

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](mailto:RMICE8EB00L@ISTRUZIONE.IT)

#### ISPEZIONE EFFETTUATA IL 16/4/18

Il giorno 16/4/18 alle ore 12.15 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 ( Il settimana del menù estivo)

Primo: crema di lenticchie e corallini

Secondo: formaggio crescenza

Contorno: patate croccanti al forno

Pane: sì

Frutta: banana

Al nostro arrivo siamo state accolte dall'ispettrice della CIR FOOD che ci ha accompagnato nell'ispezione dei locali e 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, adeguatamente esposto.

I bagni sono puliti e in ordine con le salviette asciugamani e carta igienica.

Terminata l'ispezione ci spostiamo alla sala mensa della primaria dove si sta effettuando il ripristino del refettorio per il secondo turno.

L'arrivo del secondo turno è puntuale e le operatrici hanno già iniziato a sporzionare la vellutata.

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

## CIBO

Il cibo alla vista risulta: vellutata di lenticchie con consistenza liquida ma non acquosa, pasta al dente perché cotta separatamente.

Crescenza morbida e chiara anche ai bordi, patate arrosto ben condite

La vellutata viene accettata in parte, così come la crescenza, tutti gradiscono le patate e i più 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 chimici regolarmente chiuso a chiave, il sapone è presente.

Per ovviare allo spreco e all'uso improprio della carta igienica e delle salviette da parte dei bambini, (di recente sono stati otturate due toilette) così come avviene in classe, così anche a mensa la carta e le salviette devono essere richieste 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 da addetta mensa dedicata

## DISPENSA

I locali della dispensa sono in ordine e 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 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 in alcuni punti presentano ammassi di foglie.

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.

#### PUNTUALITA'

L'erogazione del servizio, all'ispezione di oggi, risultava ben coordinata. Una classe del III turno ha avuto un ritardo di 10 minuti.

#### 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, 16/4/2018

PER LA COMMISSIONE MENSA

Carolina Smiraglia

Francesca Zappavigna