

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

Consiglio d'Istituto

ISPEZIONE EFFETTUATA IL 11.11.2016

Il giorno 11.11.2016, alle ore 13.00 c.a., 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. Purtroppo all'ispezione non era presente l'ispettrice della CIR FOOD.

MENU' PREVISTO (VIII settimana del menù invernale)

Primo: pipe rigate al ragù vegetale

Secondo: polpette di carne mista al sugo

Contorno: carote flangè

Pane: sì

Frutta: mele

Iniziamo l'ispezione nel refettorio della primaria dove sta finendo di mangiare il II turno.

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

E' presente il piatto campione solo del secondo piatto con contorno.

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

Ci spostiamo poi nel terminale di consumo della materna, dove arriviamo nell'intervallo tra il secondo ed il terzo turno, qui le porzioni dei bambini sono corrette in funzione dell'età e dell'appetito dei bambini.

In generale i tavoli sono apparecchiati in modo corretto, bicchieri di vetro, posate e tutte le brocche per l'acqua. Per i piatti vengono utilizzati i monouso.

Anche, in questo refettorio era presente il piatto campione, per il secondo piatto con contorno.

CIBO

Il cibo all'assaggio risulta buono.

I bambini gradiscono sia il primo che il secondo, lasciano in parte le carote. Pane, frutta e parmigiano sono distribuiti dalle maestre e, in alcuni casi, dai bambini stessi.

BAGNI

I bagni del refettorio risultano puliti e dotati di carta igienica, salviette, però 4 erogatori di sapone su 5 non hanno sapone. Inoltre una tavoletta del water risulta molto danneggiata e un contenitore della carta igienica parzialmente divelto.

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.

Notiamo però la presenza di un contenitore con petti di pollo fritto che non corrisponde al menù che dovrebbe essere erogato e che le cuoche giustificano come parte del loro pranzo.

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 chiusi 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 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 molto bagnato. Tra un turno e l'altro la pulizia dei pavimenti viene svolta con l'ausilio di una scopa tipo quelle usate per il lavaggio dei vetri e il lavoro risulta abbastanza sufficiente. I davanzali e le altre superfici sono abbastanza puliti. Le finestre sono dotate di tende e retine antizanzare e le tapparelle sono alzate.

All'ispezione di oggi, le inservienti del refettorio della materna comunale e statale, non avevano effettuato una adeguata pulizia della sala, prima dell'inizio del terzo turno. Questa osservazione è già stata fatta in precedenti ispezioni.

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 del refettorio della materna, sono letteralmente invasa dalle foglie, non di competenza della CIR.. Il percorso tra il refettorio delle elementari e quello della materna è totalmente invaso dai sassi.

PERSONALE

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

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 è ingombro della ghiaia del giardino, rendendo difficile il transito.

PUNTUALITA'

L'erogazione del servizio, all'ispezione di oggi, risultava ottimizzata, ma non efficiente.

Oggi, non tutte le classi sono scese in orario.

VARIE

La situazione ad oggi, purtroppo, evidenzia diverse e svariate lamentele.

Benché la cuoca controlli personalmente tutte le fasi di preparazione dei pasti, monitorando anche i refettori ed accogliendo le richieste degli insegnanti e dei bambini: i bambini delle V, lamentano di avere fame, che le grammature sono scarse, anche quando mangerebbero quanto proposto. Non può più essere ignorata questa lamentela.

Evidenziamo che l'atteggiamento in generale dei bambini rispetto al menu proposto, riflette le abitudini alimentari domestiche.

L'ispezione termina alle ore 14,15ca

Roma, 11 Novembre 2016

PER LA COMMISSIONE MENSA

ALESSIA ROSSINI



SILVIA GALARDI

