

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

In data 19 ottobre 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 (sesta settimana estiva)

Primo: Pipe rigate al pesto
Secondo: Uova strapazzate
Contorno: Spinaci al tegame
Pane: fetta confezionata
Frutta: Mela

MERENDA (adulti/bambini)

Biscotto con gocce di frutta + succo di frutta

Iniziamo, quindi, l'ispezione nel refettorio della primaria, prendendo visione del menù le cui portate indicate da capitolato corrispondono a quelle effettivamente distribuite. Sono presenti i piatti campione con indicazione delle grammature previste da capitolato; da un'analisi visiva, al momento dell'ispezione, le porzioni erogate ci sembrano corrispondenti a dette grammature.

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 in parte stoviglie in ceramica ed in parte piatti monouso in materiale ecologico, per ragioni operative che non consentono di lavare e ripristinare stoviglie in ceramica per tutti e tre i turni.

Verifichiamo, in particolare, la pulizia delle stoviglie giacchè nella passata settimana erano pervenute segnalazioni in merito alla presentazione di materiali che non sembravano perfettamente puliti: al riguardo la Dott.ssa Piselli, nel sottolineare di non aver rilevato personalmente detta circostanza, che ritiene - pertanto - del tutto occasionale, evidenzia come una parziale opacizzazione in particolare dei bicchieri poteva essere - eventualmente - imputabile al non soddisfacente funzionamento della lavastoviglie (sistema anti-calcare), per il quale si è comunque provveduto a chiamare il servizio di manutenzione, già intervenuto nel corso dei giorni passati; al nostro esame, infatti, le stoviglie ed i bicchieri risultano puliti in misura soddisfacente.

Per quanto riguarda la pulizia dei locali dove si consumano i pasti, queste vengono regolarmente effettuate ad ogni cambio di turno, soprattutto in prossimità dei tavoli dove consumano i pasti alcune classi di Prima elementare, che risultano meno accorte nell'evitare la caduta in terra di residui di cibo e/o di acqua.

Ci spostiamo poi nel terminale di consumo della materna, e nel corso del trasferimento da un locale all'altro, possiamo finalmente rilevare come risultino effettivamente ripuliti - dalla grande quantità di foglie accumulata nella passata stagione - entrambi i corridoi di accesso ai due refettori.

Arriviamo nel locale dove consumano i pasti i bambini della Scuola dell'Infanzia al termine del secondo turno; anche qui sono presenti i piatti campione, sia per il primo che per il secondo e contorno, che espongono le porzioni stabilite dal capitolato. Queste risultano comunque corrette in funzione dell'età e dell'appetito dei bambini.

In generale i tavoli sono apparecchiati in modo corretto con bicchieri di vetro, posate e tutte le brocche per l'acqua mentre - anche qui - i piatti vengono utilizzati parte in ceramica e parte in materiale ecologico monouso.

Dobbiamo rilevare come, in ragione dell'enorme quantità di foglie presente in particolare su uno dei davanzali delle finestre del refettorio - tutte dotate peraltro di zanzariere di protezione, si ha cura di non aprire le finestre poste in corrispondenza di detto cornicione, proprio per garantire adeguate condizioni igieniche nello spazio dove si consumano i pasti.

CIBO

La pasta - all'assaggio - risulta sicuramente ben cotta ma il gusto del condimento utilizzato secondo quanto stabilito dal menù odierno (pesto già pronto conservato in barattoli di vetro - come previsto dal capitolato) ha un sapore che risulta di difficile gradimento, in particolare per i bambini, essendo caratterizzato da una consistente acidità, non dovuta ad un'alterazione dell'alimento, ma essenzialmente alle caratteristiche dei suoi ingredienti.

Infatti viene rifiutato quasi interamente da una consistente percentuale di bimbi; evidenziata la questione alla Responsabile, Dott.ssa Piselli, la stessa ci precisa che è stato il medesimo Dipartimento del II Municipio, ad indirizzarli nella scelta di un prodotto con dette caratteristiche specifiche che in passato erano parzialmente mitigate dalla presenza - nella medesima preparazione - di una piccola quantità di patate lesse che ne "ammorbidivano" parzialmente il gusto; ora sempre secondo decisioni che non competono alla Ditta CIR, detto ingrediente, è stato eliminato, lasciando pertanto il sapore del pesto risulti piuttosto "carico".

Per quanto riguarda le uova strapazzate, queste vengono preparate separatamente per ogni turno e, pertanto, risultano alquanto gustose anche se un pochino insipide; gli spinaci 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).

In generale notiamo che non tutte le insegnanti invogliano i bambini al consumo o quantomeno all'assaggio delle pietanze. Pane e frutta sono distribuiti dalle maestre.

Le mele vengono servite - dalle inservienti della mensa - lavate e con la buccia; alcune maestre provvedono a tagliarle e sbucciarle - mentre altre si sono dotate di un apposito utensile per velocizzarne il taglio e la distribuzione.

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. Alcuni servizi risultano chiusi poiché, come spiegato dalla Dott.ssa Piselli, risultano essere difettosi nel sistema di scarico.

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.

Alcune maestre ci segnalano come nei giorni passati abbiano rilevato una presenza consistente di insetti (mosche) nei locali dove si consuma il cibo (circostanza che invece non rileviamo nel corso dell'odierna ispezione): interpellata al riguardo, la Dott.ssa Piselli ci mostra le finestre tutte regolarmente protette da zanzariere (le cui intelaiature, rispetto allo scorso anno scolastico, sono state peraltro tutte sistemate). L'episodio lamentato potrebbe, pertanto, essere stato causato dalle particolari condizioni di umidità ambientale occorse nei giorni passati e l'ingresso di alcuni insetti può essersi determinato - occasionalmente - al momento dell'apertura della porta finestra che viene utilizzata per il trasferimento delle vivande dalla cucina alla sala da pranzo della Scuola dell'Infanzia.

PERSONALE

Tutto il personale utilizza i camici, le cuffie e le mascherine che risultano sempre regolarmente indossate.

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 risulta - al momento - piuttosto sgombro della ghiaia del giardino e consente quindi che il trasferimento si svolga in condizioni accettabili, ad eccezione dell'eventualità in cui si dovessero determinare condizioni di pioggia o vento eccessivi.

PUNTUALITA'

L'erogazione del servizio, all'ispezione di oggi, risultava ottimizzata e quasi tutte le classi risultano scese in orario, solo una con un ritardo considerevole (15 minuti)

VARIE

Sottolineiamo, da ultimo, che l'atteggiamento dei bambini rispetto al menu proposto, riflette le abitudini alimentari domestiche e nella maggior parte dei casi non vengono stimolati o interessati ad assaggiare pietanze diverse da quelle che sono abituati a consumare; il comportamento a tavola, anche da parte gli alunni più grandi, è risultato sufficientemente adeguato alla circostanza del consumo del pasto.

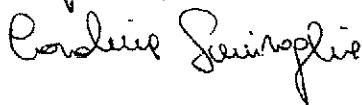
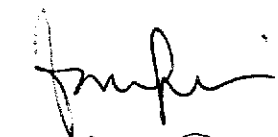
L'ispezione termina alle ore 14.15 ca

Roma, 19 ottobre 2016.

PER LA COMMISSIONE MENSA

Francesca Liverini

Carolina Smiraglia



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: 19 ottobre 2016 **ORA:** 12.45

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 / 12.50 / 13.45

	MENÚ PREVISTO	MENÚ EROGATO	GRADIMENTO / APPETIBILITÀ*
PRIMO	Pipe rigate al pesto	IDEM	Accettato in parte
SECONDO	Uova strapazzate	IDEM	Accettato in parte
CONTORNO	Spinaci al tegame	IDEM	Accettato solo in minima parte
FRUTTA /DESSERT	Mele	IDEM	Accettato in gran parte
PANE		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
CUCINA			X	
DISPENSA			X	
BAGNI			X	
REFETTORIO			X	
SALETTA			X	
TERMINALE			X	

**CONTROLLO SCADENZA
PRODOTTI**

SE SCADUTI QUANTI E QUALI:

SCADUTI

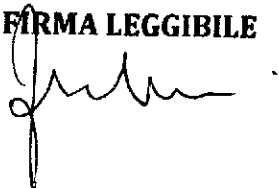
nessuno

NON SCADUTI

nessuno

OSSERVAZIONI: si rinvia al verbale allegato di n. 4 pagine

FIRMA LEGGIBILE



FIRMA LEGGIBILE

