

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 15 MAGGIO 2018, alle ore 12,15, le sottoscritte Francesca Liverini ed Maria Silva, dotate del kit, completo di mascherina, iniziano i controlli nel refettorio della scuola primaria e riportano quanto di seguito esposto, nello spirito di reciproca collaborazione per la tutela dell'interesse dei bambini.

Prendiamo visione del menù le cui portate indicate da capitolato corrispondono a quelle effettivamente distribuite. 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 poiché la lavastoviglie risulta momentaneamente utilizzabile solo in parte .

MENU' PREVISTO (6a settimana del menù estivo)

Primo: Riso alla parmigiana
Secondo: Petto di pollo al tegame
Contorno: Patate croccanti al forno
Pane: fetta confezionata
Frutta: Mele

MERENDA (adulti/bambini)

Banana

Risulta presente il piatto campione per la seconda portata.

Nella dispensa, le derrate alimentari sono tutte conservate correttamente e su ogni confezione è presente il codice identificativo del Fornitore e la data di raccolta e/o scadenza della merce.

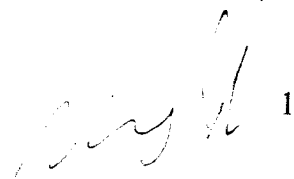
CIBO

Per quanto riguarda i pasti, ad una prima osservazione, rileviamo come il risotto risulti di buona consistenza, servito nella giusta grammatura ed accettato per la quasi totalità.

Anche il secondo risulta gradito praticamente a tutti risultando, peraltro, particolarmente invitante anche alla vista.

Da un assaggio effettuato su due porzioni a campione, il gusto risulta gradevole anche se - a tratti - potrebbe risultare oltremodo saporito.

Per quanto riguarda la frutta, vengono servite mele con la buccia lavata che vengono per lo più consumate intere a morsi: risultano mediamente accettate dai bambini.



In generale notiamo che le insegnanti consumano i pasti al tavolo con i bambini e provvedono alla distribuzione di pane e frutta fra i tavoli della rispettiva classe.

BAGNI

I bagni risultano puliti ma, ad eccezione di quello ad uso dei disabili, sprovvisti di sapone e salviette per le mani.

LOCALI DI STOCCAGGIO

I locali adibiti allo stoccaggio dei materiali di pulizia ed altro materiale ad uso della mensa, siti all'interno dei bagni dei bambini, risultano regolarmente chiusi.

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 riposti; 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.

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 risultano puliti; la pulizia dei locali dove si consumano i pasti vengono regolarmente effettuate ad ogni cambio di turno. I davanzali interni e le altre superfici interne risultano sufficientemente puliti.

Passiamo quindi ai locali refettorio della Scuola dell'Infanzia e, per accedervi, rileviamo - come di consueto - le difficoltà oggettive riscontrate dalle assistenti della mensa costrette a trasferire i pasti da un locale all'altro, attraverso il giardino, percorrendo - con il carrello - un camminamento scoperto e dalla superficie parzialmente disconnessa.

Nel refettorio della Scuola dell'Infanzia si evidenzia come sia comunque presente il piatto campione per la seconda portata e si stiano approntando i piatti - sempre in materiale monouso - per il secondo turno della distribuzione dei pasti; i locali e i bagni risultano comunque puliti e, questi ultimi, solo parzialmente forniti di sapone e salviette per le mani.

PERSONALE

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

PUNTUALITA'

L'erogazione del servizio, all'ispezione di oggi, risultava ottimizzata e quasi tutte le classi sono scese in orario, solo alcune con un modesto ritardo.

VARIE

Sottolineiamo, da ultimo, che l'atteggiamento dei bambini rispetto al menu proposto, oggi

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84
85
86
87
88
89
90
91
92
93
94
95
96
97
98
99
100

particolarmente gradito, **non** richiede il particolare intervento delle insegnanti a sollecitarne il consumo.

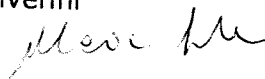
L'ispezione termina alle ore 14.00 ca

Roma, 15 maggio 2018.

PER LA COMMISSIONE MENSA

Francesca Liverini

Maria Silva



CHECK LIST
Ad uso della Commissione Mensa

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

CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA: 15 maggio 2018 **ORA:** 12.15

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 / 13.50

	MENÚ PREVISTO	MENÚ EROGATO	GRADIMENTO / APPETIBILITÀ*
PRIMO	Riso alla parmigiana	IDEM	Accettato in gran parte
SECONDO	Petto di pollo al tegame	IDEM	Accettato per la quasi totalità
CONTORNO	Patate croccanti al forno	IDEM	Accettato per la quasi totalità
FRUTTA /DESSERT	Mele	IDEM	Accettato quasi completamente
PANE	Una fetta confezionato	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	
DISPENZA			X	
BAGNI			X	
REFETTORIO			X	
SALETTA			X	
TERMINALE			X	

CONTROLLO SCADENZA PRODOTTI

SCADUTI

NON SCADUTI

SE SCADUTI QUANTI E QUALI:

nessuno

nessuno

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

FIRMA LEGGIBILE

(Francesca Liverini)

FIRMA LEGGIBILE

(Maria Silva)