

ROMA

Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici
 Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica nei rag-
 gruppamenti nelle scuole primarie e secondarie di primo grado in conformità ai parametri di
 sostenibilità ambientale di cui al DM 10 marzo 2020. Lotte prezzate e territoriali n. 15-
 periodo 1° settembre 2021 - 31 luglio 2028

Check list ad uso della Commissione Mensa

(da compilare in stampatello in maniera chiara e leggibile)

MUNICIPIO IV ISTITUTO COMPRESIVO ALBERTO SORPI
 SCUOLA PRIMARIA n° civico 64
 VIA PIAZZA Gole
 CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA 2/10/2024 ORA 11,45
 DA LINDA PONTUNO e Monica CHEVALIER D. Miceli

Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:

APPALTO specificare ditta (ELIOR SPA)
 AUTOGESTIONE specificare ditta (.....)

Tipologia di centro di ristorazione scolastica:

CENTRO COTTURA

TERMINALE trasportato dalla scuola..... via

1. UTENZA

Turno	Orario	Infanzia		Primaria		Secondaria	
		n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti
I	12,10	18	2	152	16	17	
II	13,30			108	7		
III							
IV							
V							
	Totale	18	2	260	23	17	

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

Totale generale utenti (Alunni + Adulti)	330
---	-----



2. VERIFICA RISPONDEZZA MENU

	Menu previsto	Menu erogato	Gradimento utenza	
			SI	NO
Primo	PASTA E ZUCCHINE	PASTA IN BIANCO	80% 20%	
Secondo	BASTONDI DI MERLUZIO	MOZZARELLE	50%	
Contorno	FAGIOLINI	FAGIOLINI	10%	
Frutta / Dessert	PRUGNE	PRUGNE	60%	
Pane	SI	SI	100%	

3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

CUCINA	insuff. X	suff.	buono	ottimo
DISPENSA	insuff.	suff. X	buono	ottimo
REFETTORIO	insuff. X	suff.	buono	ottimo

OSSERVAZIONI

Vedi allegato

FIRMA LEGGIBILE

Ulairella

FIRMA LEGGIBILE

Linda Rotundo

Roma 2 Ottobre 2024 – Ispezione mensa plesso Primaria IC Alberto Sordi
Allegato Osservazioni alla Check list Commissione Mensa

Dal sopralluogo odierno sono emerse alcune criticità, non legate alla qualità, preparazione e somministrazione dei pasti, che risulta sempre più che buona.

Si sottolinea che il secondo somministrato era mozzarella, trattasi di mozzarelle non molto grandi e tagliate a fettine, servite in piatti monouso a scomparti, nonostante la velocità di distribuzione non abbiamo riscontrato nessuna situazione di pericolo caduta per le pietanze.

Altresì sono stati osservati un paio di episodi di pane e posata, cadute a terra per mano dei ragazzi e nel secondo caso per giocare. In un caso l'alunna si è rivolta alla maestra, nel secondo l'alunno ha raccolto la posata e stava per riporla sul tavolo. Sarebbe opportuno istruire i bambini soprattutto i più piccoli che quando cade una cosa per terra, si mette da una parte e non si riutilizzi. Loro sono dotati sui tavoli di vaschette per riporre le posate sporche o che appunto sono cadute.

Le criticità emerse sono legate principalmente alla dotazione scarsa e mal funzionante delle apparecchiature, che non permettono di lavorare in condizioni normali.

La posateria come già indicato da alcune segnalazioni presenta effettivamente residui di cibo, in particolare di formaggio. Bisogna tuttavia segnalare una lavastoviglie in pessime condizioni, con importanti incrostazioni di calcare e piccola che non riesce a eliminare i residui di cibo nonostante l'ammollo e lo strofinamento con la spugnetta in dotazione. Si sottolinea inoltre i tempi strettissimi tra un turno e l'altro per lavare le posate, asciugarle e riapparecchiare. Su 300 coperti circa 20/25 posate non erano idonee. Ma di fatto manca materialmente il tempo per controllare tutte le posate al momento dell'apparecchiatura e sostituirle. A nostro avviso anche il numero di posate (forchette in particolare) dovrebbe essere incrementato.

Il pavimento del refettorio non risultava pulito. Anche in questo caso si segnala che l'ingresso dei fornitori e l'uscita dei sacchi per la spazzatura avvengono dalla porta finestra del refettorio che da sul giardino, non completamente asfaltato, per cui è inevitabile che sia sovente soggetto a macchie per terra dovute al calpestio della terra soprattutto quando piove. La porta di servizio del magazzino è rotta e completamente sigillata per evitare incidenti. Anche il resto del pavimento cucina e vari disimpegni, non risultava ben pulito, ed in cucina è doveroso segnalare una perdita dal lavandino principale per lavare le stoviglie e le pentole. Secondo bollitore rotto da tempo. Si segnala finalmente la ripulitura e ritinteggiatura della parete di fondo del refettorio.

Va riconosciuta la capacità della cuoca e responsabile della mensa, sig, Graziella, e le addette di gestire le diverse situazioni e criticità veramente contenendo quasi totalmente i rischi della distribuzione sbilanciata tra i due turni e la gran varietà di esigenze, eccezioni, imprevisti quando capitano. L'ambiente umano della mensa sia da parte di chi la gestisce che di alunne e alunni ed insegnanti è molto molto positivo. I limiti non sono né del gruppo di lavoro, dalla cuoca alle inservienti né delle classi: come descritto, i problemi sono ambientali e strumenti, dal pavimento in linoleum alla lavastoviglie, al lavandino che perde, la porta di servizio per i fornitori rotta. Si sottolinea che non c'è incuria nella preparazione dei pasti (i fagiolini previsti nel menù del 2 ottobre u.s., erano freschi e preparati a regola d'arte che però, si sa che i bambini poco apprezzano) alla qualità degli alimenti (abbiamo verificato la conformità nel range chilometrico dell'approvvigionamento previsto dal capitolato), ai modi opportuni e cortesi nella distribuzione dei pasti.