

ROMA CAPITALE	Procedura aperta per l'affidamento del Servizio di Ristorazione Scolastica Periodo 01.01.2013 - 30.06.2017
---------------	---

Modello M
Check list ad uso della Commissione Mensa

MUNICIPIO... III... SCUOLA... ISTITUTO R. M. MAURI - SEDE MAURI...
 VIA... MAURI, 5...
 CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA... 1/02/2019... ORA... 11:00 - 14:10
 Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:
☒ APPALTO specificare ditta (... LA ASENA...)
☐ AUTOGESTIONE specificare ditta (... ..)
 Tipologia di centro di ristorazione scolastica:
☒ CENTRO COTTURA
☐ TERMINALE trasportato dalla scuola... ..
 via

1. UTENZA DEI LOCALI

Turno	Orario	Infanzia		Primaria		Secondaria	
		n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti
I	<u>11:45</u>	<u>144</u>	<u>17</u>				
II	<u>12:45</u>			<u>151</u>	<u>12</u>		
III	<u>13:45</u>			<u>153</u>	<u>12</u>		
IV							
V							
	Totale	<u>144</u>	<u>17</u>	<u>304</u>	<u>24</u>		

N.B. Per Adulti si intende il personale docente o altro personale avente diritto al pasto

Totale generale utenti (Alunni + Adulti)	<u>489</u>
---	------------

2. CONTROLLO MODALITÀ DI SOMMINISTRAZIONE MENU

	Menu previsto	Menu erogato	*Percentuale di gradimento
Primo	<u>Farfalle tonno / Merzuzza</u>	<u>Corrispondente</u>	<u>Accettato</u>
Secondo	<u>Filetto Limanda Panati</u>	<u>" "</u>	<u>Accettato in parte</u>
Contorno	<u>Insalata di Finocchio</u>	<u>" "</u>	<u>Accettato in parte</u>
Frutta / Dessert	<u>Mandarini / Arance</u>	<u>" "</u>	<u>Accettato</u>
Pane	<u>PANE</u>	<u>" "</u>	<u>Accettato</u>

***Percentuali di gradimento**

- Accettato: piatto gradito da oltre il 50% degli utenti
- Accettato in parte: piatto gradito tra il 30% e il 50% degli utenti
- Rifiutato: piatto gradito da meno del 30% degli utenti

per

3. CONTROLLO SCADENZA DEI PRODOTTI

☒ non scaduti
 ☐ scaduti

Se scaduti : Tipologia
 Quantità

4. CONTROLLO IGIENE DEI LOCALI

CUCINA	☒ insuff.	☐ suff.	☐ buono	☐ ottimo
DISPENSA	☐ insuff.	☐ suff.	☒ buono	☐ ottimo
REFETTORIO	☐ insuff.	☒ suff.	☐ buono	☐ ottimo

OSSERVAZIONI

VEDI VERBALE ALLEGATO

FIRMA LEGGIBILE

Brigide Jullis

FIRMA LEGGIBILE

Guido Gioia

Final

Spett.le Ufficio Diete III Municipio

Via U. Fracchia, 45 piano 3 st. 4

Alla c.a. Dott.ssa Ersilia Troiano

In data 1 febbraio 2109, la sottoscritta Brigida Gullo e la sig.ra Giselda Graziani, componenti della Commissione Mensa dell'Istituto Comprensivo Bruno Munari, hanno effettuato una visita di ispezione presso la mensa della sede Mauri sita in via Mauri, 5. La visita è iniziata alle ore 11:00 e finita alle 14:10.

Di seguito le osservazioni che abbiamo potuto effettuare:

- **PREPARAZIONE PASTI:** i pasti al nostro arrivo erano già stati adeguatamente preparati, i menù speciali erano in fase di preparazione dalla cuoca addetta. Il menù del giorno veniva rispettato sia per gli utenti dell'Infanzia che della Primaria. Durante la preparazione dei pasti il personale indossava mascherine, guanti, cuffie e pettorina. Sono stati raccolti campioni del menù del giorno.
- **CONSERVAZIONE DELLE DERRATE:** la pasta, il riso, le conserve di pomodoro in scatola e il tonno in scatola (non biologici) a lunga scadenza erano riposti in armadi dedicati e puliti. La carne, biologica, adeguatamente conservata sottovuoto in frigorifero con data di scadenza nel prossimo 15 gg. Le verdure surgelate, anch'esse biologiche, conservate in un congelatore dedicato. Nel medesimo erano presenti anche diversi campioni dei pasti risalenti a qualche giorno prima, adeguatamente sigillati e con data in evidenza. Anche la frutta (arance e mandarini bio) era conservata in un frigorifero dedicato, le mele (bio) invece giacevano in cassette di cartone / legno nel medesimo locale adibito alla conservazione delle derrate. Il pesto (bio) con data di scadenza chiaramente indicata. Erano conservati adeguatamente anche gli alimenti dedicati ai celiaci (in scatole di plastica ben chiuse e riposte in alto). Non vi era alcun alimento scaduto.
- **STATO DI PULIZIA DEGLI AMBIENTI:** le dispense erano pulite. Non si può dire altrettanto degli ambienti della cucina: il pavimento, molto rovinato non lascia possibilità di verifica riguardo la pulizia del medesimo. Il colpo d'occhio rivela una pavimentazione molto usurata e completamente ingrigita, a tratti scheggiata. Erano stati appoggiati a terra alcuni cartoni, per evitare che il pavimento si macchiasse ulteriormente nel tragitto che porta dalla cucina all'uscita di emergenza dei locali cucina-dispensa. Da rilevare la pessima condizione dell'uscita di emergenza stessa, ricoperta internamente da una tenda in strisce di plastica molto sporche e unte, completamente usurate. Ma il rilievo più importante va fatto in merito alla situazione preoccupante dello stato dei muri della cucina: completamente ricoperti di muffe grigie e verdi. Nel momento della preparazione, infatti, la cucina e le finestre situate al suo interno sono totalmente ricoperte di condensa che non viene eliminata all'esterno, creando così un ambiente umido e malsano, sia per il personale che vi lavora e si trova esposto alle muffe, sia per il cibo che è esposto a tale agente. Nonostante il personale sia molto attento a tenere in ordine e pulite le superfici del locale cucina, tuttavia l'effetto generale è quello di un locale che ha assolutamente e urgentemente bisogno di essere ripristinato e sanificato, con una buona ritinteggiatura. Sarebbe auspicabile che venisse

prevista anche una buona aerazione del locale stesso. Il refettorio ha una pavimentazione abbastanza vecchia da non intuire, anche qui lo stato di pulizia specialmente in alcuni punti, ma al nostro arrivo gli spazi erano molto ordinati, apparecchiati e adeguatamente preparati all'arrivo del primo turno. Un rilievo da fare riguarda una parte del soffitto del refettorio prospiciente i locali del bagno: in seguito a una riparazione effettuata a causa di una perdita d'acqua, alcuni pannelli non sono stati rimessi a posto e dal soffitto scendono alcuni fili elettrici. Si auspica, anche in questo caso, che i pannelli vengano rimessi al loro posto. Il personale ha pulito il refettorio tra il secondo e il terzo turno e ha areato i locali. Il tempo messo loro a disposizione è stato effettivamente molto breve, poiché le classi dell'Infanzia hanno lasciato il refettorio con 10 minuti di ritardo. Nonostante ciò il personale ha preparato adeguatamente la sala per il turno delle 12:45.

- **STATO DI PULIZIA STOVIGLIE:** i piatti utilizzati sono in materiale biodegradabile, i bicchieri in plastica, i porta bicchieri anch'essi in plastica e in metallo, alcuni abbastanza alti da toccare il lembo superiore dei bicchieri, laddove i bambini bevono. I boccali per l'acqua vengono solo svuotati e riempiti tra un turno e l'altro e non hanno coperchio o copertura. Le due lavastoviglie sono funzionanti e destinate al lavaggio di stoviglie e contenitori vari, non è previsto l'uso dei piatti in coccio.
- **FRUIZIONE DEGLI AMBIENTI:** alunni e insegnanti fruiscono i pasti seduti su supporti spesso inadeguati: alcune classi di terza e di quarta incluse le maestre, sono costretti su sedie e tavoli dedicati ai bambini delle materne.
- **DISTRIBUZIONE DEI PASTI:** i primi venivano portati in refettorio adeguatamente conservati in contenitori isotermitici, da lì distribuiti in contenitori di plastica e successivamente distribuiti nei piatti dal personale di sala. Così come i secondi che invece venivano portati su carrelli già impiattati. Il pesce per i bambini dell'Infanzia era tagliato in piccoli pezzi. Così come i finocchi tagliati sottili per tutti gli alunni. I mandarini venivano portati in refettorio in buste già numerati per ogni classe.
- **GRADIMENTO DEL MENU:** i primi (pasta alla marinara per l'Infanzia/ farfalle al tonno per la Primaria) sono stati graditi, serviti caldi e in giuste proporzioni, avevano un buon sapore. Il secondo (filetti di limanda panati) relativamente gradito dalla scuola dell'Infanzia, veniva consumato più volentieri dalla Primaria, la panatura adeguata e leggera. La frutta consumata in proporzioni variabili.

Il personale è stato molto disponibile alla richiesta di informazioni e delucidazioni da parte nostra, e l'ispezione è stata effettuata in un clima di collaborazione. Ci auspichiamo che le condizioni del locale mensa vengano quanto prima considerate e ripristinate.

Cordiali saluti

