

Municipio: II

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

CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA: 29 gennaio 2024

ORA: 11:20

APPALTO DITTA:

GESTIONE DITTA: Comune di Roma II Municipio

TURNI SCUOLA INFANZIA N.: 1-2-3-4

ORARI: 11.50- 12.40-13.20-14.00

TURNI SCUOLA PRIMARIA N.: 1-2-3-4

ORARI: 11.50- 12.40-13.20-14.00

	MENU' PREVISTO	MENU' EROGATO	GRADIMENTO/ APPETIBILITA' (*)
PRIMO	Minestra verdure	Minestra verdure	Accettato
SECONDO	Polpettone di bovino	Polpettone di bovino	Accettato
CONTORNO	insalata	insalata	Rifiutata
FRUTTA/DESSERT	mandarino	Mandarino	Accettata
PANE	Pane	Pane	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		X		
TERMINALE				
REFETTORIO 2		x		

CONTROLLO SCADENZA  
PRODOTTI

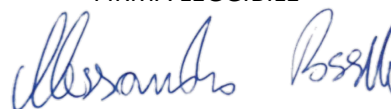
SCADUTI

NON SCADUTI

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

FIRMA LEGGIBILE

FIRMA LEGGIBILE



ISPEZIONE EFFETTUATA IN DATA: 29 gennaio 2024

#### MENU' PREVISTO E MENU' EROGATO

Primo: minestra verdure

Secondo: polpettone di bovino

Contorno: insalata

Frutta/Dessert: mandarino

Pane: pane a fette imbustato

Alle 11.20 ci siamo presentati in mensa per effettuare la nostra ispezione.

Dopo la nostra presentazione, veniamo subito accolti dalla cuoca e veniamo poi accompagnati a visionare i frigoriferi e la dispensa dalla Signora addetta ai pasti speciali.

Veniamo forniti di Kit di protezione (tutto completo) e iniziamo la nostra ispezione.

Visioniamo i bagni e vediamo subito che manca una tavoletta in un water.

Subito dopo, ci rechiamo a visionare la cucina che risulta in linea con la normativa di igiene alimentare HACCP, nello specifico:

- Le dispense risultano ordinate e i cibi ben separati. Non abbiamo riscontrato alcun prodotto scaduto.
- Tutti gli alimenti presenti nei frigoriferi e nei congelatori sono correttamente chiusi con pellicola. Non abbiamo trovato alcun prodotto iniziato e richiuso, ma tutti nuovi confezionati. La cuoca comunica che gli alimenti avanzati non vengono riusati nella presente attività, ma richiusi e inviati il giorno stesso ad altre attività alimentari della stessa azienda.
- La temperatura di frigoriferi e congelatori viene correttamente registrata 2 volte al giorno. Presenti le schede di registrazione.
- Abbiamo riscontrato la corretta osservanza della divisione nei frigoriferi anche dei prodotti per bambini allergici.
- Gli utensili non sono mai a vista ma sempre riposti nei cassetti.
- Le cappe risultano ben pulite.
- Attenzione solo al pavimento della cucina che abbiamo trovato molto bagnato, problema di sicurezza dei lavoratori, non di igiene alimentare.

Abbiamo controllato tutti i turni anche quelli della materna statale e comunale.

Abbiamo riscontrato un solo disappunto sul menù in merito al contorno, tutto lasciato da almeno il 90% dei ragazzi.

**Abbiamo notato che la porzione di pasta è la stessa per tutti, cioè un coppino di mestolo, sia per i bambini grandi che per quelli più piccoli, lasciando soprattutto i più grandi desiderosi del bis, purtroppo non previsto e né consentito. Lo stesso discorso vale anche per il secondo, piatto che è stato graditissimo a tutti i bambini.**

Il pavimento dei refettori non è risultato ben pulito, nello specifico molto grasso.

In ultimo desideriamo informare di un disagio che continua a persistere nonostante i vari reclami, e che colpisce non solo la mensa ma tutti gli studenti, cioè la presenza di fogliame misto a spazzatura e sporcizia varia. Tale grande sporcizia è nido e casa di qualsiasi animale e si trova esattamente accanto alla palazzina

in cui ha sede la cucina della mensa ed anche nel sottoscala della palazzina dell'altra mensa, quella cioè della materna.

Si richiede urgentemente un sopralluogo nonché una bonifica, anche perché tale problematica è già stata evidenziata più volte e mai risolta.

#### CIBO

La minestra risulta all'assaggio buona e cotta al punto giusto; il polpettone anch'esso gustoso e ben cotto; l'insalata (fornita in quantità eccessive) poco gradita come contorno dai bambini (lasciata da quasi tutti in piatti interi nella materna).

#### DISPENSA E FRIGORIFERI

Rispettano le norme HACCP, tutti i prodotti in ordine.

#### PERSONALE

Disponibile e accogliente.

#### VARIE

Fare una segnalazione per la bonifica dei sottoscala nonché dei tetti delle grondaie.

PER LA COMMISSIONE MENSA

---

---