



# 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 29/11/2023, alle ore 12:15, si è riunita presso i locali della Scuola dell'Infanzia, sita in via Porto Torres, 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, prima settimana, costituito da:

PRIMO PIATTO: pizza margherita; SECONDO PIATTO: formaggio dolce; CONTORNO: insalata iceberg;

FRUTTA: pera abate

#### Presenti:

n. 31 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. 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. 2 Inadeguati n. 1	Adeguati n. 3 Inadeguati n. 0	Adeguati n. 3 Inadeguati n. 0		
Sapidità	Adeguata n. 3 Inadeguata n. 0				
Qualità dell'ingrediente principale	Adeguata n. 3 Inadeguata n. 0				
Quantità porzione	Adeguata n. 3 Inadeguata n. 0				
Residui di mensa (calcolato sul n. di piatti rimasti totalmente integri)	0-25% <b>Primo piatto</b>	25-50% <b>Secondo piatto</b>	75-100% <b>contorno</b>		25-50% <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. 1 Buona n. 2 Sufficiente n. Mediocre n. Insufficiente n.	Ottima n. 2 Buona n. 1 Sufficiente n. Mediocre n. 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: 2 primi, 2 secondi, 2 contorni e 2 frutta (un adulto 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 primi, 0,5 secondi, 1 contorno e 1 frutta.

In merito alla tempistica della somministrazione si rileva:

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
La distribuzione è ben organizzata?	Sì voti n. 2 / No voti n. 1
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. 2 / eccessivo n. 1
temperatura della sala mensa	adeguata n. 3 / inadeguata n. 0

Note e suggerimenti della Commissione:

**Benedetta Baracchi:** mancanza carrellino per distribuzione piatti; ancora piatti compostabili. Insalata verde andrebbe variegata, per renderla più appetibile per i bambini. La pizza era buona nella parte del condimento, ma un po' gommosa nella parte della crosta; se possibile, valutare di servire insalata e frutta prima del piatto principale (carboidrati, in questo caso la pizza). Valutare se sostituire il formaggio con un altro secondo piatto (es. il prosciutto) perché, anche se era molto buono, rischia di venire percepito come un "doppione" visto che nella pizza c'era la mozzarella. Si suggerisce inoltre di variare la qualità dell'insalata perché, pur essendo saporita, rischia di "stancare" i bambini (la rappresentante dei docenti riferisce che viene proposta molto spesso, ed è sempre la stessa tipologia di insalata). Sarebbe meglio variare il tipo di verdura proposta, in modo da riequilibrare la parte della verdura nel pasto (es. carote crude, verdure grigliate o caponata, ecc.). Vengono utilizzate posate di metallo, ma ancora, purtroppo, piatti compostabili. Vengono utilizzate bottigliette di plastica, sarebbe auspicabile che arrivasse l'acqua in caraffa, come annunciato, anche in ottica di sostenibilità ambientale;

**Francesca Musa:** rumorosità (pavimentazione che crea rimbombo). Mancanza carrello per agevolare la distribuzione dei pasti. Stoviglie: piatti e bicchieri (usa e getta). Non è possibile usare la lavastoviglie perché non è stato fornito il giusto prodotto (detersivo). Posate: in acciaio. Dopo la pizza sarebbe preferibile pensare ad un secondo differente (prosciutto cotto).



# COMUNE DI ASSEMINI

*CITTÀ METROPOLITANA DI CAGLIARI*

Giudizio complessivo sul servizio: Buono n. 3 voti

Assemini, li 05/12/2023

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