

Municipio: II

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

CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA: 27 aprile 2023

ORA: 11:20

APPALTO DITTA:

GESTIONE DITTA: Comune di Roma II 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 al sugo	Pasta al sugo	Accettato
SECONDO	Polpettone di bovino	Polpettone di bovino	Accettato
CONTORNO	zucchine trifolate	Zucchine trifolate	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: 27 aprile 2023

#### MENU' PREVISTO E MENU' EROGATO

Primo: Pasta al sugo

Secondo: polpettone di bovino

Contorno: zucchine trifolate

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; 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 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.

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( problematica già evidenziata più volte).

Abbiamo inoltre riscontrato un disappunto sul menù soprattutto in merito al contorno, tutto lasciato da ameno il 90% dei ragazzi e sulla modalità della somministrazione della frutta, che viene preventivamente tagliata e si annerisce diventando troppo morbida e poco appetibile per i bambini; le insegnanti lamentano inoltre che la tipologia del taglio della frutta non è adeguata all'età.

I Refettori risultano non tanto puliti, soprattutto per quanto riguarda il pavimento che risulta molto grasso.

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 bambini 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(problematica già evidenziata più volte e mai risolta).

CIBO

La pasta al sugo risulta all'assaggio buona e cotta al punto giusto; il polpettone anch'esso gustoso e cotto bene; le zucchine risultano ben cotte ma poco gradite come contorno dai bambini( queste lasciati da quasi tutti gli studenti).

DISPENSA E FRIGORIFERI

Rispettano le norme HCCP; tutti i prodotti in ordine

PERSONALE

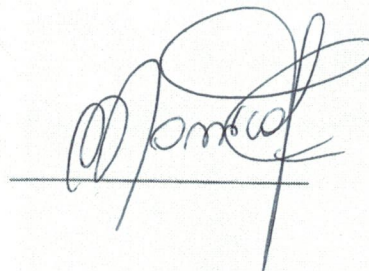
Disponibile e accogliente

VARIE

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



PER LA COMMISSIONE MENSA



Municipio: Il

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

CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA:27 aprile 2023

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 al sugo	Pasta al sugo	Accettato
SECONDO	Polpettone di bovino	Polpettone di bovino	Accettato
CONTORNO	zucchine trifolate	Zucchine trifolate	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		

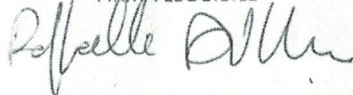
CONTROLLO SCADENZA  
PRODOTTI

SCADUTI

NON SCADUTI

SE SCADUTI QUANTI E QUALI: \_\_\_\_\_

FIRMA LEGGIBILE



FIRMA LEGGIBILE

