

Alla c.a. COMUNE DI ROMA
II MUNICIPIO
Dirigente U.O.S.E.C.S
Pec: protocollo.mun02@pec.comune.roma.it
e p.c.
Prof.ssa Annunziata Di Rosa
Dirigente Scolastico
I.C. Sinopoli Ferrini
Mail: RMICE8B00L@ISTRUZIONE.IT

ISPEZIONE EFFETTUATA IL 31.10.2019

Il giorno 31/10/2019, alle 12.00 c.a., la Commissione Mensa dell'Istituto Comprensivo Sinopoli – Ferrini, esegue l'ispezione nei locali situati in Via di Villa Chigi, presso il plesso "C. 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 (VII settimana del menù estivo)

primo: passato di verdure con ditalini

Secondo: polpette di pesce

Contorno: patate lesse

Pane: sì

Frutta: uva (melone per la materna)

Al nostro arrivo veniamo accolte dall'ispettrice della CIR FOOD, signora Paola Piselli e dalla signora Laura (cuoca) mentre ci rechiamo nei locali della dispensa.

Iniziamo l'ispezione nei locali delle elementari, dove troviamo i tavoli già apparecchiati ed i primi piatti pronti in attesa dell'arrivo dei bambini del primo turno.

I tavoli sono apparecchiati in modo corretto con piatti di ceramica per la prima e la seconda portata, bicchieri di vetro, brocche per l'acqua in plastica e posate.

Nel secondo turno vengono usati solo piatti compostabili.

Al nostro arrivo è presente il piatto campione.

Da Un'analisi visiva, al momento dell'ispezione, le porzioni erogate ci sembrano corrispondenti e adeguate come grammatura.

Abbiamo chiesto ai bambini opinioni sui piatti serviti, e sono state tutte positive, hanno gradito e lasciato per lo più i piatti vuoti.

I bagni sono puliti e in ordine ma manca ancora una tavoletta, come già segnalato nelle precedenti ispezioni, la carta igienica non è presente e uno dei contenitori è guasto, manca anche il sapone, ma come ci spiegano gli insegnanti questi vengono distribuiti direttamente dagli stessi per un uso più corretto.

Il bagno disabili è guasto e completamente inagibile e reso impraticabile da carrelli posizionati davanti la porta.

All'uscita della mensa della scuola primaria, nel percorso per andare nei locali della materna, notiamo il muretto in condizioni trascurate e ricoperto da guano di piccioni, il vialetto è stato spazzato e propriamente curato.

Terminata l'ispezione della primaria, effettuata in due momenti separati, ci spostiamo ai refettori della materna. Arriviamo prima dei bambini del secondo turno, i tavoli sono apparecchiati in modo corretto, ma già dal primo turno le pietanze vengono servite in piatti compostabili (nonostante sul corridoio ci fossero dei carrelli con i piatti in ceramica), bicchieri in vetro, posate, brocche per l'acqua in plastica. Ci viene però fatto presente dalla cuoca che la lavastoviglie in questi locali è guasta.

E' presente da subito il piatto campione.

Da Un'analisi visiva, al momento dell'ispezione, le porzioni erogate, per le classi ci sembrano corrispondenti e adeguate come grammatura, nonostante questo alcuni bambini mostrano ancora appetito.

I bambini mangiano tutti con entusiasmo lasciando quasi tutti i piatti puliti ed hanno un atteggiamento molto positivo verso il cibo.

Il pavimento appare un po' in disordine al cambio del primo turno, ma la pulizia in generale buona.

CIBO

Il cibo alla vista risulta: la minestra densa e saporita e la pasta all'interno cotta propriamente, le polpette di pesce sono gustose e ben fatte, le patate lesse ben cotte e piacevoli.

In generale notiamo che alcune insegnanti invogliano i bambini al consumo e aiutano i più piccoli a mangiare.

BAGNI

I bagni sono puliti, il deposito dei prodotti chimici regolarmente chiuso a chiave, il sapone è presente, come le salviette asciugamani nei dosatori.

Il bagno disabili è in buone condizioni ma manca il sapone nell'apposito contenitore.

CUCINA

In adeguate condizioni igieniche, la cappa è pulita e la zona dedicata alla preparazione delle diete speciali è gestita in modo corretto.

DISPENZA

I locali della dispensa sono in ordine sugli scaffali, gli alimenti risultano correttamente conservati; nei frigoriferi il cibo è conservato diviso per genere e correttamente etichettato.

Da un'analisi a campione non sono stati trovati prodotti scaduti.

Gli alimenti e gli utensili, utilizzati per la preparazione delle diete dei celiaci, sono correttamente riposti in un apposito armadio situato nella zona antistante la cucina e correttamente chiuso.

In un altro armadio, sono invece conservati gli alimenti per le diete speciali dei bambini. Da un'analisi a campione non sono stati trovati, neanche qui, prodotti scaduti.

PULIZIA

I pavimenti del refettorio e del terminale di consumo sono abbastanza puliti; i pavimenti della zona lavaggio, antistante la cucina, è pulito anche se bagnato. Tra un turno e l'altro la pulizia dei pavimenti viene svolta con l'ausilio di scopettone anti polvere. I davanzali e le altre superfici sono abbastanza puliti. Le finestre sono dotate di tende e retine antizanzare chiuse correttamente. Qui, sul corridoio antistante la sala refettorio, la serranda rotta, come segnalato nel precedente verbale, è stata aggiustata.

Le rampe, i percorsi e in generale le zone di competenza della CIR sono abbastanza pulite, anche se il fogliame è presente sia alla primaria che materna, in quest'ultima, nella parte non di competenza

della CIR FOOD, vi è la presenza di guano degli uccelli e sacchi della spazzatura posti appena all'uscita dalla sala.

PERSONALE

Tutto il personale utilizza i camici, le cuffie e le mascherine, il tutto ben indossato.

PUNTUALITA'

L'erogazione del servizio, all'ispezione di oggi, risulta ottimizzata, anche se al secondo turno della materna notiamo che la minestra è stata servita senza l'anticipo previsto per farla raffreddare.

VARIE

Evidenziamo che l'atteggiamento in generale dei bambini rispetto al menù proposto, riflette le abitudini alimentari domestiche. Che i bambini più piccoli hanno un atteggiamento più positivo verso il cibo rispetto ai bambini delle classi più grandi.

Dal 4 novembre (VIII settimana) verrà introdotto il menù invernale.

L'ispezione termina alle 14.30.

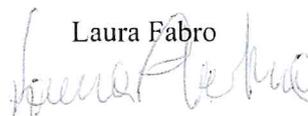
Roma, 31.10.2019

PER LA COMMISSIONE MENSA

Barbara Altissimi



Laura Fabro



CHECK LIST
Ad uso della Commissione Mensa

MUNICIPIO: II SCUOLA: I.C. Sinopoli Ferrini (plesso C. Ferrini) Via di Villa Chigi, 22

CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA: 31.10.2019

ORA: 12.00

APPALTO DITTA: CIR FOOD GESTIONE DITTA: Comune di Roma II Municipio

TURNI SCUOLA INFANZIA N.: 3

ORARI: 11.30 / 12.30 / 13.30

	MENÚ PREVISTO	MENÚ EROGATO	GRADIMENTO / APPETIBILITÀ*
PRIMO	Passato verdure con didalini	idem	accettato in parte
SECONDO	Polpette di pesce	idem	accettato
CONTORNO	Patate lesse	idem	accettato
FRUTTA / DES-SERT	Uva/Melone	idem	accettato
PANE	Fette monoporzionamento imbustate	idem	accettato

TURNI SCUOLA PRIMARIA N.: 3

ORARI: 12.00 / 12.50 / 13.50

*Percentuali 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	
DISPENZA				X
BAGNI			X	
REFETTORIO			X	
SALETTA			X	
TERMINALE			X	

CONTROLLO SCADENZA PRODOTTI

SCADUTI

NON SCADUTI

SE SCADUTI QUANTI E QUALI: _____

OSSERVAZIONI: si rinvia al verbale allegato di n. 4 pagine

FIRMA LEGGIBILE

Barbara Altissimi



FIRMA LEGGIBILE

Laura Fabro

