

Prot. n. 1038 del 23.1.2024



Comune di Torreglia

Provincia di Padova

VERBALE SOPRALLUOGO SERVIZIO MENSA SCOLASTICA PRESSO SCUOLA PRIMARIA DON BOSCO FORNITO DA DITTA SODEXO ITALIA SPA IN DATA 25.01.2024

In data 25.01.2024 dalle ore 11.40 la dott.ssa Manfredini Manuela, Responsabile l'Area del Comune di Torreglia, e l'Istruttore Amministrativo Cosetta Daniele dell'ufficio servizi scolastici comunali, svolgono un sopralluogo presso il locale refettorio della mensa scolastica della scuola primaria Don Bosco, al fine di verificare, anche tramite assaggi delle pietanze, la corretta esecuzione del servizio di refezione scolastica. Per le rilevazioni viene utilizzata la scheda proposta nelle Linee di indirizzo per la Ristorazione Scolastica approvate dalla Regione Veneto.

A partire da gennaio 2003 la mensa è ubicata nei locali al piano terra della struttura polivalente annessa all'edificio scolastico in via Vittorio Veneto. La valutazione del servizio con il relativo assaggio viene svolto durante la consumazione del pasto delle quattro classi che ne usufruiscono per l'anno scolastico 2023/24 (prima, seconda, terza e quarta B). Sono presenti n. 70 bambini che vi accedono dal cortile esterno con accesso dalla porta a vetri fronte Piazza Mercato in quattro gruppi diversi. Si spogliano e appendono i cappotti in corridoio e si accomodano ai tavoli sotto sorveglianza delle quattro insegnanti una per ogni classe, più un'insegnante di sostegno.

Al momento dell'accesso ai locali mensa, si constata che l'addetta alla somministrazione della Sodexo ha già apparecchiato alle 11.30 i tavoli con posate e bicchieri biodegradabili, tovaglioli e bottiglie di acqua da litro e mezzo in numero sufficiente per ogni tavolo. Inoltre viene già posizionata ad ogni posto la frutta e il panino (semi integrale).

L'inseriente riferisce di aver trasferito le pietanze all'arrivo sul carrello scaldavivande (modalità a bagnomaria), per mantenere la temperatura adeguata al successivo servizio di scodellamento. Nel frattempo arriva la seconda inseriente e alle ore 12.15 circa inizia lo scodellamento. In questo caso essendo prevista la minestra nel menù del giorno la consegna dei piatti ai bambini avviene direttamente ai tavoli da parte delle due operatrici, iniziando dai più piccoli. Dopo il consumo del primo, i bambini si avvicinano ordinatamente in fila alla zona della distribuzione per ricevere i piatti con il secondo e il contorno. Precisiamo che sui 70 pasti dei bambini presenti sette sono relativi a

diete speciali (etiche/religiose/mediche) che vengono serviti a parte in confezioni con indicazione del nominativo dell'alunno, in modo da non permettere la contaminazione con il cibo degli altri.

La rilevazione della temperatura con termometro è eseguita dopo all'arrivo in mensa delle scatole termiche con il cibo dall'addetta della ditta di ristorazione che ci riferisce i seguenti dati: 60° Primo (minestra), 61° secondo (carne) e 60° contorno caldo (patate).

Dopo la distribuzione del primo piatto rileviamo come diversi bambini, circa una ventina, chiedano il bis della minestra, che risulta particolarmente gradita a buona parte degli alunni. Successivamente altri, anche se in numero inferiore, hanno chiesto il bis di secondo e/o di contorno.

Abbiamo rilevato che nel gruppo della classe quarta lo scarto è molto elevato rispetto a tutte le altre classi in relazione alle quali si evidenzia uno scarto di cibo di molto inferiore. Nel carrello scaldavivande, pur rimanendo comunque ulteriori porzioni a disposizione di eventuali richieste di bis, non rileviamo un eccessivo avanzo di cibo. Ci risulta che la frutta (mela gialla) sia sostanzialmente gradita; viene consumata, da alcuni già a fine pasto (ridotta in fette con un apposito accessorio utilizzato dalle inservienti) mentre altri la portano via per un consumo successivo.

Nella scheda di valutazione, compilata a seguito del sopralluogo, sono riportati i parametri e gli esiti degli assaggi eseguiti, che nel complesso sono positivi, sia dal punto di vista del rispetto del menu previsto che della gradevolezza delle pietanze, che degli aspetti in generale legati alla corretta pulizia di aula e stoviglie e utilizzo di materiale biodegradabile.

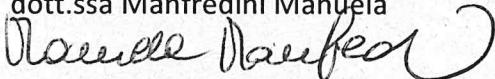
Vengono consegnate alle insegnanti presenti preposte alla sorveglianza le schede di valutazione (come proposte nelle Linee di indirizzo per la Ristorazione Scolastica approvate dalla Regione Veneto) da somministrare ad ogni alunno per la compilazione con riferimento al pranzo del 25.01.24, con la formula delle faccine di gradimento.

Il sopralluogo si conclude verso le ore 13.00 mentre i bambini cominciano ad uscire e le due addette della Sodexo iniziano a sistemare e a pulire.

Alla restituzione delle suddette schede si valuterà anche l'aspetto di gradimento percepito dagli alunni.

Il Responsabile l'Area

dott.ssa Manfredini Manuela



L'Istruttore Amministrativo - verbalizzante

Daniele Cosetta

