

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. Mascagni

Mail: RMICE8EB00L@ISTRUZIONE.IT

ISPEZIONE EFFETTUATA IL 16/12/2016

Il giorno 16/12/2016, alle ore 13.00 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 (IV settimana del menù invernale)

Primo: conchiglie rigate al pomodoro

Secondo: saltimbocca alla romana

Contorno: spinaci all'olio

Pane: sì

Frutta: mele

Al nostro arrivo abbiamo chiesto dell'ispettrice della CIR FOOD, che purtroppo non era presente perché impegnata in altro complesso. Iniziamo l'ispezione nel refettorio della materna alle ore 13.10

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 primaria, dove arriviamo all'inizio del terzo 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; gli spinaci ben conditi e croccanti, i saltimbocca risultano leggermente troppo sapidi.

Molti bambini terminano il primo e anche il secondo, qualcuno rifiuta gli spinaci; in maniera sufficiente gradiscono le mele. In generale notiamo che alcune insegnanti invogliano i bambini al consumo o quantomeno all'assaggio delle pietanze.

BAGNI

I bagni, sia del refettorio che del terminale di consumo, risultano puliti. Il sapone è presente in tutti i dosatori e così anche le salviette per asciugare le mani.

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. Tale nuova procedura è evidenziata da cartelli affissi all'ingresso dei bagni.

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 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, presenta molte invase foglie (non di competenza della CIR).

PERSONALE

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

PUNTUALITA'

L'erogazione del servizio, all'ispezione di oggi, risultava ben ottimizzata anche se al secondo turno della primaria il primo e il secondo sono stati serviti quasi simultaneamente. Una classe del III turno ha avuto un notevole ritardo , quasi 15 minuti.

Abbiamo chiesto spiegazioni circa queste due criticità e ci è stato riferito dalla cuoca che alcuni dei ritardi di oggi erano stati comunicati per tempo (quindi previsti) per cambi turno dovuti a recite e saggi di fine anno, altri invece sono stati ritardi occasionali che comunque capitano sempre più di rado.

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.

Abbiamo chiesto spiegazioni in merito alla presenza nel menu del 12/12/16 e del 14/12/16 di primo piatto consistente in" pasta burro e parmigiano" per ambedue i giorni. Con protocollo del 22/11/2016 prendiamo visione di comunicazione della Cir al Comune in cui si informa della variazione del menù al fine di non perdere l'opportunità di servire ai bambini abbacchio e medaglioni di filetto di spigola, visto i giorni di chiusura per l'8/12/16 e chiusura a seguito di elezioni del 5/12/2016,

L'ispezione termina alle ore 14,30 ca

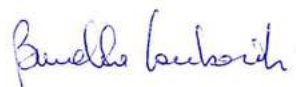
Roma, 21/12/2016

PER LA COMMISSIONE MENSA

Carolina Smiraglia



Brunella Lombardi



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: 16/12/16

ORA:13.05

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

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	<i>Carciofi riposti al pomodoro</i>	<i>idem</i>	<i>ottimo, accettato</i>
SECONDO	<i>Polpettone alla romana</i>	<i>idem</i>	<i>ottimo, accettato</i>
CONTORNO	<i>Spinaci all'olio</i>	<i>idem</i>	<i>buono, rifiutato in parte</i>
FRUTTA /DESSERT	<i>Mela</i>	<i>idem</i>	<i>buono, rifiutato in parte</i>
PANE	<i>SI</i>		

***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	
DISPENZA				x
BAGNI				x
REFETTORIO			x	
SALETTA			x	
TERMINALE			x	

CONTROLLO SCADENZA PRODOTTI

SCADUTI

~~**NON SCADUTI**~~

SE SCADUTI QUANTI E QUALI:

OSSERVAZIONI: si rinvia al verbale allegato di n. *3* pagine

FIRMA LEGGIBILE

Caroline Fighini

FIRMA LEGGIBILE

Bruno Lombardi