

CHECK LIST
Ad uso della Commissione Mensa

MUNICIPIO: II **SCUOLA:** I.C. Sinopoli Ferrini (plesso C. Ferrini) Via di Villa Chigi, 22

CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA: 31/01/18 **ORA:**1230

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 / 13.50

	MENÚ PREVISTO	MENÚ EROGATO	GRADIMENTO / APPETIBILITÀ*
PRIMO	Rigatoni al burro	idem	accettato
SECONDO	Polpetta di maiale	idem	accettato
CONTORNO	Broccolo romano lesso	idem	rifiutato in parte
FRUTTA /DESSERT	Arancia/kiwi	idem	accettato
PANE	Fette monoporzion e imbustate	idem	accettato

***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

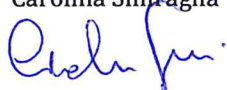
NON SCADUTI

SE SCADUTI QUANTI E QUALI: _____

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

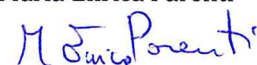
FIRMA LEGGIBILE

Carolina Smiraglia



FIRMA LEGGIBILE

Maria Enrica Parenti



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. Sinopoli Ferrini

Mail: RMICE8EB00L@ISTRUZIONE.IT

ISPEZIONE EFFETTUATA IL 31/1/2018

Il giorno 31/1/2018, alle ore 12.30 ca., la Commissione Mensa dell'Istituto Comprensivo Sinopoli Ferrini, esegue l'ispezione nei locali situati in Via di Villa Chigi, presso il plesso "C. 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 (IX settimana del menù invernale)

Primo: rigatoni al burro e parmigiano

Secondo: polpetta di maiale

Contorno: broccolo romano lessato

Pane: sì

Frutta: arance primaria, kiwi materna

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 12.40

Ci rechiamo al terminale di consumo della materna, dove arriviamo all'inizio del secondo turno.

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

E' presente il piatto campione, ma non adeguatamente esposto.

I bagni sono puliti e in ordine, mancano le salviette asciugamani negli appositi dosatori.

Terminata l'ispezione ci spostiamo ai refettori della primaria dove il secondo turno mangia il primo in piatti monouso e il secondo in quelli di ceramica.

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

Non è da subito presente il piatto campione. Chiediamo per una maggiore trasparenza di prepararlo ed esporlo quanto più spesso possibile durante la settimana, anche se si ricorda che da capitolato, non è fatto obbligo.

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.

CIBO

Il cibo alla vista risulta: pasta al dente e ben condita, broccolo romano morbido e non molle, la polpetta di maiale ha un odore forte tipico di questa carne.

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

BAGNI

I bagni sono puliti, il deposito dei prodotti chimici regolarmente chiuso a chiave, il sapone è presente, sono poche le salviette asciugamani nei dosatori.

In una delle toilette risulta completamente divelta la tavoletta del water.

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.

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, presentano molte foglie (non di competenza della CIR).

PERSONALE

Tutto il personale utilizza i camici, le cuffie e le mascherine, quest'ultime non sempre ben indossate, ma poggiate sotto il mento.

PUNTUALITA'

L'erogazione del servizio, all'ispezione di oggi, non risultava del tutto ottimizzata, al terzo turno della primaria il primo è stato servito con qualche minuto di ritardo. Due classi del III turno hanno avuto un ritardo di 10 minuti.

Veniamo a conoscenza di molte sostituzioni per malattia del personale che porziona il cibo in sala, questo può aver influito sull'ottimizzazione dell'erogazione del servizio.

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.

L'ispezione termina alle ore 14,30 ca

Roma, 31/1/2018

PER LA COMMISSIONE MENSA

Carolina Smiraglia



Maria Enrica Parenti

