

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

ISPEZIONE EFFETTUATA IN DATA: 30.11.2022

ORA: 11.30/14.20

APPALTO DITTA: Compass Group Italia S.p.a.
Municipio

GESTIONE DITTA: Comune di Roma II

TURNI SCUOLA INFANZIA N.: 3

ORARI: 11:30 / 12:30 / 13:30

La scuola dell'Infanzia consuma i pasti nella sala esterna alla mensa

TURNI SCUOLA PRIMARIA N.: 4

ORARI: 11:50/ 12:35/ 13:20 /14:05

La scuola primaria consuma i pasti nelle 2 sale mensa attinenti alla cucina

	MENU' PREVISTO	MENU' EROGATO	GRADIMENTO/ APPETIBILITA' (*)	NOTE
PRIMO	Risotto al pomodoro	Idem	Accettato +	
SECONDO	Filetto di platessa panato	Idem	Accettato	Pesce scongelato, impanato in cucina e cotto al forno
CONTORNO	Fagiolini all'olio	Bieta a coste	Rifiutato	Sostituzione effettuata per utilizzare verdura fresca e non congelata
FRUTTA	Non specificata	Clementine	Accettato	
DESSERT	Non previsto	Ciambellone fresco	Accettato +	Una tantum. Le classi dell'infanzia lo hanno portato in classe per mangiarlo a merenda
PANE	Fette monoporzione 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	
SALA GRANDE			X	
SALETTA			X	
SALA INFANZIA			X	
RAMPA ESTERNA SALA GRANDE	X			

OSSERVAZIONI: Si rinvia al verbale allegato

FIRMA LEGGIBILE

Paola Granella

FIRMA LEGGIBILE

Riccardo Nasini

ALLEGATO

VERBALE DELL'ISPEZIONE EFFETTUATA IN DATA 30.11.2022

Il giorno 30.11.2022 alle ore 11:30 la Commissione Mensa dell'Istituto Comprensivo Sinopoli Ferrini, esegue l'ispezione nei locali situati in Via di Villa Chigi, presso il Plesso "Contardo Ferrini".

Durante l'ispezione non sono presenti né la referente della mensa né la dietista.

Dotati di kit monouso e di 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 (Il settimana menù estivo)

	MENU' PREVISTO	MENU' EROGATO
PRIMO	Risotto al pomodoro	Idem
SECONDO	Filetto di platessa panato	Idem
CONTORNO	Fagiolini all'olio	Bieta a coste
FRUTTA	Non specificata	Clementine
DESSERT	Non previsto	Ciambellone fresco
PANE	Fette monoporzione imbustato	Idem

Arrivati nei locali della mensa, veniamo accolti e assistiti dalla 1^a cuoca, la Sig.ra Laura Greco (rientrata solo il giorno prima da un periodo di malattia), che ci informa che la referente è da poco andata via.

Veniamo inoltre supportati dall'Addetta alle preparazioni speciali (allergici e celiaci).

Tutto il personale, sia in cucina che in sala, è cordiale e collaborativo ed indossa camici, cuffie e mascherine.

Ci vengono innanzi tutto mostrate la cucina e l'area dedicata alle preparazioni speciali, le aree magazzino e i frigoriferi, nonché illustrate le modalità di preparazione e somministrazione dei pasti. A tal proposito segnaliamo:

MAGAZZINI:

- I magazzini sono ordinati, con molta merce disponibile (lo scarico avviene tre volte la settimana).
- I prodotti sono tutti correttamente divisi per genere e correttamente conservati. I pochi prodotti aperti sono adeguatamente sigillati ed etichettati.
- Tutti i frigoriferi e i congelatori sono funzionanti e con le temperature prescritte. I cibi sono divisi nei frigoriferi secondo le indicazioni di ogni gruppo di alimenti.
- Da un controllo a campione effettuato su tutti gli alimenti, sia nei magazzini che nei frigoriferi e congelatori, non sono stati rinvenuti prodotti scaduti.
- Gli alimenti sono tutti di buona qualità/marca, in maggioranza biologica.

- In magazzino e nei frigoriferi sono presenti – in quantità minori - anche prodotti di alta gamma/qualità, che vengono somministrati con le frequenze previste dai capitolati Comunali.
- Nel congelatore troviamo le “campionature” dei pasti preparate nelle 72 ore precedenti, come prescritto dalle normative.

CUCINE

- I locali sono sufficientemente puliti ed ordinati.
- L’area dedicata alla preparazione dei cibi speciali è ben organizzata e segregata rispetto al resto della cucina. Il registro dei bambini con problematiche alimentari è tenuto correttamente ed i pasti sono preparati e serviti nel rispetto delle indicazioni prescritte dall’Addetta alle preparazioni speciali.
- I primi piatti vengono cucinati pochi minuti prima della somministrazione. I secondi piatti e contorni vengono cucinati precedentemente e poi riscaldati/terminati prima del servizio.

SOMMINISTRAZIONE PASTI

- I pasti vengono somministrati nelle tre sale della mensa (due nell’edificio statale e una nell’edificio comunale, dedicata alla scuola dell’infanzia).
- I tavoli sono apparecchiati correttamente: sulle tovaglie di plastica vengono predisposte tovaglie di carta usa e getta, che vengono sostituite ad ogni turno.
- I piatti sono monouso e biodegradabili. Sono disponibili anche piatti in porcellana, prevalentemente fondi, che però vengono utilizzati solo raramente (ad esempio quando ci sono minestre liquide e particolarmente calde) in quanto meno pratici di quelli usa e getta.
- Le posate sono in metallo, i bicchieri di vetro. Le brocche per l’acqua sono in plastica, con tappo, e vengono rimboccate ad ogni turno.
- Le porzioni sono differenziate in 3 classi, in funzione dell’età dei bambini (più le porzioni per gli insegnanti). Le porzioni erogate sembrano corrispondenti alle prescrizioni per tutte le classi ed in tutti i locali.
- I pasti per i bambini con esigenze alimentari specifiche vengono serviti individualmente, in contenitori sigillati ed etichettati.
- Tra un turno e l’altro i tavoli vengono sparecchiati, ripuliti e riapparecchiati. I tempi sono veramente strettissimi e non consentono altra pulizia se non una veloce spazzata ai pavimenti sotto i tavoli.

CIBO

- Le pietanze vengono servite alla giusta temperatura.
- Il riso al pomodoro è ben cotto, di buona qualità, ha un buon aspetto e un buon sapore. Ed infatti riscontra un alto gradimento tra tutti i bambini. Per rendere il piatto ancora migliore si potrebbe forse aggiungere un po' più di parmigiano.
- Il filetto di platessa ha una discreta panatura ed un buon sapore. Il gradimento nei bambini è sufficiente.
- La verdura è buona, ben preparata, ma viene rifiutata interamente dalla quasi totalità dei bambini.
- Le clementine sono disponibili in grande quantità e molti bambini le gradiscono (anche se i bambini dell’infanzia necessitano dell’aiuto delle maestre per sbucciare).

- Il pane è fresco.
- Come alimento speciale viene servito un ciambellone fresco, che le maestre provvedono a porzionare e distribuire ai bambini (che lo apprezzano particolarmente) e/o a portare in classe per la merenda pomeridiana. A tale proposito una maestra ci segnala come in questi casi il pasto speciale destinato ai bambini con problematiche alimentari (normalmente delle merendine confezionate) sia decisamente meno *appealing*, sia in termini visivi che di gusto, e sarebbe bello fare qualcosa per rendere minori tali differenze.

PERSONALE

Tutto il personale è gentile, cordiale e collaborativo.

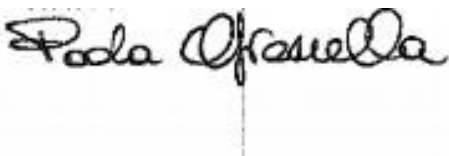
VARIE

- Nel locale mensa principale (quello attinente alla cucina) ci sono ben 6 finestre con le tapparelle fuori uso, il che impedisce il passaggio della luce naturale. La cosa era stata già segnalata nell'ispezione precedente, apparentemente senza alcun riscontro.
- La rampa di accesso esterno alla mensa (prospiciente l'edificio della materna Montessoriana) risulta spazzata superficialmente, ma in condizioni igieniche veramente insoddisfacenti ed in precario stato manutentivo (corrimani sporchi e talvolta arrugginiti, un tubo dell'acqua con evidenti perdite, etc).
- I bagni delle mense sono puliti, provvisti di carta igienica e asciugamani e con i dispenser per il sapone carichi.
- Un paio di water sono privi di tavolette (quelli della materna ne sono tutti privi). I bagni sono comunque poco utilizzati. I bagni non sono differenziati per sesso (non ci è stato chiarito se per scelta o per altri).

L'ispezione termina alle ore 14,20 circa.

PER LA COMMISSIONE MENSA

Paola Granella
(Rappr.te Infanzia)



Riccardo Nasini
(Rappr.te Primaria)

