

Municipio: Il

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

CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA: 21.12.2021 ORA: 11.30

APPALTO DITTA: GESTIONE DITTA: Comune di Roma Il Municipio

TURNI SCUOLA INFANZIA N.: 1 ORARI:13.30

TURNI SCUOLA PRIMARIA N.: 1-2 ORARI: 11.50 -12.30

	MENU' PREVISTO	MENU' EROGATO	GRADIMENTO/ APPETIBILITA' (*)
PRIMO	Agnolotti di carne al sugo	idem	Accettato
SECONDO	Bocconcini di maiale	idem	Rifiutato in parte perché troppo duro
CONTORNO	Patate al forno	idem	Accettato
FRUTTA/DESSERT	mandarini	idem	Accettato
PANE	Fette monoporzione imbustate	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				
TERMINALE				
REFETTORIO 2				

CONTROLLO SCADENZA
PRODOTTI

SCADUTI

NON SCADUTI x

SE SCADUTI QUANTI E

QUALI: _____ nessuno _____

FIRMA LEGGIBILE


FIRMA LEGGIBILE


Alla c.a. COMUNE DI ROMA – Il Municipio

Dirigente U.O.S.E.C.S.

Pec: protocollo.mun02@pec.comune.roma.it

Ufficiodiete.mun02@comune.roma.it

Alla Dott.ssa Paola Ruggieri

Paola1.ruggieri@comune.roma.it

E p.c.

Al dirigente scolastico I.C. Sinopoli Ferrini

Mail: RMICE8B00L@istruzione.it

Al comitato Genitori

Alla responsabile della scuola dell'infanzia comunale

Dott.ssa Maria Eugenia Arioni

Mariaeugenia.arioni@comune.roma.it

ISPEZIONE EFFETTUATA IN DATA: 21.12.2021

Il giorno 21 /12/2021 alle ore 11.30 c.a., la Commissione Mensa dell'Istituto Comprensivo Sinopoli – Ferrini, esegue l'ispezione nei locali situati in Via di Villa Chigi, presso il plesso "Contardo Ferrini".

Dotate del kit, compresa la 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 (menù di Natale)

Primo: agnolotti di carne al sugo



Secondo: bocconcini di maiale panati

Contorno: patate al forno

Frutta/Dessert: mandarini

• Pane: si

Alle 11.30 circa entriamo nei locali mensa e ci accolgono la responsabile e la cuoca. Ci dirigiamo nella dispensa che appare molto pulita ed ordinata.

I tavoli del refettorio situato nell'interrato della primaria sono apparecchiati correttamente: sopra alle tovaglie di plastica sono state predisposte tovaglie di carta usa e getta che vengono sostituite prima dell'inizio di ogni nuovo turno.

I piatti sono biocompostabili, le posate sono di plastica nell'apposita bustina di plastica monouso (problemi a tagliare la carne perché si spezzano), i bicchieri sono di vetro e le caraffe di plastica colorata.

Si ribadisce che da una prima analisi la grammatura per le classi prime e seconde risulta insufficiente, mentre proporzionata per le classi successive.

I tempi per il pranzo sono troppo brevi per ciascun turno (molti bambini un po' più lenti nel mangiare non riescono neanche ad assaggiare il secondo. ...) Di questa problematica se ne lamentano sia i bambini che gli insegnanti.

CIBO

Gli agnolotti appaiono ben conditi (porzione insufficiente per molti bambini della primaria), i bocconcini di maiale troppo asciutti e di taglio troppo grande per l'infanzia, comunque carne molto grassa) le patate ben fatte, la frutta ed il pane sono di quantità adeguate.

DISPENSA

I locali della dispensa sono in ordine; gli alimenti risultano correttamente conservati; nei frigoriferi il cibo è ben conservato, diviso per genere e correttamente etichettato; non sono stati trovati prodotti scaduti, alimenti utilizzati per le diete speciali sono conservati in appositi armadi, così come gli utensili utilizzati per la preparazione di tali diete.

PERSONALE

Tutto il personale utilizza camici, cuffie e mascherine, il tutto correttamente indossato.

VARIE



I bagni sono puliti ma sprovvisti di carta igienica (viene fornita solo su richiesta del bimbo che la richiede) e asciugamani monouso.

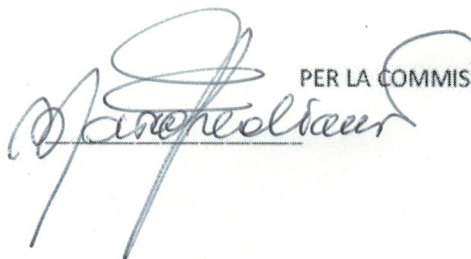
3 wc su 4 sono sprovvisti di tavoletta.

I pavimenti del refettorio sono sporchi già dal primo turno mensa.

Solo le classi materne mangiano in classe. Il cibo destinato a tali classi, che non lo consumano nei refettori, viene trasportato mediante lunch-box che, naturalmente, ne ritardano l'erogazione, e anche la temperatura al momento del consumo non è la stessa di quando il cibo viene messo nei contenitori.

La carne, per tale motivo, viene servita fredda e molte volte risulta dura.

L'ispezione termina alle 14.00

 PER LA COMMISSIONE MENSA

Luca Fabio