (IV settimana del menù invernale)

primo: passato di verdure con pastina

Secondo: saltinbocca

Contorno: patate lesse

Pane: si

Frutta: mele

Al nostro arrivo troviamo tutto il personale a pranzo. Veniamo accolte dalla signora Laura (cuoca), in quanto la responsabile della ditta SERVIZI INTEGRATI Sig.ra Sasso, al momento non era presente. Mentre ci rechiamo nei locali per indossare il KIT, la Sig.ra Laura, ci riferisce che continuano ad avere uno dei due bollitori fuori uso, lasciato già in tali condizioni dalla precedente ditta CIR FOOD e che hanno dovuto cambiare il secondo piatto, previsto nel menù giornaliero, perchè erano previste meno classi a pranzo (per gita prevista e annullata a seguito delle nuove disposizioni per il CORONAVIRUS). Pertanto invece dei saltinbocca, alla materna è stato servito il prosciutto cotto e alle elementari la polpetta di carne.

Iniziamo l'ispezione nei locali della materna.

All'uscita della mensa della scuola primaria, nel percorso per andare nei locali della materna, notiamo il muretto in condizioni accettabili il vialetto è stato spazzato e propriamente curato nella

parte di competenza della ditta, mentre nella rampa di accesso alla materna vi è presenza di fogliamo e il muretto non è propriamente pulito.

All'interno dei locali della materna troviamo i due piatti campioni ma non sono coperti. I bambini sono già a tavola e stanno mangiando con piatti in ceramica, bicchieri di vetro, posate, brocche di plastica per l'acqua. Chiediamo di assaggiare la minestra e notiamo che la pastina all'interno è troppo cotta ma la consistenza è buona.

Negli altri turni vengono usati solo piatti compostabili.

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

Abbiamo chiesto ai bambini opinioni sui piatti serviti, e sono state tutte positive, hanno gradito e lasciato per lo più i piatti vuoti.

Poi ci rechiamo alla mensa dalla parte delle elementari, dove troviamo già delle classi che hanno iniziato a mangiare ed altre che sono in attesa che il personale finisca di versare la minestra nei piatti, come previsto quando ci sono pietanze liquide.

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. Uno degli erogatori del sapone è rotto e l'altro è regolarmente funzionante. Il bagno disabili è stato ripristinato però la tavoletta è rotta.

Terminata la prima ispezione alla primaria, ci spostiamo nuovamente ai refettori della materna. Arriviamo quando i bambini del secondo turno sono già a tavola, le pietanze vengono servite in piatti compostabili bicchieri in vetro, posate, brocche per l'acqua in plastica.

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

Torniamo poi nei locali delle elementari per continuare l'ispezione sia nelle dispense che durante gli altri due turni.

Facciamo presente, che a seguito di segnalazioni verbali di alcuni genitori, sulla cottura errata della pasta o riso, abbiamo effettuato l'assaggio del primo piatto su tutti i turni. Trovando solamente, come già segnalato precedentemente, la pastina del primo turno materna, avanti di cottura. Inoltre la

signora Laura (cuoca) senza dirci nulla, ci cuoce il riso tanto criticato, per farcelo assaggiare. Si tratta di un riso con più presenza di amido ma di gradevole gusto.

## **CIBO**

Il cibo alla vista risulta: la minestra densa e saporita e la pasta all'interno cotta propriamente, le polpette di carne sono gustose e ben fatte, il prosciutto cotto saporito e le patate lesse ben cotte e piacevoli.

In generale notiamo alcune insegnanti che invogliano i bambini al consumo e aiutano i più piccoli a mangiare.

## **BAGNI**

I bagni sono puliti, il deposito dei prodotti chimici, nella parte delle elementari, è regolarmente chiuso a chiave, il sapone è presente o parzialmente presente, sia alla materna che elementari. Le salviette asciugamani sono presenti negli appositi dosatori solamente alla materna. Continua ad essere rotto il pulsante dello scarico in uno dei bagni della materna.

Il bagno disabili nella materna è in buone condizioni ma manca il sapone nell'apposito contenitore, e in quello delle elementari la tavoletta è rotta.

## **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.

Troviamo nuovamente le scatole di tonno Ribeira "Conseryas del mar", con scritte in spagnolo, prodotto in Ghana, ma sembra che siano le stesse trovate nella precedente ispezione, perchè non ancora utilizzate.

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 pavimenti 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 chiuse correttamente.

Le rampe, i percorsi e in generale le zone di competenza della SERVIZI INTEGRATI sono abbastanza pulite, anche se il fogliame è presente dalla parte della materna.

## **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 ottimizzata.

## **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, 26.02.2020

PER LA COMMISSIONE MENSA

Barbara Altissimi



Francesca Zappavigna

