

Alla c.a COMUNE DI ROMA
II MUNICIPIO
Dirigente U.O. S.E.C.S

e p.c.
Dott.ssa Marina Esterini
Dirigente Scolastico
I.C. Mascagni

In data 23 ottobre 2017, alle ore 12,30, le sottoscritte Francesca Liverini e Maria Enrica Parenti, dotate del kit, completo di mascherina, iniziano i controlli nel refettorio della scuola primaria e riportano quanto di seguito esposto, nello spirito di reciproca collaborazione per la tutela dell'interesse dei bambini.

Prendiamo visione del menù le cui portate indicate da capitolato corrispondono a quelle effettivamente distribuite. In generale i tavoli sono apparecchiati in modo corretto: bicchieri di vetro, posate e le brocche per l'acqua. Per quanto riguarda i piatti, vengono utilizzate in parte stoviglie in ceramica ed in parte piatti monouso in materiale ecologico, per ragioni operative poiché la lavastoviglie risulta momentaneamente utilizzabile solo in parte .

Ci accompagna nel corso dell'ispezione l'ispettrice della CIR FOOD, dott.ssa Paola Piselli.

MENU' PREVISTO (7ª settimana del menù estivo)

Primo: Risotto al pomodoro
Secondo: uova strapazzate
Contorno: Fagiolini all'olio
Pane: fetta confezionata
Frutta: Uva bianca/Mele

MERENDA (adulti/bambini)

Sfogliatine di Mais/Succo di frutta bio

Nella dispensa, le derrate alimentari sono tutte conservate correttamente e su ogni confezione è presente il codice identificativo del Fornitore e la data di raccolta e/o scadenza della merce.

Per quanto riguarda i pasti, ad una prima osservazione, rileviamo come - per il secondo turno - il risotto risulti eccessivamente liquido e, servito nei piatti di materiale compostabile (che risultano di dimensioni inferiori a quelli di ceramica normalmente utilizzati), deve essere servito in due riprese anche su segnalazione di alcune maestre che ne evidenziano, in un primo momento, porzioni non propriamente conformi alle grammature previste (il cui dettaglio risulta peraltro regolarmente esposto, insieme al piatto-campione, nella sala del refettorio).

Le uova sono generalmente accettate mentre, per quanto riguarda la pietanza di contorno (fagiolini all'olio), non si riscontra - come di consueto, per le verdure in genere - un gradimento sufficiente.

 1/10/17

Per quanto riguarda la frutta, ne vengono servite qualità differenti (uva bianca al primo turno e mele rosse nei turni successivi), in ragione della disponibilità di magazzino della mensa: entrambe risultano mediamente accettate dai bambini.

CIBO

Ad eccezione di quanto servito al secondo turno, il riso risulta ben cotto e al gusto gradevole e saporito.

Per quanto riguarda le uova, ne viene evidenziata la giusta consistenza e la grammatura conforme a quanto riportato dal capitolato.

In generale notiamo che non tutte le insegnanti invogliano i bambini al consumo o quantomeno all'assaggio delle pietanze. Pane e frutta sono distribuiti dalle maestre ovvero, nel caso delle classi 4e e 5e, dagli stessi bambini.

La frutta viene servita - dalle inservienti della mensa - lavata, intera e con la buccia.

BAGNI

I bagni risultano puliti e dotati di sapone per le mani, ma solo parzialmente provvisti di salviette che, su segnalazione, vengono prontamente reinserite. Uno dei servizi risulta chiuso poiché risulta inagibile.

LOCALI DI STOCCAGGIO

I locali adibiti allo stoccaggio dei materiali di pulizia ed altro materiale ad uso della mensa, siti all'interno dei bagni dei bambini, risultano regolarmente chiusi essendo stata riparata la serratura che risultava rotta nel corso di una precedente ispezione.

CUCINA

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

DISPENSA

I locali della dispensa sono in ordine sugli scaffali, gli alimenti risultano correttamente riposti; 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.

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 risultano puliti; la pulizia dei locali dove si consumano i pasti vengono regolarmente effettuate ad ogni cambio di turno. I davanzali interni e le altre superfici interne risultano sufficientemente puliti.

Passiamo quindi ai locali refettorio della Scuola dell'Infanzia e, per accedervi, rileviamo - come di consueto - le difficoltà oggettive riscontrate dalle assistenti della mensa costrette a trasferire i pasti da un locale all'altro, attraverso il giardino, percorrendo - con il carrello - un cammino scoperto e dalla superficie parzialmente disconnessa.

Nel refettorio della Scuola dell'Infanzia rileviamo come sia comunque presente il piatto campione e si stiano approntando i piatti - sempre in materiale monouso - per il terzo turno



della distribuzione dei pasti; i locali e i bagni risultano comunque puliti e, questi ultimi, dotati correttamente di sapone e salviette per le mani.

PERSONALE

Tutto il personale utilizza i camici, le cuffie e le mascherine che risultano sempre regolarmente indossate.

PUNTUALITA'

L'erogazione del servizio, all'ispezione di oggi, risultava ottimizzata e quasi tutte le classi sono scese in orario, solo alcune con un modesto ritardo.

VARIE

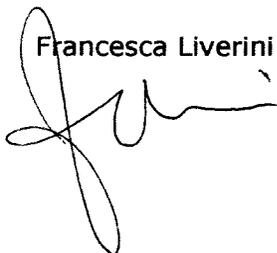
Sottolineiamo, da ultimo, che l'atteggiamento dei bambini rispetto al menu proposto, riflette le abitudini alimentari domestiche e non vengono, per lo più stimolati o interessati ad assaggiare pietanze diverse da quelle che sono abituati a consumare; il comportamento a tavola, anche da parte gli alunni più grandi, è risultato sufficientemente adeguato alla circostanza del consumo del pasto.

Chiediamo quindi alla Responsabile, Dott.ssa Piselli, informazioni più dettagliate in relazione ai piani di deblattizzazione e derattizzazione: l'interessata ci conferma che, per quanto di competenza dell'area mensa, vengono effettuate regolarmente con cadenza trimestrale, come da protocolli programmati. Precisa peraltro che, su suggerimento del servizio ispettivo dei NAS che aveva effettuato un'ispezione di routine nel corso della precedente primavera, ci si è dotati di ulteriori sistemi di derattizzazione in prossimità della zona dove sono sistemati i bidoni per la raccolta differenziata - esternamente alla scuola - poiché l'AMA non provvede al ritiro quotidiano di ogni genere di rifiuto, ad eccezione di quelli organici.

L'ispezione termina alle ore 14.30 ca

Roma, 23 ottobre 2017.

PER LA COMMISSIONE MENSA

Francesca Liverini


Maria Enrica Parenti


CHECK LIST
Ad uso della Commissione Mensa

MUNICIPIO: II **SCUOLA:** I.C. Sinopoli - Ferrini - Via di Villa Chigi, 22 -

CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA: 23 settembre 2017 **ORA:** 12.30

APPALTO DITTA: CIR FOOD **GESTIONE DITTA:** Comune di Roma

TURNI SCUOLA INFANZIA N.: 3 **ORARI:** 11.30 / 12.30 / 13.30

TURNI SCUOLA PRIMARIA N.: 3 **ORARI:** 12.00 / 12.50 / 13.50

	MENÚ PREVISTO	MENÚ EROGATO	GRADIMENTO / APPETIBILITÀ*
PRIMO	Risotto al pomodoro	IDEM	Accettato in gran parte
SECONDO	Uova strapazzate	IDEM	Accettato in gran parte
CONTORNO	Fagiolini all'olio	IDEM	Accettato solo in parte
FRUTTA /DESSERT	Uva/Mele	IDEM	Accettato quasi completamente
PANE	Una fetta confezionato	IDEM	

***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:

nessuno

nessuno

OSSERVAZIONI: si rinvia al verbale allegato di n. 3 pagine

FIRMA LEGGIBILE

(Francesca Liverini)

FIRMA LEGGIBILE

(Maria Enrica Parenti)