

Municipio: II

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

CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA: giovedì 31 marzo 2022

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 con la zucca	idem	Rifiutato
SECONDO	Polpetta di pesce	idem	Accettato
CONTORNO	Cavolfiori	idem	Rifiutato
FRUTTA/DESSERT	Mele	idem	Non riscontrato
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 – II 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: 31.03.2022

Il giorno 31.03.2022 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

Primo: pasta con la zucca

Secondo: polpetta di pesce

Contorno: cavolfiore

Frutta/Dessert: mele

Pane: si

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

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

I tavoli del refettorio situato sotto la materna comunale sono apparecchiati correttamente ma l'accesso alla mensa e i davanzali e le intercapedini delle finestre adiacenti il refettorio sono piene di foglie, rifiuti vari e visivamente appaiono non curati da anni; ciò comporta una scarsissima igiene per il locale mensa, che è contestualmente refettorio e piccola cucina per smistamento cibo e riscaldamento dello stesso.

Tutte le finestre perimetrali sono aperte con le zanzariere sporche e piene di polvere accumulata da mesi.

Sempre per quanto riguarda il refettorio situato sotto la comunale, si evidenzia come la lavastoviglie in dotazione sia stata riparata ma insufficiente ed inadeguata come capienza alle necessità di una mensa di tali dimensioni(venti piatti a lavaggio!!!).

Tale situazione della lavastoviglie impedisce l'utilizzo dei piatti in ceramica, costringendo ancora ad utilizzare le stoviglie monouso, probabilmente legato all'esigenza COVID.

I pavimenti(tipo PVC o linoleum) sono visivamente sporchi e grassi; manca totalmente una pulizia profonda per sgrassare dallo sporco accumulato, nonostante le regolari pulizie tra i turni.

I piatti sono biocompostabili, le posate sono di metallo(viene fornita solo la forchetta), i bicchieri sono di vetro(molti sono opachi alla vista e macchiati sebbene risultino puliti) e le caraffe di plastica colorata(non sono accuratamente pulite).

Si ribadisce che da una prima analisi la grammatura risulta proporzionata.

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; ciò provoca nei bimbi il consumo parziale dei cibi, stress nell'alimentazione e mancanza di tempo per rilassarsi e socializzare.

CIBO

La pasta con la zucca(tipo di pasta forse poco adatto al condimento in quanto assorbe troppo il liquido) è stata assaggiata dalla Commissione e risulta di buona qualità; si osserva, comunque, che i bambini gradiscono poco alla vista i pezzi della zucca, creando così un rifiuto a priori senza neanche assaggiare il cibo; la polpetta di pesce, anch'essa assaggiata dalla Commissione, risulta ottima e anche i cavolfiori(purtroppo questi ultimi sono poco invitanti per i bambini poiché senza condimento); la frutta ed il pane sono di quantità adeguate.

DISPENSA

I locali della dispensa sono in ordine; gli alimenti (quasi tutti BIO e di provenienza locale) 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

~~Gli dei pasti~~ **I CIBI SOMMINISTRATI** risultano "piatti" a volte (ad. Esempio alcuni giorni vengono somministrati tutti cibi particolari o tutti poco diversificati come colore che possono non suscitare l'interesse in bambini ancora piccoli).

Si riscontra la carenza di carenza di somministrazione di carne rossa.

Alcune maestre lamentano la scarsa alternanza della frutta (ad. Es per quindici giorni viene somministrata sempre la banana).

I bagni sono puliti ma sprovvisti parzialmente di carta igienica e asciugamani monouso.

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.

Le classi comunali lamentano che i bambini (molti piccoli) mangiano troppo tardi (i lunch box dovrebbero essere erogati alle 13 ma il più delle volte vengono consumati alle 13.20!!)

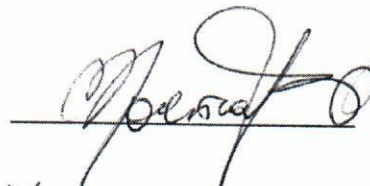
Le maestre lamentano la fornitura eccessiva di dolci come merendine (merendine troppo caloriche).

L'ispezione termina alle 14.15



PER LA COMMISSIONE MENSA

ELISABETH SCHATZ



MONICA FREDIANI