

Municipio: Il

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

CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA: 3/3/2022 ORA: 11:30

APPALTO DITTA : COMPASS GROUP ITALIA  
Roma II Municipio

GESTIONE DITTA: Comune di

TURNI SCUOLA INFANZIA N.: 2 ORARI:13:00 ; 13:30

TURNI SCUOLA PRIMARIA N.: 4 ORARI:12:00 ; 12:40 ; 13:10 ; 14:00

	MENU' PREVISTO	MENU' EROGATO	GRADIMENTO/ APPETIBILITA' (*)
PRIMO	Risotto alla zucca	Risotto alla zucca	Accettato
SECONDO	Hamburger di bovino	Spezzatino/hamburger	Accettato
CONTORNO	Broccoli	Broccoli	Rifiutato
FRUTTA/DESSERT	Mela	Mels	Accettato
PANE	Fette imbustate	Fette imbustate	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: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



SHOT ON REDMI 9  
AI QUAD CAMERA

Alexandre Cruz

FIRMA LEGGIBILE

Chloe Guadino

FIRMA LEGGIBILE

ISPEZIONE EFFETTUATA IN DATA: 3/3/2022

#### MENU' PREVISTO E MENU' EROGATO

Primo: Risotto alla zucca

Secondo: previsto Hamburger erogato Spezzatino (elementari) e Hamburger (infanzia)

Contorno: Broccolo

Frutta/Dessert: Mela

Pane: Pane a fette imbustato.

Alle 11:30 circa ci presentiamo in mensa per effettuare l'ispezione.

Veniamo immediatamente accolte dalla cuoca che ci fa accomodare nello studio della responsabile. Qui ci vengono forniti i kit di protezione individuale (camice, mascherina, cuffia e copriscarpe).

Una volta pronte veniamo accompagnate in cucina dalla cuoca. Ci vengono qui mostrate tutte le preparazioni già avviate per il primo turno del pranzo (ore 12:00).

La cucina è in ordine, pulita e ben organizzata.

Il personale all'opera opportunamente vestito e coperto, con divise pulite.

Ci viene presentata la responsabile delle diete speciali che ci mostra tutto il procedimento di preparazione di questi piatti.

*I pasti speciali sono tutti scritti su un memorandum cartaceo dove vengono indicati i nomi dei bambini, la dieta speciale e orario del turno pranzo. La responsabile ci mostra come essa stessa riscriva sul coperchio del piatto tutte le informazioni e si accerti personalmente della congruità dei piatti. Il metodo sembra ottimo.*

Passiamo poi a visionare il primo refettorio. Qui chiediamo subito di vedere il piatto campione, ma purtroppo questo non era stato preparato.

Le tavolate sono ben apparecchiate, con tovaglie di carta, piatti biocompostabili, posate di metallo e bicchieri di vetro. L'acqua viene servita in carattere di plastica colorata.

Alla fine del turno il personale si dedica alla pulizia del pavimento. Dato il poco tempo tra un turno e l'altro questa pulizia risulta comunque un pò frettolosa. Successivamente controlliamo tutti i turni del pranzo in cui riscontriamo le stesse cose. Tavole ben apparecchiate, pulite, ma con i pavimenti che dovrebbero essere un pò più puliti.

Alle 13:00 iniziamo a controllare i pasti dei bimbi della materna che vengono serviti, causa Covid, in classe.

Qui la situazione della pulizia è chiaramente ottimale, ma viene sollevato dalle maestre il problema dei lunch box. Questi sono di materiale diverso dai piatti usati in refettorio. Questo materiale è più assorbente ed i cibi risultano quindi più secchi, senza sugo (assorbito dal box).

Il riso comunque è arrivato abbastanza caldo, essendo stato trasportato dalla mensa alla classe in contenitori di polistirolo, che vengono poi igienizzati tutti i giorni

Effettuato il controllo delle sale passiamo a controllare, assieme alla responsabile, la dispensa.

Chiediamo di verificare random varie scadenze. Tutti i prodotti sono ben conservati. In armadi dedicati si trovano i prodotti senza glutine e per i pasti speciali. I congelati sono praticamente assenti. Tutti i

prodotti freschi sono ben conservati, consegnati in giusta quantità tre volte a settimana. Non ci sono accatastamenti. Anche i pavimenti della dispensa potrebbero essere un po' più puliti.

I prodotti dati ai bambini sono quasi tutti biologici e di provenienza italiana a km zero.

Valutiamo nel complesso una buona organizzazione che si scontra con menù e quantità imposte dal Comune di Roma. Vi sono purtroppo moltissimi sprechi di frutta e verdura e pane che non possono, neanche se intonsi, essere destinati a bisognosi.

I menù, a volte un po' ostici per i bambini, vengono anch'essi sempre scelti dal Comune.

La cuoca ci mostra infine tutti i conti sulle quantità che deve cucinare ogni giorno in base alle grammature da seguire.

I bagni da noi ispezionati risultano puliti e con carta.

#### CIBO

Il riso alla zucca è di ottimo sapore, poco condito di zucca, ma con parmigiano. La cottura e temperatura buone. Viene gradito da molti bambini.

Come secondo era previsto per tutti l'hamburger ma, dal momento che il macchinario per macinare la carne non era perfettamente funzionante, è stato apportato un cambiamento al menù e solo alla primaria è stato proposto lo spezzatino. Per la materna sono stati preparati comunque gli hamburger. La carne risulta saporita e morbida ma, dato il taglio di carne, è stata considerata dai bambini della primaria un po' troppo piena di venature e grasso. Viene comunque mangiata da molti.

*I broccoli sono buoni, ma lasciati dalla maggioranza.*

#### DISPENSA

Come già detto in descrizione ottima gestione della dispensa.

#### PERSONALE

Il personale è ben organizzato, fornito di dispositivi di protezione individuale e con divise pulite.

#### VARIE

Terminiamo l'ispezione alle 14:15.

Il giudizio è nel complesso molto buono.

Nulla da dire sulle materie prime e la loro conservazione.

I pavimenti dovrebbero essere più puliti. I piatti campione dovrebbero essere sempre preparati e le porzioni rispettate. Alcune maestre hanno lamentato porzioni scarse con bambini che rimangono con fame.

I sughetti e i condimenti forse dovrebbero essere più abbondanti, visto anche il problema dei lunch box di materiale troppo assorbente.

Gli sprechi di pane, frutta e verdure troppo abbondanti, una follia visti i tempi.

I locali sono nel complesso puliti, le porte sempre aperte per far circolare l'aria.

Sicuramente da sottolineare l'incuria totale delle zone esterne di accesso alla mensa.

Le rampe sono un accumulo di foglie e sporcizia dove potrebbero nascondersi animali. Le finestre, dotate di zanzariere protettive, piene di polvere in crostata.

È chiaro che questa situazione non è di competenza della gestione mensa, ma è un problema da porre all'attenzione della dirigenza scolastica statale.

L'igiene è importante in ogni punto della scuola.

Alessandro Ceze

PER LA COMMISSIONE MENSA

Anna Lucia