

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

CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA: 05/05/2022 ORA: 11:30

APPALTO DITTA: COMPASS GROUP ITALIA GESTIONE DITTA: Comune di Roma II Municipio

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

TURNI SCUOLA PRIMARIA N.: ORARI:

	MENU' PREVISTO	MENU' EROGATO	GRADIMENTO/ APPETIBILITA' (*)
PRIMO	Fusilli al sugo	Fusilli al sugo	Accettato
SECONDO	Polpettone	Polpettone	Accettato
CONTORNO	Zucchine	Zucchine	Rifiutate
FRUTTA/DESSERT	Mela	Mela/Banane	Accettata
PANE	Pane	Pane	Accettato

(*) Percentuale di gradimento

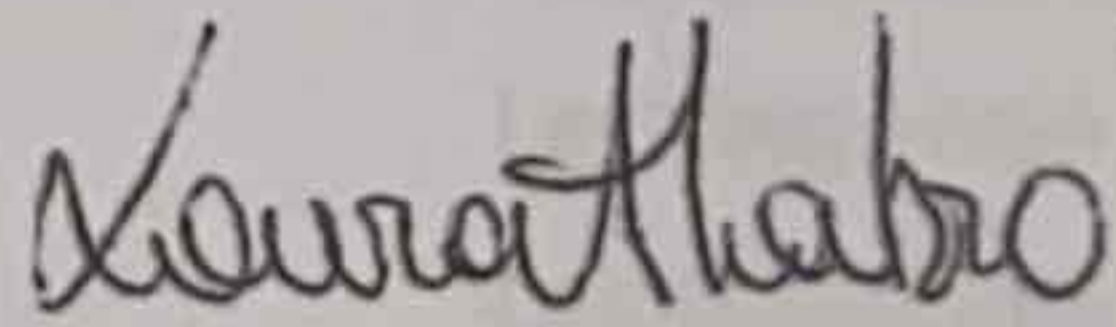
- Accettato: Gradimento superiore al 50%
- Rifiutato in parte: Gradimento fra il 30% e il 50%
- Rifiutato: Gradimento inferiore al 30%

IGIENE LOCALI	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	BUONO	OTTIMO
CUCINA			x	
DISPENSA				x
BAGNI	x			
REFETTORIO		x		
SALETTA		x		
TERMINALE				
REFETTORIO 2		x		

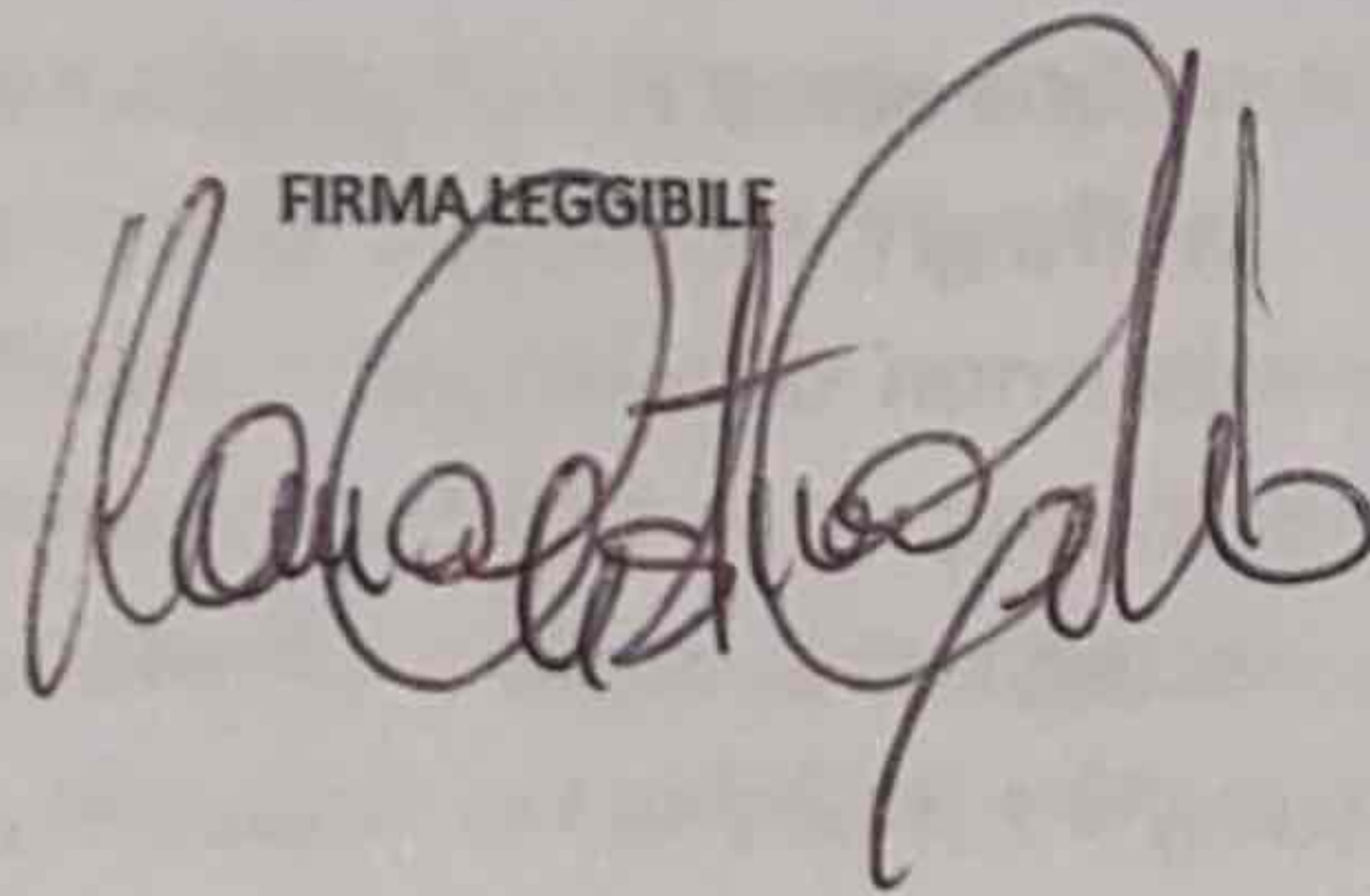
CONTROLLO SCADENZA PRODOTTI SCADUTI 0 NON SCADUTI

SE SCADUTI QUANTI E QUALI: _____

FIRMA LEGGIBILE



FIRMA LEGGIBILE



ISPEZIONE EFFETTUATA IN DATA: 5 maggio 2020

MENU' PREVISTO E MENU' EROGATO

Primo: Fusilli al sugo

Secondo: polpettone

Contorno: zucchini

Frutta/Dessert: mela

Pane: pane a fette imbustato

Alle 11.30 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, e di aspettare il suo arrivo.

Veniamo fornite di Kit di protezione (tutto completo), e visto il perdurare dell'attesa, 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 vater.

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 incontriamo la responsabile, con la quale andiamo a visionare la cucina, che risulta pulita e rispettosa delle norme HACCP, nonché le dispense e frigoriferi.

Le dispense risultano essere ordinate e rispettare le normative vigenti non che 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.

Dalla Responsabile mensa, ci viene fatto un appunto della Brasiera, non a norma ed in pessime condizioni, quindi non utilizzabile. Ciò è stato già segnalato e richiesta la sostituzione della medesima dalla Ditta in oggetto, al fine di poter garantire piatti un po' più saporiti e non andare più in contro a variazioni di menù.

In più ci viene fatto notare come hanno ricevuto una lavastoviglie usata, ma purtroppo ad oggi mai installata, anche questa causa di molteplici difficoltà, come l'utilizzo di stoviglie e posate compostabili anche quando non necessario.

Andiamo a controllare tutti i turni anche quelli della materna statale e comunale, ravvisando un disappunto, da parte dei docenti, sui lounge box poiché con le zucchini si erano bagnati, e quindi il pericolo per i minori di mangiare assieme alla carne e zucchini anche un po' di carta; abbiamo inoltre riscontrato un disappunto sul menù soprattutto in merito al contorno, tutto lasciato dal almeno il 90% dei ragazzi(il menù prevede zucchini trifolati, ma causa Brasiera rotta, queste sono state lessate).

In ultimo desideriamo informare di un disagio che colpisce non solo la mensa ma tutta la popolazione studentesca, cioè la presenza di fogliame misto a spazzatura e sporcizia varia; nido e casa di qualsiasi animale, esattamente adiacente alla palazzina in cui ha sede la cucina della mensa ed anche nel sottoscala della palazzina in cui ha sede altra ubicazione mensa. La scuola è in questa situazione ormai da troppo tempo , nonostante diversi solleciti fatti anche dalla precedente ditta in carica. Si richiede Urgentemente un sopralluogo nonché una bonifica.

CIBO

I fusilli al sugo sono buoni, ma risultano scotti nelle sezioni che ricevono il pasto in classe, a causa del tempo necessario per il trasporto e per il confezionamento all'interno dei box.; il polpettone risulta essere morbido e all'impatto gustoso, ma la carne utilizzata(vitellone) poco adatta e molto forte di sapore ; le zucchine sono sementose e troppo cotte (queste lasciate da quasi tutti gli studenti).

DISPENSA

Rispettano le norme HCCP; tutti i prodotti in ordine

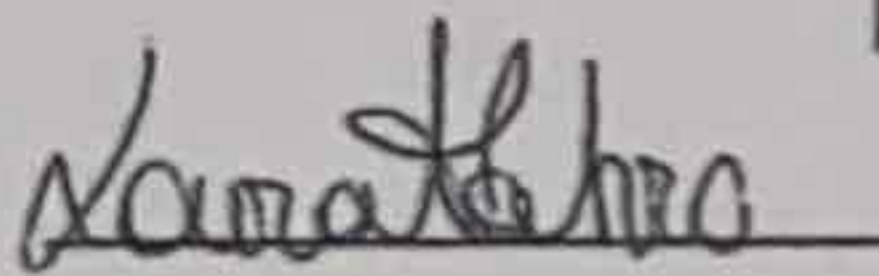
PERSONALE

Disponibile e accogliente

VARIE

Fare una segnalazione per la bonifica dei sottoscala nonché dei tetti delle grondaie (zone comunali e statali).

Richiesta urgente per una sostituzione della brasiera in dotazione alla cucina.



PER LA COMMISSIONE MENSA

