

1

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 Marina Esterini
Dirigente Scolastico
I.C. Sinopoli Ferrini
Mail: RMICE8B00L@ISTRUZIONE.IT

ISPEZIONE EFFETTUATA IL 25.03.2019

Il giorno 25/03/2019, alle 12.15 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 (VIII settimana del menù invernale)

primo: crema di lenticchie con ditalini rigati

Secondo: Formaggio caciotta

Contorno: patate croccanti al forno

Pane: si

Frutta: mele e arance

Al nostro arrivo chiediamo dell'ispettrice della CIR FOOD, signora Paola Piselli, che non essendo presente veniamo accolte e seguite dalla signora Laura (cuoca) mentre ci rechiamo nei locali della dispensa.

Successivamente ci rechiamo nei locali della materna, dove arriviamo mentre ancora stanno mangiando i bambini del primo turno.

In generale i tavoli sono apparecchiati in modo corretto con piatti monouso per la prima portata e in ceramica per la seconda, bicchieri di vetro, brocche per l'acqua in plastica e posate, che a detta delle maestre alcune volte non sono propriamente pulite.

Al nostro arrivo non è presente il piatto campione se non successivamente (secondo turno)

i bagni sono puliti e in ordine ma manca ancora l'illuminazione in un bagno e nell'anti bagno, come già segnalato nelle precedenti ispezioni.

Terminata l'ispezione della materna, effettuata in due momenti separati, ci spostiamo ai refettori della primaria. In generale i tavoli sono apparecchiati in modo corretto, ma già dal primo turno le pietanze vengono servite in piatti monouso (nonostante sul corridoio ci fossero dei carrelli con i piatti in ceramica), bicchieri in vetro, posate, brocche per l'acqua in plastica.

E' presente da subito il piatto campione del secondo ma non quello del primo, neanche il piatto campione per le insegnanti.

Da Un'analisi visiva, al momento dell'ispezione, le porzioni erogate, per le classi prima e secondo ci sembrano corrispondenti e adeguate come grammatura, mentre per le classi terze, quarte e quinte la grammatura non sembra adeguata trattandosi di bimbi più grandi, questo non per la sbagliata grammatura utilizzata dalla cucina ma bensì per la grammatura data sul capitolato, non abbastanza sufficiente per i bambini di questa età.

I bagni sono puliti, una tavoletta è ancora divelta, nonostante le più segnalazioni inviate con i precedenti verbali, mancano le salviette asciugamani negli appositi dosatori, la carta igienica. Ne viene erogata se richiesta, ma questa volta vi è presenza di sapone negli appositi erogatori.

Le pulizie avvengono regolarmente al cambio di turno.

CIBO

Il cibo alla vista risulta: la minestra densa, cremosa e saporita, il formaggio caciotta fresco e dolce, le patate ben cotte e croccanti.

Notiamo che alcuni bambini non terminano il primo perchè non gradiscono i legumi.

In generale notiamo che alcune insegnanti invogliano i bambini al consumo o quantomeno all'assaggio delle pietanze.

BAGNI

I bagni sono puliti, il deposito dei prodotti chimici regolarmente chiuso a chiave, il sapone è

presente, assenti le salviette asciugamani nei dosatori. Per ovviare allo spreco e all'uso improprio della carta igienica da parte dei bambini, così come avviene in classe, così anche a mensa la carta deve essere richiesta alle inservienti.

In una delle toilette risulta completamente divelta la tavoletta del water come già segnalato durante le precedenti ispezioni.

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 conservati; nei frigoriferi il cibo è conservato diviso per genere e correttamente etichettato.

Da un'analisi a campione non sono stati trovati prodotti scaduti, ma è stato solamente rilevato che vi erano delle confezioni di uova con scadenza il giorno seguente, pertanto chiedendo informazioni in merito alla cuoca, ha risposto che la responsabile avrebbe portato via le uova la sera stessa.

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; il pavimento 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 e le tapparelle sono alzate. Anche qui, sul corridoio antistante la sala refettorio, c'è ancora una serranda rotta, come già segnalato nel precedente verbale, che non può essere alzata.

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 guado degli uccelli.

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 due classi, una del II turno e l'altra del III turno sono arrivate in ritardo.

VARIE

Evidenziamo che l'atteggiamento in generale dei bambini rispetto al menù proposto, riflette le abitudini alimentari domestiche. A differenza di altre ispezioni, abbiamo notato un miglioramento del comportamento dei bambini a tavola.

Dal 1 aprile (IX settimana) verrà introdotto il menù estivo.

L'ispezione termica alle 14.20 circa

Roma, 25.03.2019

PER LA COMMISSIONE MENSA

Barbara Altissimi



Francesca Zappavigna

