

Commissione mensa I.C. Alberto Sordi

Verbale n. 3

Data 31/01/2019

Plesso: Secondaria - P.za Gola, 64

Controllo effettuato in data 31/01/2019 dalle Sig.re Monica Giuganino e Monica Metalli, dalle ore 11:30 alle ore 13:30.

Al nostro arrivo riceviamo il kit igienico previsto e veniamo informate del contemporaneo controllo da parte di due dietisti del Comune di Roma, nonché della presenza del responsabile della ditta appaltatrice del servizio CIR FOOD.

La cuoca titolare è oggi assente e viene sostituita dalla cuoca C.A., proveniente da altra scuola del Municipio.

Alle ore 11:30 il refettorio non è ancora apparecchiato; il pavimento ci sembra spazzato, ma non lavato da poco; le finestre risultano tutte ben pulite; gli estintori sono revisionati in data ottobre 2018.

Notiamo subito che il muro prossimo all'uscita di sicurezza, nonché il corrispettivo muro e parte del soffitto del locale dispensa/frigo sono molto danneggiati da infiltrazioni d'acqua, con intonaco che cade letteralmente a pezzi.

A fine ispezione mostriamo la zona ai dietisti del Comune e chiediamo di segnalare, anche essi, lo stato inadeguato di suddette parti, per cercare di arrivare ad un intervento celere sulla struttura.

Mentre i dietisti effettuano i loro controlli (menù, approvvigionamenti, diete speciali, ecc.) con i responsabili della CIR FOOD, noi controlliamo i locali dispensa/frigo: a parte quanto segnalato riguardo muro e soffitto, tutto risulta ben conservato e in buono stato (scadenze, condizioni di conservazione, qualità delle materie) e i cibi già preparati (polpette, parmigiano grattugiato) sono ben chiusi in contenitori o coperti da pellicola protettiva ed adeguatamente etichettati.

Il locale cucina risulta pulito in tutte le sue parti (cappe, piani di lavoro, macchina del gas, forno, mestoli, affettatrice). Le attrezzature utilizzate dalla cuoca per la preparazione delle polpette e del parmigiano saranno accuratamente pulite nel corso della nostra visita. Solo il pavimento risulta un pò meno puliti del resto, anche a causa del calpestio.

L'area destinata alla conservazione e lavorazione dei cibi per celiaci risulta ben segregata e ben pulita. Il contenitore dedicato ai cibi per celiaci è ben chiuso, ma al suo interno notiamo un pacco di pasta non ben richiuso dopo la prima apertura e chiediamo al responsabile di fare più attenzione.

Oggi nei menù di tutto il IV Municipio viene introdotto l'uso del pesce fresco che, in accordo con l'ufficio dietisti del Comune, verrà somministrato sotto forma di "trito" (polpette, sughi, hamburger) per ovviare al problema delle lische ed aumentarne l'accettazione da parte dei ragazzi/bambini. Il pesce, sia fresco che congelato, viene gestito dalla ditta Capecchi s.p.a. ; abbattuto all'origine, in entrambi i casi viene consegnato a scuola il giorno precedente all'utilizzo. Per quel che riguarda il pesce fresco (di allevamento) viene consegnato in filetti, sotto ghiaccio ad una temperatura max di 4 gradi, che viene ricontrollata dalla cuoca prima della presa in carico della merce. La preparazione delle polpette odierne prevede, oltre alla spigola, l'aggiunta di patate, uova e noce moscata.

Nella settimana in corso diversi prodotti previsti dal menù sono risultati irreperibili a causa delle recenti gelate e sono stati sostituiti previa approvazione dei dietisti del Comune: in particolare i broccoli romaneschi sono stati sostituiti con insalata in data 30/01/2019 e con bieta nel passato di verdure odierno.

La merenda prevista oggi (biscotti secchi) è stata sostituita con banane, poiché era disponibile un prodotto al perfetto grado di maturazione che, d'accordo con i dietisti, era un peccato conservare fino a domani.

Verso le 12:30 un'insergente apparecchia la tavola: le posate risultano pulite (poco prima a seguito di controllo visivo ne avevamo escluse 4 poiché meno pulite), i piatti di ceramica sono puliti e risulta evidente che alcune righe grigiastre visibili sono segni di usura e non di scarsa

pulizia, i bicchieri di vetro sono puliti anche se alcuni mostrano alcune gocce di calcare, poiché asciugati all'aria.

Prima di congedarci ci viene fatto assaggiare il passato di verdure che, nel frattempo ha terminato la cottura, e risulta di ottima consistenza e giustamente poco salato, poiché prevede l'aggiunta di parmigiano grattugiato. Le polpette di pesce risultano di sapore molto delicato e di consistenza morbida ed omogenea. Non possiamo assaggiare le patate poiché saranno pronte solo alle 14 per essere servite calde, ma già emanano un gradevole profumo.

Si segnala che il frullatore per la preparazione del passato è rotto ed è stato sostituito da un normale frullatore ad immersione da cucina, nonostante la mole della pentola.

La visita termina alle ore 13:30 prima dell'arrivo dei ragazzi che saranno accompagnati dal personale dell'associazione culturale Primo Movimento.

Roma, 31/01/2019

Monica Giuganino
~~Monica Giuganino~~
Monica Metalli
~~Monica Metalli~~

Modello L
Check list ad uso della Commissione Mensa

MUNICIPIO IV SCUOLA IST. COMPRESASINO "A. SORDI"

VIA P. 22A GOZA, 64

CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA 31/1/2019 ORA 11.30

Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:

APPALTO specificare ditta (.....)

AUTOGESTIONE specificare ditta (CIR FOOD)

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>14.00</u>						<u>28</u>
II							
III							
IV							
V							
	Totale						

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

Totale generale utenti (Alunni + Adulti)	<u>28</u>
---------------------------------------------	-----------

2. CONTROLLO MODALITÀ DI SOMMINISTRAZIONE MENU

	Menu previsto	Menu erogato	*Percentuale di gradimento
Primo	<u>CREMA SERBIRE</u>	<u>CREMA SERBIRE</u>	<u>n.p.</u>
Secondo	<u>POLSTIS GOLOSS SPIGOZA</u>	<u>→</u>	<u>n.p.</u>
Contorno	<u>PATATS AL FORNO</u>	<u>PATATS SALTATS</u>	<u>n.p.</u>
Frutta / Dessert		<u>CLEMENTINE</u>	<u>n.p.</u>
Pane		<u>SI</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

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

OSSERVAZIONI

CUOCCIA PRESENTE: C.A.
ALCUNI MURI FORTEMENTE DANNEGGIATI DA INFILTRAZIONI D'ACQUA.

FIRMA LEGGIBILE

FIRMA LEGGIBILE

Monica Crugnola
Enrica Celli