

Municipio: Il

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

CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA: 17.01.2023

ORA: 11.15/14.30

APPALTO DITTA: Compass Group Italia S.p.A.

GESTIONE DITTA: Comune di Roma II Municipio

TURNI SCUOLA INFANZIA N.: 3

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

TURNI SCUOLA PRIMARIA N.: 4

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

	MENU' PREVISTO	MENU' EROGATO	GRADIMENTO/ APPETIBILITA' (*)
PRIMO	Agnolotti al pomodoro	Idem	Accettato
SECONDO	Mozzarella di	Idem	Accettato
CONTORNO	Insalata	Idem	Accettato
FRUTTA/DESSERT	Non specifica	Arancio	Molte classi le portano in classe
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	
REFETTORIO			X	
SALETTA			X	
RAMPE ESTERNE	X			
REFETTORIO 2			X	

CONTROLLO SCADENZA
PRODOTTI

SCADUTI

NON SCADUTI

SE SCADUTI QUANTI E QUALI: ___ I PRODOTTI O GLI ALIMENTI DETERIORATI VENGONO POSIZIONATI IN APPOSITI SPAZI PER ESSERE RICONSEGNAI AI FORNITORI SOPRATTUTTO FRUTTA O VERDURA TROVATA NELLE CASSETTE SCARICATE _____

FIRMA LEGGIBILE

Silvana Gambacorta

FIRMA LEGGIBILE

Alessandro Rossetti

ISPEZIONE EFFETTUATA IN DATA: 17.01.2023

Il giorno 17.01.2023 alle ore 11.15 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 Ditta 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 tutela dell'interesse dei bambini.

MENU' PREVISTO	MENU' EROGATO
Primo: Agnolotti al pomodoro	Idem
Secondo: Mozzarella di Bufala	Idem
Contorno: Insalata	Idem
Frutta/Dessert: Mista	Arancio
Pane: Fetta monoporzione imbustata	Idem

Arrivati nei locali della scuola veniamo accolti dalla I cuoca Laura Greco, prova a chiamare la responsabile che non potrà essere presente. Ci viene presentato lo staff e la referente delle diete speciali, che segue personalmente tutti i passaggi della preparazione e della consegna ai bambini.

Tutto il personale indossa camici, cuffia e mascherina, a tal proposito vorremo proporre l'utilizzo dei copri scarpe durante il passaggio esterno delle pietanze verso il refettorio infanzia comunale, in modo da non contaminare i locali.

MAGAZZINI

- I magazzini sono ordinati, i prodotti sono ben posizionati nelle dispense (lo scarico avviene tre volte alla settimana);
- Sono divisi correttamente per genere e ben conservati. I prodotti aperti sono sigillati ed etichettati con data;
- I frigoriferi sono funzionanti e vengono riportate le temperature come da protocollo;
- I prodotti sono di ottima qualità, in maggioranza biologica;
- Ci viene segnalato che tutti i giorni viene preparato il pasto campione che deve essere conservato per eventuali controlli da parte degli organi competenti.

CUCINE

- I locali sono puliti e ordinati;
- Bollitori, braceri e tutti i macchinari funzionanti;
- Le preparazioni vengono coordinate dalla I cuoca pochi minuti prima della somministrazione;
- L'area dedicata alle diete speciali è ben organizzata ed il registro dei bambini con problematiche è tenuto correttamente.

SOMMINISTRAZIONE

I pasti vengono somministrati nelle 2 sale mensa all'interno del plesso statale e nella sala mensa dell'infanzia comunale (plesso accanto).

I tavoli sono apparecchiati correttamente con tovaglia di carta, che viene sostituita ad ogni turno, piatti porcellana, bicchieri in vetro, posate in metallo e caraffa in plastica. Per i turni successivi bicchieri e piatti diventano monouso e biodegradabili, questo a causa del tempo tra un turno e l'altro che non consente l'utilizzo della lavastoviglie.

I dosaggi degli alimenti sono indicati dai protocolli municipali e tengono conto dell'età dei bambini, le diete speciali vengono servite individualmente direttamente dalla referente al bambino.

Tra un turno e l'altro vengono sanificati i tavoli cambiata la tovaglia, riapparechiato e si procede ad una veloce spazzata.

CIBO

I pasti serviti risultano molto apprezzati dai bambini e dalle docenti, gli agnolotti sono di buona qualità ed il passato di pomodoro ha un buon aspetto e un buon sapore, il tutto arricchito da parmigiano, si riscontra un alto gradimento tra i bambini.

La mozzarella è di ottima qualità, viene servita in formato adatto e per i più piccoli tagliata a pezzetti. Il contorno di insalata viene servito condito.

La frutta disponibile in grande quantità viene spesso portata in classe per essere consumata in seguito.

PERSONALE

Tutto il personale è gentile cordiale e disponibile.

VARIE

Tra le varie segnaliamo come fatto nei verbali precedenti che le rampe ed passaggio esterno sono sporchi, pieni di foglie secche e le condizioni igieniche sono insoddisfacenti.

I bagni delle mense sono puliti, ed il personale mensa ci fa notare che effettuano loro stesse le pulizie, la carta non viene lasciata nei bagni, ma deve essere richiesta al personale perché spesso i bambini ne gettano quantità spropositate nei water, causandone l'ostruzione.

Segnaliamo che la calamita magnetotermica della porta antincendio tra cucina e sala mensa sembra difettosa, la porta viene tenuta aperta da una sedia, cosa inaccettabile in caso di pericolo.

L'ispezione termina alle ore 14,20 circa.

PER LA COMMISSIONE MENSA

Silvana Gambacorta

Alessandro Rossetti