



COMUNE di ASSEMINI CITTÀ METROPOLITANA DI CAGLIARI

AREA SERVIZI SOCIOCULTURALI E ISTRUZIONE

REPORT DELLE SCHEDE DI VERIFICA DEI COMPONENTI LA COMMISSIONE DI CONTROLLO SUL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA

Il giorno mercoledì 25/03/2026 alle ore 12:15 si è riunita presso i locali della Scuola "Carlo Lorenzini - Collodi" sita in Via Pola, la commissione di controllo del servizio di mensa scolastica istituita con Determina della Responsabile dell'Area Servizi Socioculturali e Istruzione, per la 1^a verifica della qualità percepita dell'anno scolastico 2025/2026.

Sono presenti:

- Francesca Musa, rappresentante del Personale Scolastico con funzioni di rilevazione diretta della qualità;
- Martina Cambuli, rappresentante dei genitori con funzioni di rilevazione diretta della qualità;
- Francesca Atzeni, rappresentante designata dall'Amministrazione Comunale appaltante, con funzione di verbalizzante e controllo diretto della qualità percepita.

MENU' DEL GIORNO

della n. 3^o SETTIMANA – STAGIONE AUTUNNO/INVERNO

1° PIATTO: Pastina in brodo vegetale
CONTORNO: Verdure miste grigliate;

2° PIATTO: Platessa alla parmigiana;
FRUTTA: fresca di stagione, arancia;

**n. 34 alunni presenti e n. 5 Insegnanti
addetti alla distribuzione: n. 2
schede di verifica compilate n. 3**

Temi di verifica	Primo piatto	Secondo piatto	Contorno	frutta
Corrispondenza al menù previsto	Sì voti n.3 No voti n. 0	Sì voti n. 3 No voti n.0	Sì voti n. 3 No voti n. 0	Sì voti n.3 No voti n.0
Cottura alimenti	Adeguate voti n.1 Inadeguate voti n. 2	Adeguate voti n.2 Inadeguate voti n. 0 Senza risposta n. 1	Adeguate voti n.1 Inadeguate voti n. 1 Senza risposta n. 1	
Temperatura percepita	Adeguate voti n.3 Inadeguate voti n. 0	Adeguate voti n.3 Inadeguate voti n.0	Adeguate voti n.3 Inadeguate voti n.0	Adeguate voti n.3 Inadeguate voti n.0
Condimenti, salse, sughi, intingoli	Adeguati voti n. 3 Inadeguati voti n. 0	Adeguati voti n. 3 Inadeguati voti n. 0	Adeguati voti n. 3 Inadeguati voti n. 0	
Sapidità	Adeguate voti n.3 Inadeguate voti n. 0	Adeguate voti n. 3 Inadeguate voti n. 0 Senza risposta n. 0	Adeguate voti n. 2 Inadeguate voti n. 1 Senza risposta n. 0	
Qualità dell'ingrediente principale	Adeguate voti n. 2 Inadeguate voti n. 1	Adeguate voti n. 3 Inadeguate voti n. 0	Adeguate voti n. 3 Inadeguate voti n.0	Adeguate voti n. 3 Inadeguate voti n. 0
Quantità porzione	Adeguate voti n. 3 Inadeguate voti n. 0	Adeguate voti n. 3 Inadeguate voti n. 0	Adeguate voti n. 3 Inadeguate voti n.0	Adeguate voti n. 3 Inadeguate voti n.0
Residui di mensa (calcolato sul n. di piatti rimasti totalmente integri)	0-25% voti n. 3 25%-50% voti n. 0 50%-75% voti n. 0	0-25% voti n. 0 25%-50% voti n. 3 50%-75% voti n. 0 75%-100% voti n. 0	0-25% voti n. 0 25%-50% voti n. 3 50%-75% voti n. 0 75%-100% voti n. 0	0-25% voti n. 0 25%-50% voti n.3 50%-75% voti n. 0 75%-100% voti n. 0

	75%-100% voti n. 0			
Valutazione complessiva	Ottima voti n. 1 Buona voti n.0 Sufficiente voti n. 1 Mediocre voti n. 1 Insufficiente voti n. 0	Ottima voti n. 2 Buona voti n. 1 Sufficiente voti n. 0 Mediocre voti n. 0 Insufficiente voti n. 0	Ottima voti n. 2 Buona voti n. 1 Sufficiente voti n. 0 Mediocre voti n. 0 Insufficiente voti n.0	Ottima voti n. 3 Buona voti n. 0 Sufficiente voti n. 0 Mediocre voti n. 0 Insufficiente voti n.0

Valutazione sul pane:

- sapidità: adeguata n. 3; non adeguata n. 0; senza risposta n. 0
- qualità dell'ingrediente principale: adeguata n. 3; non adeguata n. 0
- quantità della porzione: adeguata n. 3; non adeguata n. 0
- valutazione complessiva: n. 3 Ottima;

In merito alle pietanze delle diete differenziate si rileva che:

- nella giornata in questione vengono servite pietanze differenziate nel numero di: 1 primi e 0 secondi (alunni); n. 0 primi e n. 0 secondi (insegnanti);
- le pietanze non sono etichettate con il nome dell'alunno/docente e la relativa classe, in quanto la pietanza differenziata in oggetto varia solo relativamente ad un ingrediente (formaggio grattugiato), il quale non è stato aggiunto alla stessa in sede di porzionamento;
- i residui di mensa calcolati sul numero di piatti rimasti totalmente integri sono: 0 % primi, 0 % secondi.

Tutte le classi sono arrivate in orario nella sala mensa?	Sì voti n. 3 - No voti n. 0
Il cibo viene servito in prossimità dell'arrivo delle classi?	Sì voti n. 3 - No voti n. 0
Sono mancate porzioni di cibo?	Sì voti n. 0 - No voti n. 3 (è stato proposto il bis)
La distribuzione è ben organizzata?	Sì voti n. 3 - No voti n. 0
C'è rapidità nella distribuzione?	Sì voti n. 3 - No voti n. 0

In merito alle condizioni igieniche dei locali mensa

grado di illuminazione della sala mensa	sufficiente voti n. 3 - insufficiente voti n. 0
igiene del personale	adeguato voti n.3- inadeguato voti n. 0
livello di igiene dei locali	adeguato voti n.2 - inadeguato voti n. 1
livello di igiene e qualità degli utensili utilizzati	adeguato voti n. 3 – inadeguato voti n. 0
spazio disponibile nella sala mensa	sufficiente (1mq/persona) voti n. 3 – insufficiente voti n. 0
livello di rumorosità percepita	normale voti n. 3 - eccessivo voti n. 0
temperatura della sala mensa	adeguata voti n. 3 - inadeguata voti n. 0

Note e suggerimenti della commissione proposte migliorative del servizio.

Si rileva che la cottura del contorno verdure miste non è grigliata, ma al vapore.

Il pane era in quantità esatta rispetto al numero dei presenti, motivo per il quale inizialmente non vi erano panini in più da distribuire ai 3 componenti della commissione mensa, presentatisi senza preavviso. Tuttavia, in brevissimo tempo è stato recuperato da altra scuola il pane mancante.

La pastina della minestra è risultata scotta. Si suggerisce l'utilizzo di altri formati che richiedono maggiore tempo di cottura, quali ad esempio ditalini, farfalline, conchigliette, etc.

La quantità della pastina in proporzione al brodo è risultata eccessiva.

Giudizio complessivo sul servizio: **OTTIMO** per 2 membri e **BUONO** per un membro della commissione.

Assemini, 30/03/2026

Il Rapp.te dell'Amm.ne Com.le verbalizzante

F.to Francesca Atzeni