



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 giovedì 05/05/2026 alle ore 13:00 si è riunita presso i locali della Scuola "Dionigi Scalas" sita in Corso Europa la commissione di controllo del servizio di mensa scolastica istituita con Determina della Responsabile dell'Area Servizi Socioculturali e Istruzione, per la 3^a verifica della qualità percepita dell'anno scolastico 2025/2026.

Sono presenti:

- Fanari Maria Bonaria, rappresentante del Personale Scolastico con funzioni di rilevazione diretta della qualità;
- Matta Stefania, rappresentante dei genitori con funzioni di rilevazione diretta della qualità;
- Anna Maria Mereu, rappresentante designata dall'Amministrazione Comunale appaltante, con funzione di verbalizzante e controllo diretto della qualità percepita.

MENU' DEL GIORNO

della n. 4 SETTIMANA – STAGIONE PRIMAVERA\ ESTATE

1° PIATTO: Riso con crema di verdure; **2° PIATTO:** Platessa alla Parmigiana;
CONTORNO: Insalata di pomodori; **FRUTTA:** Fragole

**n. 59 alunni presenti e n. 3 Insegnanti
addetti alla distribuzione: n. 3
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. 2 No voti n.1	Sì voti n. 1 No voti n. 2	Sì voti n.0 No voti n.3
Cottura alimenti	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. 0 Senza risposta n. 1	
Temperatura percepita	Adeguate voti n.2 Inadeguate voti n. 1	Adeguate voti n.2 Inadeguate voti n.1	Adeguate voti n.2 Inadeguate voti n.0 Senza risposta: n.1	Adeguate voti n.2 Inadeguate voti n.1
Condimenti, salse, sughi, intingoli	Adeguati voti n. 2 Inadeguati voti n. 1	Adeguati voti n. 2 Inadeguati voti n. 1 Senza risposta n. 0	Adeguati voti n. 1 Inadeguati voti n. 2	
sapidità	Adeguate voti n.3 Inadeguate voti n. 0 Senza risposta n. 0	Adeguate voti n. 2 Inadeguate voti n. 1 Senza risposta n. 0	Adeguate voti n. 1 Inadeguate voti n. 2 Senza risposta n. 0	
Qualità dell'ingrediente principale	Adeguate voti n. 3 Inadeguate voti n. 0	Adeguate voti n.0 Inadeguate voti n.3	Adeguate voti n. 3 Inadeguate voti n.0	Adeguate voti n. 0 Inadeguate voti n. 3
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. 2 Inadeguate voti n.1
Residui di mensa (calcolato sul n. di piatti rimasti)	0-25% voti n. 0 25%-50% voti n. 1 50%-75% voti n. 2	0-25% voti n. 0 25%-50% voti n.0 50%-75% voti n. 3	0-25% voti n. 0 25%-50% voti n. 3 50%-75% voti n. 0	0-25% voti n. 0 25%-50% voti n.0 50%-75% voti n. 2

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

In merito alle pietanze delle diete differenziate si rileva che:

- nella giornata in questione vengono servite pietanze differenziate nel numero di: 1 primi e 1 secondi; 1 contorni, 1 frutta /dessert;
- le pietanze sono correttamente etichettate con il nome dell'alunno/docente e la relativa classe;
- i residui di mensa calcolati sul numero di piatti rimasti totalmente integri sono:34 primi, 56 secondi, 56 contorno, frutta/dessert 30

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. 1 –No voti n. 2
La distribuzione è ben organizzata?	Sì voti n. 2 –No voti n. 1
C'è rapidità nella distribuzione?	Sì voti n. 2 –No voti n. 1

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.0 - inadeguato voti n. 3
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. 2 - eccessivo voti n. 1
temperatura della sala mensa	adeguata voti n. 3 - inadeguata voti n. 0

Note e suggerimenti della commissione proposte migliorative del servizio.

Si rileva che è stata somministrata una tipologia di frutta diversa da quella prevista da menù senza preventiva comunicazione. Si chiede cortesemente alla ditta appaltatrice di comunicare preventivamente ogni variazione al menù.

La Sala refettorio utilizzata per il 2 turno presentava condizioni igieniche parzialmente non adeguate al momento dell'ingresso degli alunni, in particolare non risultava molto pulita la pavimentazione. Da colloquio con il personale presente, la mancata pulizia del pavimento sarebbe imputabile a carenza di personale addetto. Nonostante le criticità rilevate l'approccio del personale in turno verso l'utenza e la gestione della distribuzione è risultato corretto e collaborativo. Si consiglia cortesemente alla ditta appaltatrice di adeguare il numero degli addetti al fine di assicurare una completa sanificazione dei locali tra il 1 e il 2 turno.

La platessa alla parmigiana prevista a menù è stata servita solo con un filo d'olio, risultando non corrispondente alla denominazione prevista a menù.

Visto lo scarso gradimento rilevato per la platessa, testimoniato da significativi residui nei piatti al termine del pasto si consiglia di valutare l'inserimento a menù di preparazioni di pesce alternative e maggiormente appetibili per la fascia d'età.

Non è stato somministrato il contorno previsto per la dieta differenziata di un'alunna.

Giudizio complessivo sul servizio: **Insufficiente** da parte di tutti e tre i membri della commissione.

Assemini, 29/05/2026

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

F.to Anna Maria Mereu

