

**ALLEGATO**

**VERBALE DELL'ISPEZIONE EFFETTUATA IN DATA 30.11.2022**

Il giorno 17.10.2023 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**

	<b>MENU' PREVISTO</b>	<b>MENU' EROGATO</b>
PRIMO	Minestrone di verdure con pastina	Idem
SECONDO	Fetta di formaggio	Idem
CONTORNO	Patate al forno	Idem
FRUTTA	Ananas	Idem
DESSERT	Non previsto	
PANE	Fette monoporzioneimbustato	Idem

Arrivati nei locali della mensa, veniamo accolti e assistiti dalla 1<sup>a</sup> cuoca, la Sig.ra Laura Greco, che ci informa che la referente non è presente. La Signora Greco avvisa telefonicamente la referente che ci raggiungerà successivamente.

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 sono funzionanti e con le temperature prescritte. Un congelatore si chiude male, al punto che per chiuderlo correttamente, precauzionalmente, vengono posizionati dei pacchi pesanti per migliorare l'aderenza. 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.

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

ISPEZIONE EFFETTUATA IN DATA: 17.10.2023

ORA: 11.30/14.00

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

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

TURNI SCUOLA PRIMARIA N.: 4

ORARI: 12:30/ 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	Minestrone di verdure con pastina	Idem	Rifiutato in parte	
SECONDO	Fetta di formaggio	Idem	Accettato	Per molti bambini è risultato difficile mangiare la fetta intera
CONTORNO	Patate al forno	Idem	Accettato	
FRUTTA	Ananas	Idem	Accettato	
DESSERT	Non previsto	Non previsto		
PANE	Fette monoporzionamento imbustato	Idem	Accettato	

(\*) Percentuale di gradimento

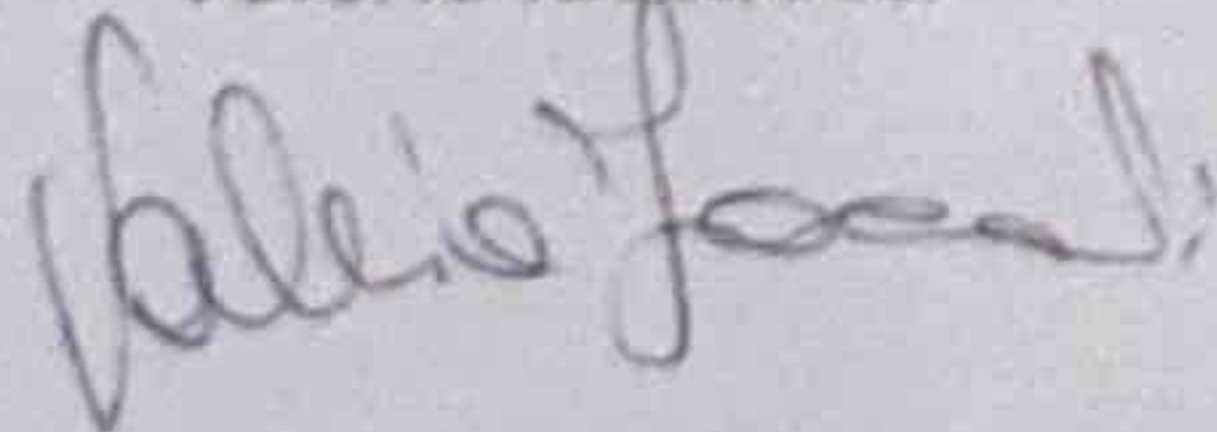
- Accettato: Gradimento superiore al 50%
- Rifiutato in parte: Gradimento fra il 30% e il 50%
- Rifiutato: Gradimento inferiore al 30%

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

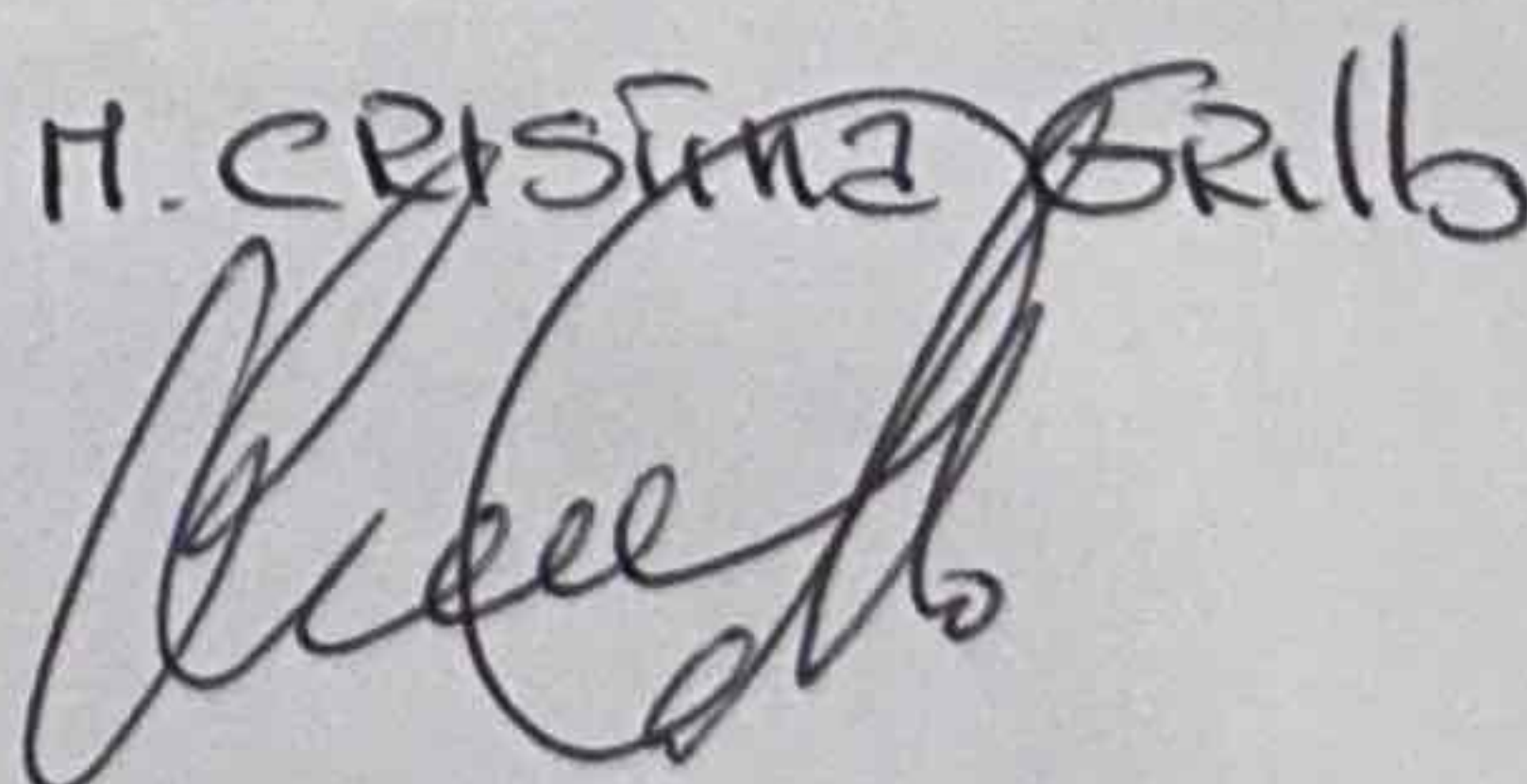
FIRMA LEGGIBILE

Valeria Iacobacci



1

M. CRISTINA BRILLO



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

- 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 sono stati usati solo per il primo turno.
- 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 minestrone di verdure è di buona qualità e la pastina mantiene una buona cottura. I bambini della materna e delle prime elementari lo mangiano volentieri. I bambini più grandi, invece, lo lasciano quasi tutto.
- La fetta di formaggio viene gradita quasi da tutti, l'unico problema è, che essendo una fetta intera, anche se sottile, per molti bambini risulta difficile tagliarla e quindi mangiarla.
- Le patate al forno risultano gustose per tutti i bambini.
- L'ananas piace, ma purtroppo, essendo stretti con i tempi, i bambini la lasciano.

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

- Il pane è fresco.

**PERSONALE**

Tutto il personale è gentile, cordiale e collaborativo.

**VARIE**

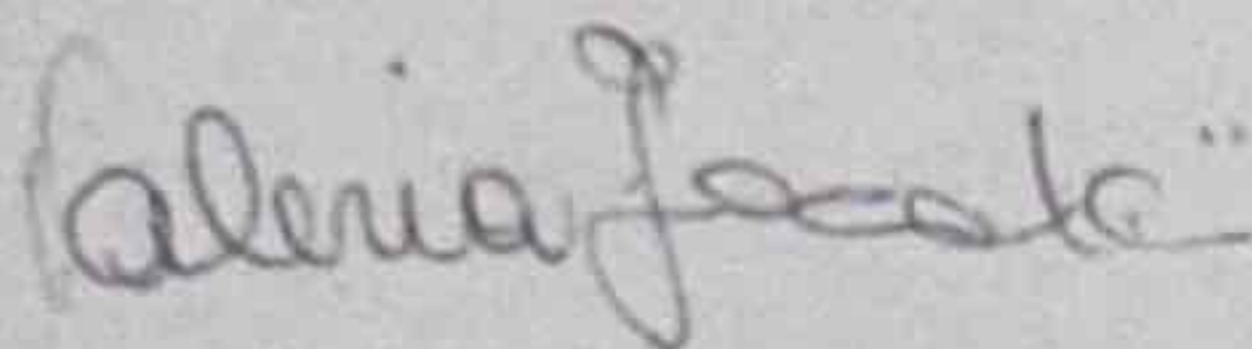
- I pavimenti di tutte e tre le sale mensa risultano molto sporchi e trascurati, lo stesso vale per i pavimenti del corridoio.
- La rampa di accesso esterno alla mensa (prospiciente l'edificio della materna Montessoriana) risulta spazzata superficialmente, ma in condizioni igieniche veramente insoddisfacenti ed in precario stato manutentivo (corrimani sporchi e talvolta arrugginiti, un tubo dell'acqua con evidenti perdite, etc).
- I bagni delle mense sono puliti, sprovvisti di carta igienica che viene data direttamente dal personale mensa su richiesta e asciugamani e con un solo dispenser per il sapone carico.

L'ispezione termina alle ore 14,00 circa.

PER LA COMMISSIONE MENSA

FIRMA LEGGIBILE

Valeria Iacobacci



M. CRISTINA GRILLO

