

**Modello M**  
**Check list ad uso della Commissione Mensa**

MUNICIPIO FF SCUOLA WALT DISNEY  
 VIA C. PERAZZI, 46  
 CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA 23/04/2018 ORA 11:45  
 Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:  
 APPALTO specificare ditta (LA CASCINA)  
 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
<u>I/II/III</u>		<u>45</u>	<u>4</u>	<u>285</u>	<u>24</u>		
II							
III							
IV							
V							
	<b>Totale</b>						

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

<b>Totale generale utenti (Alunni + Adulti)</b>	<u>358</u>
---	------------

**2. CONTROLLO MODALITÀ DI SOMMINISTRAZIONE MENU**

	Menu previsto	Menu erogato	*Percentuale di gradimento
<b>Primo</b>	<u>GNOCCHETTI SARDI AL PASTICCIO</u>	<u>PENNETTE AL BINSOCCO</u>	<u>ACCETTATO</u>
<b>Secondo</b>	<u>PETTO DI POLLO PANATO</u>	<u>PETTO DI POLLO PANATO</u>	<u>II</u>
<b>Contorno</b>	<u>CAROTE FLANGE'</u>	<u>CAROTE FLANGE'</u>	<u>ACCETTATO IN PARTE</u>
<b>Frutta / Dessert</b>	<u>FRUTTA</u>	<u>MELE</u>	<u>ACCETTATO</u>
<b>Pane</b>	<u>PANE</u>	<u>PANE</u>	<u>II</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

*med.*

**3. CONTROLLO SCADENZA DEI PRODOTTI**

non scaduti  scaduti

Se scaduti : Tipologia .....  
Quantità .....

**4. CONTROLLO IGIENE DEI LOCALI**

CUCINA	<input type="checkbox"/> insuff.	<input type="checkbox"/> suff.	<input checked="" type="checkbox"/> buono	<input type="checkbox"/> ottimo
DISPENSA	<input type="checkbox"/> insuff.	<input type="checkbox"/> suff.	<input checked="" type="checkbox"/> buono	<input type="checkbox"/> ottimo
REFETTORIO	<input type="checkbox"/> insuff.	<input type="checkbox"/> suff.	<input checked="" type="checkbox"/> buono	<input type="checkbox"/> ottimo

**OSSERVAZIONI**

*SI VEDA VERBALE*

FIRMA LEGGIBILE

*[Handwritten Signature]*

FIRMA LEGGIBILE

*[Handwritten Signature]*

*[Handwritten Signature]*

*[Handwritten Signature]*

Spett.le

Ufficio Diete – III Municipio

Via U. Fracchia 45, Piano 3° stanza 4

Roma

c.a. Sig.ra Ersilia Troiano

### VERBALE ISPEZIONE MENSA SCOLASTICA SCUOLA "WALT DISNEY"

Il giorno 23.04.2018, alle ore 11.45 circa, il sottoscritto Nicola Attolico e la Sig.ra Tamara Marino, in qualità di componenti della Commissione Mensa dell'Istituto Comprensivo B. Munari, hanno effettuato senza preavviso la visita di ispezione della Mensa Scolastica, sita in Via C. Perazzi, 46.

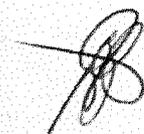
Di seguito la relazione di quanto constatato.

o Stato delle derrate

- Le derrate, presenti in quantità minima, erano adeguatamente conservate negli armadi e frigoriferi, peraltro praticamente vuoti visto che le consegne vengono effettuate giorno per giorno per mancanza di spazio; le date di scadenza non erano imminenti.
- A parte la pasta e pochi altri cibi (ad es. burro, formaggi e salumi) non a base di ingredienti biologici, non abbiamo riscontrato irregolarità per quanto possibile con i mezzi a nostra disposizione.
- Non abbiamo visto conservare in un frigorifero il campione del giorno, ma ci è stato garantito che sarebbe stato fatto; i campioni della settimana precedente non erano presenti in quanto già buttati via.
- Le etichette dei prodotti utilizzati per il menu del giorno venivano via via ritagliate ed incollate su un foglio.

o Qualità/quantità del cibo:

- Il cibo assaggiato, preso dagli stessi contenitori da cui venivano preparati i piatti, era cotto in maniera appropriata e di sapore buono.
- Il primo, contrariamente a quanto previsto dal menù, consisteva in pennette anziché gnocchetti.
- Il secondo è stato servito a dadini - ci è stato assicurato che erano stati prodotti a partire da petti interi nella mattinata, ma non abbiamo potuto constatarlo di persona; le quantità per ciascun piatto erano molto limitate, praticamente degli assaggi.
- Il contorno a base di carote ha riscontrato un gradimento limitato.



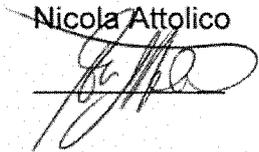
- La porzione di formaggio grattugiato era insufficiente per le tavolate, molti bambini sono rimasti senza.
  - Anche le razioni di frutta e pane erano inferiori al numero di bambini: tra materna, primo e secondo turno abbiamo contato circa 70 fette di pane e 80 mele in meno rispetto al numero di persone (bambini + insegnanti) in refettorio.
- Condizioni dei locali
- Buone anche se non eccezionali, di seguito alcuni punti di rilievo.
  - Cucina:
    - era ad un livello sufficiente di pulizia e di ordine durante tutto il servizio. Il locale include anche l'unica lavastoviglie.
  - Magazzino:
    - non è raggiungibile direttamente da parte dei fornitori, che attraversano il refettorio anche durante il servizio per effettuare le consegne;
    - il locale è estremamente angusto: il personale vi si muove con difficoltà, al punto di riuscire ad aprire i frigoriferi solo in parte e di avere difficoltà nello stoccaggio delle derrate.
  - Refettorio:
    - il materiale utilizzato per la copertura delle pareti è un truciolato verniciato di bianco i cui bordi sono taglienti e che non sembra garantire né igiene né sicurezza, cosa che segnaliamo, lasciando a chi di competenza verificare;
    - le tavolate principali sono lunghe e ravvicinate, rendendo difficoltosa la distribuzione dei pasti;
    - le porte tagliafuoco non sono mai chiuse, peraltro la porta che dà sul refettorio non è di tipo tagliafuoco;
    - venivano fatte sedere quarte e quinte ai tavoli per i bambini della materna.
- Modalità di erogazione del servizio:
- Il personale era munito di quanto necessario a garantire l'igiene durante la preparazione dei pasti ed il servizio, ma nessuno usava i guanti e le mascherine pendevano al collo inutilizzate anche durante lo sporzionamento.
  - I "piatti pilota" non erano presenti al nostro arrivo, il pilota del solo primo è stato portato in seguito; quest'ultimo è stato poi rimosso alla fine del turno della materna e non più ripristinato.
  - Il servizio si è svolto in maniera poco efficiente: il cibo veniva servito ai tavoli, articolati come lunghe tavolate (circa 10 bambini per lato) molto ravvicinate tra loro, per cui il personale aveva difficoltà a muoversi e a volte saltava dei bambini, che poi chiedevano il piatto mancante, da cui attese e ritardo generale della classe.
  - In corrispondenza di ciascun cambio veniva effettuata una pulizia superficiale sotto i tavoli, con la conseguenza che si accumulavano rimasugli di ogni tipo a terra.
  - Alcune brocche dell'acqua erano prive copertura.
  - Le posate erano di metallo.



- I piatti erano di materiale biodegradabile invece che di ceramica, che manterrebbe il cibo più caldo. Peraltro al cambio turno le tovaglie di carta, i piatti rimanenti e i bicchieri di plastica venivano inseriti nelle buste dei rifiuti tutti insieme.
  - I secondi venivano distribuiti già impiattati.
- Orari dei turni:
    - Primo: materna 11:30, elementari 12:15;
    - Secondo: primi arrivi alle 13:05, fino alle 13:15;
    - Terzo: primi arrivi alle 14:02, sala completa verso le 14:08.

Cordiali saluti.

Nicola Attolico



Tamara Marino



Allegati: checklist compilata.

