

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 "A. MAURI" VIA A. MAURI N. 5- ROMA

Il Giorno 17.10.2017, alle ore 12.40 circa, il sottoscritto Nicola Attolico e la Sig.ra Micaela Cicolani, in qualità di componenti della Commissione Mensa dell'Istituto Comprensivo B. Munari, hanno effettuato la visita di ispezione della Mensa Scolastica, sita in Via Angelo Mauri n. 5.

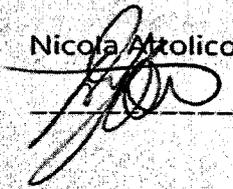
Di seguito una breve relazione su quanto constatato.

- o Il personale prestava il servizio munito di cuffie e mascherine al momento di avvio dell'ispezione, effettuata senza preavviso.
- o I cibi erano adeguatamente conservati negli armadi e frigoriferi e le date di scadenza non imminenti; a parte i gelati non a base di ingredienti biologici, non abbiamo riscontrato irregolarità di sorta. Nei frigoriferi abbiamo riscontrato la presenza dei prelievi dei giorni precedenti, accuratamente etichettati e conservati.
- o La cucina era ad un livello sufficiente di pulizia e di ordine, nonostante si fosse a ridosso dell'inizio del secondo turno.
- o Il cibo assaggiato, preso dagli stessi contenitori da cui venivano preparati i piatti, era cotto in maniera appropriata (pasta al dente per quanto possibile, polpette morbide) e di sapore buono, non salato. Il secondo ha riscosso particolare gradimento presso alunni e docenti.
- o Le condizioni dei locali non sono buone, in linea con le relazioni precedenti:
 - Cucina: la pavimentazione è usurata al punto di non poter distinguere il livello di pulizia; molte piastrelle sono rotte.
 - Lavastoviglie: il locale è angusto e usurato.

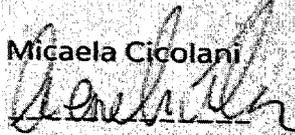
- Refettorio: il materiale utilizzato per la pavimentazione è usurato e rotto/sfilacciato in più punti; vi sono inoltre tracce evidenti di umidità al confine con il locale cucina.
 - Gli spazi esterni antistanti la cucina e il refettorio sono abbandonati, ridotti a discarica di sedie rotte; la vegetazione cresce senza controllo.
 - La tromba delle scale, dal piano della mensa in giù, è invasa da banchi e sedie coperti da uno spesso strato di polvere, come pure il sottostante pavimento. Le condizioni igieniche di questo luogo, in cui le classi sostano prima di entrare in mensa, sono particolarmente precarie.
- o Modalità di erogazione del servizio:
- Il personale indossava quanto necessario a garantire l'igiene durante la preparazione dei pasti ed il servizio.
 - Il servizio si è svolto in maniera efficiente nonostante le difficoltà poste dalla logistica (il corridoio che collega la cucina alla mensa è angusto rispetto al materiale da movimentare), in modo che le vivande venissero servite simultaneamente alle ondate successive di alunni che prendevano posto a tavola.
 - Durante gli intervalli tra un turno e l'altro è stata effettuata una pulizia accurata della mensa, rispetto al tempo a disposizione.
 - Molte delle brocche dell'acqua erano prive copertura.
 - L'impiattamento dei primi è avvenuto in sala: il cibo contenuto nel carrello è stato smistato in recipienti di plastica e da questi nei piatti, mano a mano che arrivavano i bambini. Da notare che i piatti sono di materiale biodegradabile invece che di ceramica, che manterrebbe il cibo più caldo.
 - I secondi venivano distribuiti già impiattati.

Cordiali saluti.

Nicola Atolico



Micaela Cicolani



Allegati: checklist compilata.

CHECK-LIST
Ad uso della Commissione Mensa

MUNICIPIO III SCUOLA A. MAURI VIA A. MAURI, 5

CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA 17/10/2017 ORA 12:40/14:30

APPALTO DITTA _____

AUTOGESTIONE DITTA _____

CENTRO COTTURA

TERMINALE TRASPORTATO DALLA SCUOLA _____ VIA _____

turno	orario	materna			elementare			media		
		n. alunni	n. docenti	n. AEC	n. alunni	n. docenti	n. AEC	n. alunni	n. docenti	n. AEC
I°										
II°	12:45	84	11		104	10				
III°	13:45				144	12				
IV°										
V°										
	Totale	84	11		268	22				

Totale generale utenti (Alunni + Docenti + AEC)	365
--	-----

	MENU' PREVISTO	MENU' EROGATO	*Gradimento/ (Accettato/ Accettato in parte/rifiutato)
Primo	PENNETTE RICATE CON ZUCCHINE	COME PREVISTO	ACCETTATO IN PARTE
Secondo	HAMBURGER DI BOVINO AL FORNO	COME PREVISTO	ACCETTATO
Contorno	INSALATA DI POMODORI	COME PREVISTO	ACCETTATO
Frutta / Dessert		MELE	ACCETTATO
Pane		PANE	ACCETTATO

***Percentuali gradimento**

scrivere nell'apposita casella se il piatto è stato:

Accettato: piatto gradito da più del 50%

Accettato in parte: piatto gradito tra il 30% e il 50%

Rifiutato: gradimento inferiore al 30%

CONTROLLO SCADENZA PRODOTTI

NON SCADUTI

SCADUTI

SE SCADUTI:

- TIPOLOGIA

- QUANTITA'

IGIENE DEI LOCALI

CUCINA	INSUFF. <input type="checkbox"/>	SUFF. <input checked="" type="checkbox"/>	BUONO <input type="checkbox"/>	OTTIMO <input type="checkbox"/>
DISPENSA	INSUFF. <input type="checkbox"/>	SUFF. <input type="checkbox"/>	BUONO <input checked="" type="checkbox"/>	OTTIMO <input type="checkbox"/>
REFETTORIO	INSUFF. <input type="checkbox"/>	SUFF. <input checked="" type="checkbox"/>	BUONO <input type="checkbox"/>	OTTIMO <input type="checkbox"/>

OSSERVAZIONI: CTR. ALLEGATO

FIRME LEGGIBILI