

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

Consiglio d'Istituto

ISPEZIONE EFFETTUATA IL 25.01.2017

Il giorno 25.01.2017, 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. L'ispettrice della CIR FOOD, dott.ssa Paola Piselli, non è presente.

MENU' PREVISTO (VIII settimana del menù INVERNALE)

Primo: risotto al pomodoro
Secondo: polpetta di merluzzo al forno
Contorno: insalata mista invernale
Pane: sì
Frutta: banane

Iniziamo l'ispezione nel refettorio della primaria. Al nostro arrivo siamo ricevute dalla cuoca, signora Laura.

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

E' presente il piatto campione solo della seconda portata.

In generale i tavoli sono apparecchiati in modo corretto con piatti di ceramica o 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 a metà del secondo turno; qui le porzioni dei bambini sono corrette in funzione dell'età e dell'appetito dei bambini.

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

Qui sono presenti entrambi i piatti campione (primo, secondo con contorno).

CIBO

Il cibo all'assaggio risulta buono: il riso si presenta adeguatamente saporito; l'insalata ben

condita e croccante, le polpette di merluzzo saporite.

Molti bambini terminano il primo ma non il secondo, che dalla maggior parte non viene neanche assaggiato, molti rifiutano l'insalata; in maniera sufficiente gradiscono le banane. In generale notiamo che solo alcune insegnanti invogliano i bambini al consumo o quantomeno all'assaggio delle pietanze. Pane e frutta sono distribuiti dalle maestre e, in alcuni casi, dai bambini stessi.

Nella mensa della materna raramente abbiamo visto i bambini aiutati dalle maestre.

E' da segnalare che all'interno del refettorio della materna abbiamo trovato ben due maestre con cibo portato da casa.

Abbiamo fatto presente che è assolutamente vietato portare cibo esterno all'interno della mensa scolastica.

BAGNI

I bagni, sia del refettorio che del terminale di consumo, risultano puliti e dotati di carta igienica, salviette. Nel bagno della primaria manca il sapone nei dosatori.

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.

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.

Si porta all'attenzione che il tonno, marca Marysol, ha a nostro giudizio una provenienza poco attendibile: Papua Nuova Guinea. Si chiede che i loro prodotti acquistati per l'erogazione del servizio vengano selezionati con maggiore cura.

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 una scopa. 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 del refettorio della materna, sono letteralmente invasa dalle foglie, non di competenza della CIR. Il percorso tra il refettorio delle elementari e quello della materna è totalmente invaso dai sassi.

PERSONALE

Tutto il personale utilizza i camici, le cuffie e le mascherine. Non sempre le mascherine sono portate correttamente, a volte sono appoggiate sul mento anziché sulla bocca.

Ci è stato segnalato da alcune maestre, che il personale di sala ha indossato i guanti monouso solo poco prima che noi arrivassimo a mensa e comunque a servizio già iniziato.

LAVORI

Non esiste ancora alcuna copertura sovrastante il percorso dalla rampa della cucina al terminale di consumo; il percorso creato per i carrelli che portano il cibo è ingombro della ghiaia del giardino, rendendo difficile il transito.

PUNTUALITA'

L'erogazione del servizio, all'ispezione di oggi, risultava ottimizzata, e tutte le classi sono scese in orario.

VARIE

La situazione ad oggi, purtroppo, evidenzia diverse e svariate lamentele. Benché la cuoca controlli personalmente tutte le fasi dall'approvvigionamento all'erogazione dei pasti, monitorando anche i refettori ed accogliendo le richieste degli insegnanti e dei bambini: i bambini di ogni età, lamentano di avere fame, che le grammature sono scarse, anche quando mangiano quanto proposto. Non può più essere ignorata questa lamentela.

Evidenziamo che l'atteggiamento in generale dei bambini rispetto al menu proposto, riflette le abitudini alimentari domestiche e che il comportamento a tavola, in special modo per gli alunni delle classi V è piuttosto vivace.

L'ispezione termina alle ore 14,00ca

Roma, 25 gennaio 2017

PER LA COMMISSIONE MENSA

FRANCESCA LIVERINI

MARIA ENRICA PARENTI