

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: RMICE8EB00L@ISTRUZIONE.IT

ISPEZIONE EFFETTUATA IL 09/04/2018

Il giorno 09/04/2018, alle ore 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 (I settimana del menù estivo)

Primo: pennette rigate al pomodoro

Secondo: arrosto di bovino al tegame

Contorno: misto di patate, carote e fagiolini

Pane: sì

Frutta: gelato alla vaniglia

Al nostro arrivo chiediamo dell'ispettrice della CIR FOOD, signora Paola Piselli, che è presente e con lei iniziamo l'ispezione nei locali della dispensa.

Successivamente ci rechiamo al terminale di consumo della materna, dove arriviamo al termine del primo turno.

In generale i tavoli sono apparecchiati in modo corretto con piatti di ceramica, bicchieri di vetro, posate, brocche per l'acqua in plastica.

E' presente il piatto campione, ma solo del secondo e contorno.

I bagni sono puliti e in ordine.

Terminata l'ispezione ci spostiamo ai refettori della primaria dove il secondo turno mangia la pasta in piatti monouso e la carne in quelli di ceramica, mentre il terzo turno mangia sia il primo che il secondo in piatti monouso.

Verso le 13.20 un'interruzione di corrente rallenta la preparazione del servizio delle pietanze per circa 15 minuti: questo disagio non ha sensibilmente influito sull'erogazione del servizio.

Da un'analisi visiva, al momento dell'ispezione, le porzioni erogate ci sembrano corrispondenti alle grammature indicate nel capitolato.

E' da subito presente il piatto campione, ma solo del secondo con contorno.

In generale i tavoli sono apparecchiati in modo corretto, il secondo e il terzo turno mangia con piatti monouso, bicchieri di vetro, posate e le brocche per l'acqua.

I bagni sono puliti, una tavoletta è divelta, mancano le salviette asciugamani negli appositi dosatori e la carta igienica che vengono erogati se richiesti.

Le pulizie avvengono regolarmente al cambio di turno.

CIBO

Il cibo alla vista risulta: pasta al dente e ben condita, la verdura buona, la carne saporita.

Molti bambini terminano il primo, il secondo e anche il contorno: tutti gradiscono il gelato. Alcuni, soprattutto quelli delle classe quinte, apprezzerebbero porzioni più abbondanti della carne.

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 nella primaria. 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 l'ispezione del 31/01/2018.

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.

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.

Le rampe, i percorsi e in generale le zone di competenza della CIR sono pulite.

Notiamo invece che la struttura semicoperta che porta all'interno della sala refettorio materna ed i davanzali ESTERNI del refettorio della materna, presentano molte foglie (non di competenza della CIR).

PERSONALE

Tutto il personale utilizza i camici, le cuffie e le mascherine, quest'ultime non sempre ben indossate, ma poggiate sotto il mento.

PUNTUALITA'

L'erogazione del servizio, all'ispezione di oggi, risulta ottimizzata, anche in virtù del fatto che per circa 15 minuti c'è stata una mancanza di corrente elettrica. Una classe del terzo turno (II A) ha avuto un ritardo di 10 minuti.

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.

Su segnalazione dell'ispettrice Paolo Piselli veniamo a conoscenza che la CIR FOOD, ditta appaltatrice del servizio mensa, ha provveduto a rimbiancare, in parte, le pareti del refettorio.

L'ispezione termina alle ore 14,30 c.a.

Roma, 09/04/2018

PER LA COMMISSIONE MENSA

Barbara Altissimi



Maria Erica Parenti



