

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. Sinopoli- Ferrini

Consiglio d'Istituto

ISPEZIONE EFFETTUATA IL 10/02/2017

Il giorno 10/02/2017, alle ore 12.00 ca., la Commissione Mensa dell'Istituto Comprensivo Mascagni, esegue l'ispezione nei locali situati in Via di Villa Chigi, presso il plesso ex "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 (I settimana del menù invernale)

Primo: Farfalle alla Marinara (senza tonno per l'infanzia)

Secondo: Filetti di limanda panati

Contorno: carote julienne

Pane: sì

Frutta: Kiwi

L'ISPEZIONE INIZIA DAL REFETTORIO DELLA PRIMARIA. Assente l'ispettrice di CIR FOOD Sig.ra Paola Piselli

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

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

Le pulizie avvengono regolarmente al cambio di turno.

Ci spostiamo poi nel terminale di consumo della materna, dove arriviamo alla fine del secondo turno.

In generale i tavoli sono apparecchiati in modo corretto con piatti monouso, bicchieri di vetro o di plastica, posate e tutte le brocche per l'acqua.

Anche qui è presente il piatto campione.

CIBO

Il cibo all'assaggio risulta buono: la pasta si presenta adeguatamente saporita; le carote ben condite e croccanti, il pesce è croccante nella sua panatura.

Molti bambini terminano il primo e anche il secondo, qualcuno rifiuta le carote; in maniera sufficiente gradiscono i kiwi. In generale notiamo che alcune insegnanti invogliano i bambini al consumo o quantomeno all'assaggio delle pietanze. Le insegnanti dell'infanzia, sono aiutate dalle inservienti che servono il kiwi già sbucciato e sporzionato.

BAGNI

I bagni, sia del refettorio che del terminale di consumo, risultano puliti. Il sapone NON è presente in tutti i dosatori e così anche le salviette per asciugare le mani. Ci riferiscono che l'ordine dei prodotti per l'igiene non era stato consegnato ma nessuno sa dire quando sarà possibile.

LOCALI DI STOCCAGGIO

I locali previsti per lo stoccaggio dei materiali di pulizia sono debitamente chiusi a chiave.

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.

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 è invasa dalle foglie, così come è divenuto un ricettacolo di foglie e sporczia il deposito di foglie in prossimità delle finestre interne del refettorio della materna, tanto da ostacolarne l'apertura. (non di competenza della CIR).

PERSONALE

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

LAVORI

Non esiste ancora alcuna copertura sovrastante il percorso dalla rampa della cucina al terminale di consumo.

PUNTUALITA'

L'erogazione del servizio, all'ispezione di oggi, risultava ottimizzata unicamente perché non erano presenti classi a modulo. Tutte le classi di tutti i turni, hanno rispettato gli orari.

VARIE

1. Chiediamo di verificare e darci riscontro della qualità del tonno Marysol, utilizzato per la pasta alla marinara. Nella scheda tecnica, il tonno Marysol è lombata di tonno
2. In generale i bambini delle classi quarte, mostrano un comportamento piuttosto vivace. A differenza degli anni precedenti, i bambini di quinta scendono in maniera composta ed ordinata e mangiano volentieri in maniera molto educata;
3. I genitori di due bambini con dieta speciale, ci segnalano che i figli hanno mostrato alcuni sintomi tipici delle loro intolleranze, subito dopo il pasto del 6 febbraio u.s.. Le due mail ricevute e le nostre risposte, costituiscono parte integrante di questo verbale.

4. Per quanto non di nostra competenza e vista l'assenza di una commissione per i bambini della materna comunale, portiamo a Vostra conoscenza e sempre nell'interesse dei bambini che le classi della comunale, mangiano senza una partecipazione attiva delle insegnanti. I bambini, che evidentemente si versano l'acqua da soli, hanno i tavoli completamente allagati. Con le tovaglie di carta rotte, i bambini giocano mentre mangiano ed il pane viene utilizzato per farne palline da gettare sotto i tavoli, così come la frutta;

L'ispezione termina alle ore 14,35 ca

Roma, 10/02/2017

Per la Commissione Mensa Ferrini

DINA LAURENTI

ALESSIA ROSSINI