



# COMUNE DI ASSEMINI

CITTÀ METROPOLITANA DI CAGLIARI

## AREA SOCIO CULTURALE ISTRUZIONE E SPORT

Servizio Istruzione

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

Il giorno 03/04/2024, alle ore 12:15, si è riunita presso i locali della Scuola dell'Infanzia, sita in piazza Don Bosco, la commissione di controllo del servizio di mensa scolastica istituita con determinazione della Responsabile dell'Area Socioculturale, Istruzione e Sport n. 1243 del 25/10/2023 al fine della 2° verifica, in merito alle materie oggetto della qualità percepita nel servizio di mensa scolastica, durante il corso dell'anno scolastico 2023/24.

Sono presenti:

- Baracchi Benedetta, rappresentante dei genitori con funzioni di rilevazione diretta della qualità;
- Musa Francesca, rappresentante del personale scolastico, con funzioni di rilevazione diretta della qualità;
- Cucinotta Francesco, rappresentante designato dall'Amministrazione Comunale, con funzione di verbalizzante e controllo diretto della qualità.

#### MENÙ DEL GIORNO

Il menu somministrato è quello relativo alla stagione primavera/estate, terza settimana, costituito da:

PRIMO PIATTO: ravioli di ricotta al pomodoro; SECONDO PIATTO: omelette al formaggio; CONTORNO: fagiolini al vapore; FRUTTA: frutta fresca di stagione (mela).

#### Presenti:

n. 41 alunni

n. 2 addetti alla distribuzione

Schede di verifica compilate: n. 3

Temi di verifica	Primo piatto	Secondo piatto	Contorno	Pane	Frutta
Corrispondenza al menù previsto	Sì n. 3 No n. 0	Sì n. 3 No n. 0	Sì n. 3 No n. 0		Sì n. 3 No n. 0
Cottura alimenti	Adeguata n. 3 Inadeguata n. 0	Adeguata n. 3 Inadeguata n. 0	Adeguata n. 2 Inadeguata n. 1		
Temperatura percepita	Adeguata n. 3 Inadeguata n. 0	Adeguata n. 3 Inadeguata n. 0	Adeguata n. 3 Inadeguata n. 0		Adeguata n. 3 Inadeguata n. 0
Condimenti, salse, sughi, intingoli	Adeguati n. 3 Inadeguati n. 0	Adeguati n. 3 Inadeguati n. 0	Adeguati n. 3 Inadeguati n. 0		
Sapidità	Adeguata n. 3 Inadeguata n. 0	Adeguata n. 3 Inadeguata n. 0	Adeguata n. 3 Inadeguata n. 0	Adeguata n. 3 Inadeguata n. 0	
Qualità dell'ingrediente principale	Adeguata n. 3 Inadeguata n. 0	Adeguata n. 3 Inadeguata n. 0	Adeguata n. 0 Inadeguata n. 3	Adeguata n. 3 Inadeguata n. 0	Adeguata n. 3 Inadeguata n. 0
Quantità porzione	Adeguata n. 3 Inadeguata n. 0	Adeguata n. 3 Inadeguata n. 0	Adeguata n. 3 Inadeguata n. 0	Adeguata n. 3 Inadeguata n. 0	Adeguata n. 3 Inadeguata n. 0
Residui di mensa (calcolato sul n. di piatti rimasti totalmente integri)	25-50% <b>Primo piatto</b>	50-75% <b>Secondo piatto</b>	75-100% <b>Contorno</b>		0-25% <b>Frutta</b>



# COMUNE DI ASSEMINI

CITTÀ METROPOLITANA DI CAGLIARI

Valutazione complessiva	Ottima n. 1 Buona n. 2 Sufficiente n. Mediocre n. Insufficiente n.	Ottima n. Buona n. 3 Sufficiente n. Mediocre n. Insufficiente n.	Ottima n. Buona n. Sufficiente n. 2 Mediocre n. 1 Insufficiente n.	Ottima n. 1 Buona n. 2 Sufficiente n. Mediocre n. Insufficiente n.	Ottima n. 1 Buona n. 2 Sufficiente n. Mediocre n. Insufficiente n.
-------------------------	--	--	--	--	--

In merito alle pietanze delle diete differenziate si rileva che:

- nella giornata in questione vengono servite pietanze differenziate nel numero di: 3 primi e 3 secondi (due adulti e un alunno);
- 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: 15% primi, 0% secondi.

In merito alla tempistica della somministrazione si rileva:

Le classi sono arrivate in orario nella sala mensa?	Sì voti n. 0 / No voti n. 3
Il cibo viene servito in prossimità dell'arrivo delle classi?	Sì voti n. 1 / No voti n. 2
Sono mancate porzioni di cibo?	Sì voti n. 0 / No voti n. 3
La distribuzione è ben organizzata?	Sì voti n. 2 / No voti n. 1
C'è rapidità nella distribuzione?	Sì voti n. 0 / No voti n. 3

In merito alle condizioni igieniche e ambientali dei locali mensa si rileva:

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

Note e suggerimenti della Commissione:

Benedetta Baracchi: hanno iniziato a mangiare in ritardo (h 12:45). Le assistenti hanno iniziato da poco. Il personale non aveva scarpe antinfortunistiche. Non sono ancora state messe le tende alle finestre, come richiesto. I fagiolini non sembravano molto freschi ed erano un po' duri. Le diete differenziate hanno porzioni molto ridotte (soprattutto per gli adulti). Si potrebbero utilizzare prodotti AD invece di cambiare il tipo di pietanza (nel caso dell'alunno intollerante alle proteine del latte è stata somministrata della semplice pasta corta invece dei ravioli AD). Lavastoviglie ancora non funzionante (piatti compostabili, bicchieri di plastica). Beverino ancora non utilizzato, anche se è arrivato (manca assenso del Comune);

Francesca Musa: una delle addette è al suo primo giorno di servizio, questo ha rallentato la distribuzione dei pasti. Contorno: i fagiolini non sono stati graditi dai bambini, in effetti la qualità era molto bassa (mediocre). Dieta differenziata alunno: primo piatto pasta diversa dai ravioli previsti nel menù. Sarebbe opportuno prevedere lo stesso piatto senza le sostanze segnalate dalle famiglie. Lavastoviglie non funzionante (posate in acciaio, vengono lavate a mano). Piatti e bicchieri in materiale compostabile. Acqua: sempre in bottiglia di plastica, attendiamo, con fiducia, i beverini. Molto importante per una forma di educazione comunitaria;

Francesco Cucinotta: si segnala che una delle due addette è al primo giorno lavorativo e anche l'altra svolge la mansione da poco tempo. Questa probabilmente la causa del leggero ritardo nello svolgimento del servizio e della lentezza nella distribuzione. Contorno troppo duro e filamentoso, probabilmente si tratta di prodotto surgelato (l'alta percentuale di residuo sicuramente è dovuta a questo). Lavastoviglie non funzionante, le posate vengono lavate a mano.



# COMUNE DI ASSEMINI

*CITTÀ METROPOLITANA DI CAGLIARI*

Giudizio complessivo sul servizio: Buono n. 3 voti

Assemini, li 04/04/2024

Il Rappresentante dell'Amministrazione Comunale verbalizzante  
*F.to Francesco Cucinotta*