

Municipio: Il

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

CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA: 3 Novembre 2022

ORA: 11:20

APPALTO DITTA:

GESTIONE DITTA: Comune di Roma Il 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	Pasta e patate	Pasta e patate	Accettato
SECONDO	Uova strapazzate	Uova strapazzate	Accettato
CONTORNO	Bieta lessa	Bieta lessa	Rifiutata
FRUTTA/DESSERT	Mela	Mela	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: 3 Novembre 2022

MENU' PREVISTO E MENU' EROGATO

Primo: Pasta e patate

Secondo: Uova strapazzate

Contorno: Bieta lessa

Frutta/Dessert: mela

Pane: pane a fette imbustato

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

Dopo la nostra presentazione, veniamo subito accolte dalla cuoca che ci comunica di aver avvisato la responsabile dell'appalto, ma che purtroppo era impossibilitata a presenziare; quindi veniamo accompagnate a visionare i frigoriferi e dispensa dalla Signora addetta ai pasti speciali.

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

Visioniamo i bagni e vediamo subito che ancora una volta, non ostante i precedenti verbali , quelli dei maschietti sono privi di carta igienica, carta per asciugare le mani nonché il dispenser è privo di sapone, in più manca una tavoletta in un water.

Il bagno delle bambine, l'abbiamo trovato con la porta chiusa e luce spenta. Perfettamente pulito con tutti i beni prima necessità presenti.

Subito dopo, ci rechiamo a visionare la cucina, che risulta rispettosa delle norme HCCP: utensili non a vista ma riposti nei cassetti; cappa pulita.

I pavimenti necessitano di maggiore pulizia.

Le dispense risultano essere ordinate e rispettare le normative vigenti , non ché la suddivisione nei vari compartimenti, in più non abbiamo riscontrato alcun prodotto scaduto.

Lo stesso vale anche per i vari frigoriferi, dove abbiamo ispezionato non solo se la temperatura veniva osservata (a seconda dei cibi conservati), ma anche scadenze, divisione dei prodotti e frigoriferi / dispense per la conservazione di alimenti per bambini allergici.

Andiamo a controllare tutti i turni anche quelli della materna statale e comunale, ravvisando un disappunto, da parte dei docenti delle materne, le quali si lamentano dell'orario tardivo del pranzo, cioè 13.30, poiché molti dei bambini a quell'ora dormono.

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

I Refettori risultano non tanto puliti, con le tapparelle rotte e quindi tutte abbassate (tre nella sala grande e una nella saletta).

I pavimenti necessitano di maggiore pulizia.

Abbiamo inoltre notato come le porzioni dei pasta, sia per i bambini grandi che per quelli più piccoli, risulta essere il medesimo, cioè un coppino di mestolo, lasciando soprattutto i bambino più grandi, desiderosi del bis, purtroppo non previsto e né consentito.

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

sporczia varia; nido e casa di qualsiasi animale, esattamente accanto alla palazzina in cui ha sede la cucina della mensa ed anche nel sottoscala della palazzina in cui ha sede altra ubicazione mensa. Si richiede Urgentemente un sopralluogo nonché una bonifica.

CIBO

La pasta e patate risulta all'assaggio buona e cotta al punto giusto; l'uovo strapazzato anch'esso gustoso e cotto bene; la bieta lessa risultano essere insapore e con le coste ancora dure e difficilmente mangiabili, (queste lasciati da quasi tutti gli studenti).

DISPENSA E FRIGORIFERI

Rispettano le norme HCCP; tutti i prodotti in ordine

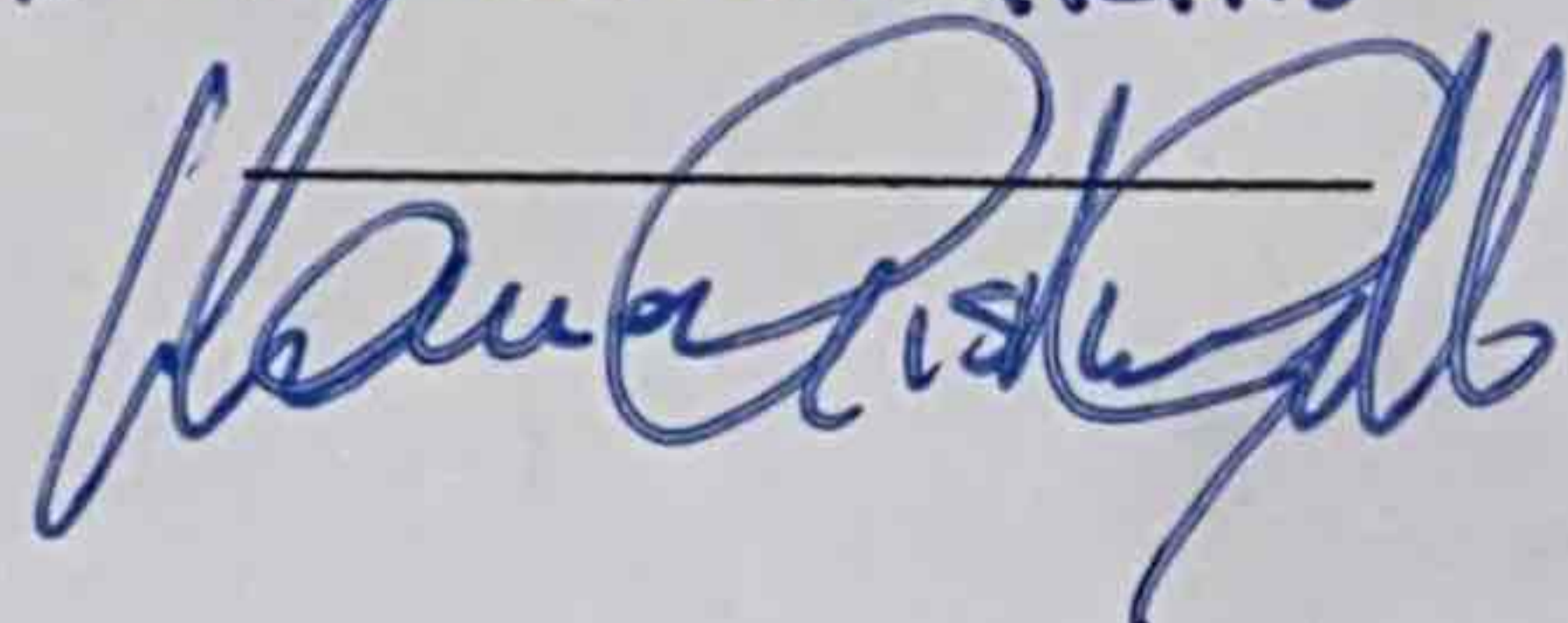
PERSONALE

Disponibile e accogliente

VARIE

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

M. CRISTINA GRILLI PER LA COMMISSIONE MENSA



FREDIANI MONICA
2022.11.11 10:35:44

CN=FREDIANI MONICA
C=IT
2.5.4.4=FREDIANI
2.5.4.42=MONICA