



# 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 05/12/2023, 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 1° 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 autunno/inverno, seconda settimana, costituito da:

PRIMO PIATTO: pasta all'olio; SECONDO PIATTO: frittata di zucchine; CONTORNO: insalata iceberg + finocchi; FRUTTA: pera conference

#### Presenti:

n. 37 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. 1 No n. 2	Sì n. 1 No n. 2		Sì n. 3 No n. 0
Cottura alimenti	Adeguata n. 3 Inadeguata n. 0	Adeguata n. 3 Inadeguata n. 0	Adeguata n. 3 Inadeguata n. 0		
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. 2 Inadeguati n. 1		
Sapidità	Adeguata n. 3 Inadeguata n. 0	Adeguata n. 3 Inadeguata n. 0	Adeguata n. 2 Inadeguata n. 1	Adeguata n. 3 Inadeguata n. 0	
Qualità dell'ingrediente principale	Adeguata n. 3 Inadeguata n. 0	Adeguata n. 3 Inadeguata n. 0	Adeguata n. 2 Inadeguata n. 1	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)	0-25% <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. Buona n. 3 Sufficiente n. Mediocre n. Insufficiente n.	Ottima n. 1 Buona n. 2 Sufficiente n. Mediocre n. Insufficiente n.	Ottima n. Buona n. 2 Sufficiente n. 1 Mediocre n. Insufficiente n.	Ottima n. 3 Buona n. Sufficiente n. Mediocre n. Insufficiente n.	Ottima n. 3 Buona n. 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: 4 primi, 4 secondi, 4 contorni e 4 frutta (tre 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: 0,5 primi, 0,5 secondi e 1 contorno.

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. 3 / No voti n. 0
Sono mancate porzioni di cibo?	Sì voti n. 0 / No voti n. 3
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 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. 1 / inadeguata n. 2

Note e suggerimenti della Commissione:

**Benedetta Baracchi:** la seconda assistente è arrivata alle h 12:35 e questo ha fatto tardare leggermente l'orario di servizio. Nelle finestre e porte finestre mancano le tende; si devono sempre spostare i tavoli perché alcuni bambini si trovano a mangiare al sole. Segnaliamo l'importanza di sostituire al più presto bicchieri e piatti (bicchieri di plastica usa e getta) come previsto dal contratto, ormai le lavastoviglie dovrebbero essere in funzione da molto e la plastica usa e getta è ormai fuori legge. È importante poi, a livello educativo, non apparecchiare come se si fosse ad un picnic. Nel contorno si dovrebbero prevedere solo finocchi, non mischiati all'insalata iceberg, che viene comunque riproposta troppo spesso nel menù settimanale. Per quanto riguarda la lavastoviglie, ci è stato riferito che non scarica l'acqua e quindi non viene utilizzata. Inoltre, non c'è il detersivo della lavastoviglie, non è arrivato. I bicchieri di plastica dura in dotazione, ancora non utilizzati, hanno la base troppo stretta per permettere ai bambini di usarli in maniera agevole. Il pane è stato lasciato in grande quantità (almeno mezzo panino a bambino). Bisognerebbe valutare come dividerlo e, magari, conservare l'altra metà per la merenda. Oppure, proporre panini più piccoli e, nel caso, dare il bis. Bisognerebbe riflettere se e quando dare il bis di pasta, perché può "inibire" i bambini dal continuare il pasto o dall'assaggiare tutto;

**Francesca Musa:** la prima addetta si ritrova sola ad allestire la sala. La seconda addetta è arrivata con 5 minuti di ritardo. Importante: sole diretto sui tavoli in cui mangiano i bambini. Sarebbe opportuno mettere un riparo sulle finestre. Le stoviglie sono usa e getta, posate in acciaio. È preferibile rendere funzionante la lavastoviglie (problema tecnico che va risolto e manca il detersivo apposito). Le docenti riferiscono che la qualità è buona, ma le quantità sono ridotte. Secondo piatto: preferibile frittata senza verdure. Contorno: non c'è varietà (spesso c'è l'insalata verde



# COMUNE DI ASSEMINI

CITTÀ METROPOLITANA DI CAGLIARI

che i bambini non mangiano. Sarebbero preferibili: finocchi, carote). Chiediamo più varietà nei contorni. Frutta: sempre ottima e fresca, si segnala il fatto che non sia gradita l'arancia;

Francesco Cucinotta: adulti riferiscono di buona qualità in generale, ma quantità non sempre adeguata. Ancora si usano bicchieri in plastica. Piatti in parte compostabili, in parte ancora in plastica. Contorno prevalentemente composto da iceberg (pochi finocchi). Hanno servito una frittata di zucchine e non uno sfornato, come previsto in menù. Inizialmente la temperatura della sala era troppo elevata, ma abbiamo chiesto di abbassare il riscaldamento e siamo stati prontamente accontentati.

Giudizio complessivo sul servizio: Buono n. 2 voti / Sufficiente n. 1 voto

Assemini, lì 07/12/2023

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