

CIBO

Il cibo è stato molto apprezzato dai bambini che in molti casi hanno mangiato l'intera portata. Il cibo meno apprezzato è stato il contorno che forse risultava leggermente scodito per olio e sale. Abbiamo avuto modo di assaggiare direttamente i cibi del menu che effettivamente sono apparsi gustosi e di buona consistenza oltre ad essere di una giusta temperatura di somministrazione. Abbiamo scambiato con capo-cuoca e dietista della Ditta considerazioni riguardanti il menu (in particolare sul contorno che non è sembrato essere stato molto gradito) ma ci è stato esaurientemente spiegato che il menu non sono modificabili e la stessa preparazione delle pietanze rimane competenza del Municipio che ne indica dettagliatamente le procedure come ci è stato mostrato nella documentazione a disposizione.

DISPENSA

La dispensa è stata rilevata in ordine, correttamente suddivisa per generi alimentari e tutti i cibi controllati sono risultati nei tempi di scadenza. Le materie prime con cui vengono preparati i cibi sono quasi tutti certificati "biologici" e di origine italiana (come previsto da capitolato).

PERSONALE

Il personale si è mostrato cortese e disponibile a fornire dettagli oltre che correttamente dotato di dispositivi di protezione individuale come previsto.

VARIE

L'urgenza più forte ci è apparsa una ristrutturazione dei locali che renderebbe più accogliente ai bambini il momento del pasto. Durante la visita sono stati spazzati ad ogni cambio turno i pavimenti e cambiate le tovaglie di carta sui tavoli. Andrebbe chiarito perché non si procede alla somministrazione dei cibi con contenitori di ceramica, ove possibile

PER LA COMMISSIONE MENSA



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

CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA: 22/02/2022 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.: 4

ORARI: 11.50, 12.40, 13.20, 14.05

GRADIMENTO/ APPETIBILITA' (*)	MENU' EROGATO	MENU' PREVISTO	PRIMO	Crema di verdure con pasta	idem	accettato
			SECONDO	Spezzatino di agnello(primaria)/polpettone agnello (infanzia)	idem/polpettine agnello	accettato
			CONTORNO	Patate all'olio	idem	Rifutato in parte
			FRUTTA/DESSERT	frutta	mele	accettato
			PANE	pane	idem	accettato

(*) Percentuale di gradimento

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

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

CONTROLLO SCADENZA SCADUTI
PRODOTTI SCADUTI
NON SCADUTI X

SE SCADUTI QUANTI E QUALI:

FIRMA LEGGIBILE

FIRMA LEGGIBILE

MENU' PREVISTO E MENU' EROGATO

Primo: crema di verdure con pasta

Secondo: spezzatino/polpette di agnello

Contorno: patate lesse all'olio

Frutta/Dessert: mela

Pane: pane a fette imbutato

Alle 11.30 circa abbiamo avuto accesso ai locali delle cucine, dotate del kit di protezione individuale previsto, e siamo state accompagnate fin da subito nell'ispezione dalla capo-cuoca che ci ha mostrato le dispense e illustrato le modalità di lavorazione e preparazione del cibo.

Le dispense sono apparse in ordine, pulite e ben organizzate. I cibi sono risultati tutti idonei per scadenza e qualità. I ripiani delle cucine vicini all'area predisposta al lavaggio degli utensili sono risultati in disordine e ancora da lavare e anche il pavimento era ricoperto di alcuni residui di cibo (che in quel momento era in fase di preparazione).

Lo spazio dedicato alla preparazione dei cibi per le diete speciali era adeguato e correttamente gestito.

Abbiamo assistito alla somministrazione dei pasti ai bambini insieme alla dietista della Ditta in appalto e parzialmente anche della capo-cuoca che ci hanno illustrato la corrispondenza di quanto previsto da indicazioni del Municipio sia per quanto riguarda menu e preparazione che grammature previste.

In effetti le porzioni sono apparse abbastanza ridotte soprattutto in relazione ai bambini più grandi ma ci è stato più volte confermato che le porzioni sono standardizzate da indicazioni a cui devono attenersi. Ci hanno anche esposto che non possono rispondere sempre a richieste da bis proprio perché le porzioni sono commisurate a età e contenuto calorico dei cibi.

I pasti sono stati somministrati in gran parte in contenitori monouso che sono risultati inadeguati per la consistenza del primo (i liquidi tendono ad impregnare il contenitore che è di materiale compostabile).

Mentre però l'esigenza di utilizzare contenitori monouso è imposta dalla somministrazione dei pasti nei lunch box che vengono trasportati alla scuola dell'infanzia dove i bambini mangiano in aula, non è chiaro perché vengano utilizzati anche per la somministrazione nelle sale. Ci è stato fatto cenno di problemi tecnici con la lavastoviglie.

Le sale dove vengono consumati i cibi risultano trascurate dal punto di vista infrastrutturale. La pavimentazione (in parte linoleum) si presenta in parte deteriorata e forse anche difficile da smacchiare e anche i vetri delle finestre non sono ben lavati. Nel complesso gli ambienti dove i bambini consumano i pasti non appaiono molto accoglienti seppur puliti.