

**CHECK LIST**  
**Ad uso della Commissione Mensa**

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

**CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA:** 11 aprile 2016    **ORA:** 12.10

**APPALTO DITTA:** CIR FOOD    **GESTIONE DITTA:** Comune di Roma

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

**TURNI SCUOLA PRIMARIA N.:** 3    **ORARI:** 12.00 / 12.45 / 13.40

|                        | MENÚ PREVISTO                                | MENÚ EROGATO | GRADIMENTO / APPETIBILITÀ*     |
|------------------------|--|--------------|--------------------------------|
| <b>PRIMO</b>           | Pipe rigate al pomodoro                      | IDEM         | Accettato in gran parte        |
| <b>SECONDO</b>         | Fesa di tacchino al tegame                   | IDEM         | Accettato in parte             |
| <b>CONTORNO</b>        | Piselli (carote per le classi della materna) | IDEM         | Accettato solo in minima parte |
| <b>FRUTTA /DESSERT</b> | Mele   | IDEM         | Accettato in gran parte        |
| <b>PANE</b>            |  | IDEM         |                                |

**\*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 |
|-------------------|---------------|-------------|----------|--------|
| <b>CUCINA</b>     |               |             | <b>X</b> |        |
| <b>DISPENZA</b>   |               |             | <b>X</b> |        |
| <b>BAGNI</b>      |               |             | <b>X</b> |        |
| <b>REFETTORIO</b> |               |             | <b>X</b> |        |
| <b>SALETTA</b>    |               |             | <b>X</b> |        |
| <b>TERMINALE</b>  |               |             | <b>X</b> |        |

**CONTROLLO SCADENZA PRODOTTI**

**SE SCADUTI QUANTI E QUALI:**

**SCADUTI**


nessuno

**NON SCADUTI**

nessuno

**OSSERVAZIONI:** si rinvia al verbale allegato di n. 03 pagine

**FIRMA LEGGIBILE**



**FIRMA LEGGIBILE**



Alla c.a COMUNE DI ROMA  
II MUNICIPIO  
Dirigente U.O. S.E.C.S  
Fax 06/86.21.89.14

e p.c.  
Dott.ssa Maria Laura Calamida  
Dirigente Scolastico  
I.C. Mascagni  
Fax 06.86399451

In data 11 aprile 2016, 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.

Ci accompagna nel corso dell'ispezione l'ispettrice della CIR FOOD, dott.ssa Paola Piselli.

#### **MENU' PREVISTO (9a settimana del menù estivo)**

Primo: Pipe rigate al pomodoro  
Secondo: Fesa di tacchino al tegame  
Contorno: Piselli (carote per le classi della materna)  
Pane: fetta confezionata  
Frutta: Mela

#### **MERENDA (adulti/bambini)**

Plum cake alla yogurth (30gr.) + tè (200 ml.)

Anche se non risulta di competenza della CIR, ma della ditta che si occupa della pulizia dei locali scolastici, non possiamo non rilevare come nel disimpegno attraverso il quale si accede alla mensa (locale alla fine delle scale) risulta depositata una quantità consistente di polvere e di sporcizia che evidenzia una carenza di igiene certamente non recente.

Iniziamo, quindi, l'ispezione nel refettorio della primaria, prendendo visione del menù le cui portate indicate da capitolato corrispondono a quelle effettivamente distribuite. Da un'analisi visiva, al momento dell'ispezione, le porzioni erogate ci sembrano corrispondenti alle grammature indicate; queste, in particolare, per i secondi, corrisponderebbero a 40gr. per i bambini della Scuola dell'Infanzia, 50 gr. per i bambini della Scuola Primaria e 60 gr. per gli adulti.

Non sono presenti i piatti campione.

In generale i tavoli sono apparecchiati in modo corretto: bicchieri di vetro, posate e le brocche per l'acqua. Per quanto riguarda i piatti, vengono utilizzate stoviglie in ceramiche al primo ed al secondo turno, mentre per il terzo turno si fa uso di piatti monouso in materiale ecologico, per ragioni operative che hanno rallentato le operazioni di carico e scarico delle lavastoviglie.

Per quanto riguarda la pulizia dei locali dove si consumano i pasti, queste vengono regolarmente effettuate ad ogni 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 è presente il piatto campione solo con secondo e contorno.

Dobbiamo però rilevare come, **in ragione dell'enorme quantità di foglie e sporcizia presente in particolare su uno dei davanzali delle finestre del refettorio - pur essendo installata una zanzariera di protezione - tuttavia con i vetri spalancati - in ragione delle temperature esterne elevate, non vengono offerte ai bambini, che mangiano proprio sotto la finestra, adeguate condizioni igieniche.**

### **CIBO**

Il cibo all'assaggio risulta buono: la pasta si presenta adeguatamente saporita, la fesa di tacchino tenera e gustosa; i piselli sono abbastanza appetibili anche se, trattandosi di un cibo non molto gradito ai bambini e non essendo eccessivamente conditi, non incontrano particolarmente il gusto dei piccoli utenti (gran parte dei piatti, infatti, vengono ripresi dalle inservienti senza che siano stati interamente consumati); le carote risultano ben condite e croccanti, ma anche queste vengono parzialmente lasciate nei piatti.

In generale notiamo che non tutte le insegnanti invogliano i bambini al consumo o quantomeno all'assaggio delle pietanze. Pane, frutta e parmigiano (di cui viene messa a disposizione la quantità di un bicchiere per ogni classe) sono distribuiti dalle maestre.

Le mele vengono servite - dalle inservienti della mensa - lavate e con la buccia; alcune maestre provvedono a tagliarle e sbuciarle, anche se la maggior parte dei bambini le consuma mordendole.

### **BAGNI**

I bagni, sia del refettorio che del terminale di consumo, risultano puliti e dotati di carta igienica, salviette e sapone per la detersione delle mani. Soltanto in uno dei servizi risulta mancante la carta per asciugare le mani.

### **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. 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 piuttosto 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 uno scopone per il lavaggio dei vetri. I davanzali interni e le altre superfici interne risultano 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. **Dobbiamo, invece, nuovamente sottolineare come tutte le strutture esterne, a cominciare dai davanzali delle finestre, così come la struttura semicoperta che porta all'interno della sala refettorio materna ed i davanzali del refettorio della materna, sono letteralmente invasi dalle foglie, anche se questa attività non è notoriamente 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 che non sempre però sono messe davanti alla bocca, ma a volte lasciate sul mento.

## 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 quasi tutte le classi risultano scese in orario, solo alcune con un modesto ritardo.

## VARIE

In particolare dobbiamo evidenziare come **una delle zanzariere che dovrebbe proteggere le finestre dei locali-cucina risulta divelta e, con i vetri aperti - in ragione delle elevate temperature - la protezione da polvere e frammenti di foglie potrebbe risultare evidentemente ridotta.**

Sottolineiamo, da ultimo, 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 in taluni casi potrebbe essere un pochino più contenuto anche da un adeguato intervento da parte delle maestre.

L'ispezione termina alle ore 14.15 ca

Roma, 11 aprile 2016.

PER LA COMMISSIONE MENSA

Francesca Liverini

Alessia Rossini

