

CHECK LIST
Ad uso della Commissione Mensa

MUNICIPIO: II **SCUOLA:** I.C. Sinopli-Ferrini (Ex Contardo Ferrini) Via di Villa Chigi, 22

CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA: 05/10/2016 **ORA:** 13.00

APPALTO DITTA: CIR FOOD

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

TURNI SCUOLA PRIMARIA N.: 3 **ORARI:** 12.00 / 12.50 / 13.45

	MENÚ PREVISTO	MENÚ EROGATO	GRADIMENTO / APPETIBILITÀ*
PRIMO	Tagliatelle all'uovo e pomodoro (primaria) Maccheroncini all'uovo e pomodoro (materna)	IDEM	Accettato
SECONDO	Caciotta	IDEM	Accettato
CONTORNO	Insalata estiva	IDEM	Accettato in parte
FRUTTA /DESSERT	Gelato alla fragola	IDEM	Accettato in parte
PANE	Si	Si	Accettato in parte

*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	
DISPENSA			X	
BAGNI			X	
REFETTORIO			X	
SALETTA			X	
TERMINALE			X	

CONTROLLO SCADENZA PRODOTTI

SCADUTI

NON SCADUTI

SE SCADUTI QUANTI E QUALI:

nessuno

OSSERVAZIONI: si rinvia al verbale allegato di n. 04 pagine

FIRMA LEGGIBILE

Antonetta Perfetto

Antonetta Perfetto

FIRMA LEGGIBILE

Maria Enrica Parenti

Maria Enrica Parenti

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 05/10/16

Il giorno 05/10/16, alle ore 13.00, la Commissione Mensa dell'Istituto Comprensivo Sinopoli-Ferrini, esegue l'ispezione nei locali situati in Via di Villa Chigi, presso il plesso ex "Contardo Ferrini".

MENU' PREVISTO: IV settimana (mercoledì) del menù estivo

Primo: tagliatelle all'uovo e pomodoro (primaria), maccheroncini all'uovo e pomodoro (infanzia)

Secondo: formaggio (caciotta)

Contorno: insalata mista (con pomodori e cetrioli)

Pane: si a richiesta

Frutta: gelato alla fragola lavorazione artigianale

Al nostro arrivo siamo state accolte dall'ispettrice della CIR FOOD, dott.ssa Paola Piselli che ci ha dotato di kit monouso e mascherina.

Iniziamo l'ispezione nel refettorio della primaria alle ore 13.10. Al nostro arrivo notiamo che alcune le addette al servizio mensa non usano la mascherina in modo corretto, è presente il piatto campione che è sovrapponibile con quanto effettivamente erogato. I tavoli sono apparecchiati in modo corretto con piatti monouso, bicchieri di vetro, posate e le brocche per l'acqua fresca. Le pulizie avvengono regolarmente al cambio di turno.

Bagni sono in ordine, il tutto è perfettamente pulito. Malgrado ciò, si constata che ben due bagni (di cui uno per disabili) risultano essere inagibili per rottura. L'ispettrice Piselli interrogata a riguardo ha dichiarato che hanno già provveduto dall'inizio dell'anno a sistemare i bagni, che però ripetutamente si rompono.

Dal 03/10/16 l'orario dei turni della distribuzione dei pasti è variato, questo cambiamento è stato necessario per facilitare i bambini del primo turno a terminare i pasti e di conseguenza permettere in tempi accettabili di effettuare le pulizie di cambio turno e le successive erogazioni. Il nuovo orario è pertanto il seguente:

1 Turno dalle ore 12.00 alle 12.35;

2 Turno dalle ore 12.50 alle 13.25;

3 Turno dalle ore 13.50 alle 14.25.

Nel refettorio notiamo che la porta antipanico che dà sul giardino della scuola e che dovrebbe essere chiusa è invece aperta. Notiamo che sulla porta le addette alla refezione hanno messo un cartello che dichiara "Da questa uscita di sicurezza non si può accedere al giardino".

Ci spostiamo al refettorio della materna dove alle 13.30 arriva l'ultimo turno.

In generale i tavoli sono apparecchiati in modo corretto con piatti monouso, bicchieri di vetro, posate e tutte le brocche per l'acqua. Anche qui è presente il piatto campione.

CIBO

Il cibo all'assaggio risulta buono; le tagliatelle hanno una cottura non al dente ma ben condite; l'insalata è fresca, il formaggio (caciotta) saporita. Molti bambini terminano il primo e anche il secondo, la maggior parte rifiuta l'insalata; in maniera sufficiente gradiscono il **gelato**. Quest'ultimo viene distribuito in coppette di plastica trasparente dove non vi è nessuna etichetta che indichi gli ingredienti e dove non è presente nessuna tracciabilità del prodotto. Inoltre, all'assaggio risulta preponderante il gusto dolce che sovrasta quello di fragola: benché il prodotto sia artigianale riporta una data di scadenza al 2018! Il gelato in questione viene prodotto dalla ditta "FRAGOLOSO" sita in Lucrezia (PUGLIA).

BAGNI

I lavandini, i wc, e il pavimento dei bagni sono puliti anche se su 5 bagni 2 sono inagibili di cui uno è l'unico per i disabili perché è rotto il dispositivo di scarico (galleggiante?) che risulta fragile ad un uso continuo. L'ispettrice ci comunica di aver fatto sistemare i bagni già due volte dall'inizio dell'anno scolastico. Il sapone è presente in tutti i dosatori, così come le salviette per asciugare le mani e la carta igienica.

LOCALI DI STOCCAGGIO

Nella dispensa della primaria prendiamo visione dello stoccaggio del cibo nelle diverse armadiature. Tutto è regolarmente stoccato e in ordine.

CUCINA

In adeguate condizioni igieniche; la cappa è pulita e la zona dedicata alla preparazione delle diete speciali è gestita in modo corretto. Bisogna prestare molta attenzione al pavimento che risulta scivoloso per presenza di acqua a terra.

DISPENSA

I cibi 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 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 tavoli lavati e riapparecchiati. I davanzali e le altre superfici interne sono 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 nonostante personale autorizzato dal Municipio abbia provveduto a pulire dalle foglie le zone esterne antistanti il refettorio scolastico, sono stati lasciati a terra, in uno stato di abbandono, circa una decina di sacchi pieni di fogliame. Per una completa comunicazione si allegano foto (allegato n. 1). Mentre la parte pulita, adiacente le cucine per delle mense statali e comunali, sono state pulite dalla CIR.

Notiamo inoltre che la struttura semicoperta che porta all'interno della sala refettorio materna ed i davanzali ESTERNI del refettorio della materna, sono letteralmente invase dalle foglie, non di competenza della CIR. Permane uno strato di 20 cm di fogliame sul davanzale esterno. Le finestre sono aperte per il gran caldo, è malgrado le zanzariere, non si può escludere che polvere e sporcizia non entrino. Il percorso tra il refettorio delle elementari e quello della materna è invaso da ghiaia e foglie cadute.

PERSONALE

Tutto il personale utilizza camici, cuffie e mascherine anche se queste ultime non vengono usate correttamente.

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 puntuale nonostante qualche imprevisto visto il cambio orario dei turni del pranzo.

VARIE

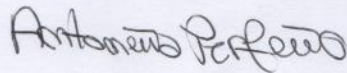
Evidenziamo che l'atteggiamento in generale dei bambini rispetto al menù proposto, riflette le abitudini alimentari domestiche e che il comportamento a tavola dei bambini è educato e rispettoso.

L'ispezione termina alle ore 14,45.

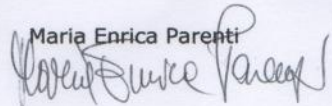
Roma, 05 ottobre 2016.

PER LA COMMISSIONE MENSA

Antonetta Perfetto



Maria Enrica Parenti



Allegato n. 1

