

Prot. n. 1384



Comune di Torreglia

Provincia di Padova

VERBALE SOPRALLUOGO SERVIZIO MENSA SCOLASTICA PRESSO SCUOLA PRIMARIA DON BOSCO FORNITO DA DITTA SODEXO ITALIA SPA IN DATA 6.02.2025

In data 6.02.2025 dalle ore 11.50 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.

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 di n. 3 classi che ne usufruiscono per l'anno scolastico 2024/25 (prima, seconda, terza e quarta B) corrispondenti al primo dei due turni mensa previsti. Sono presenti n. 45 bambini e tre insegnanti.

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'inservente riferisce di aver trasferito le pietanze all'arrivo sul carrello scalda vivande (modalità a bagnomaria), per mantenere la temperatura adeguata al successivo servizio di scodellamento. Nel frattempo arriva la seconda inservente e alle ore 12.00 circa inizia lo scodellamento. I bambini si avvicinano ordinatamente in fila alla zona della distribuzione per ricevere il primo piatto e successivamente al consumo dello stesso il secondo con il contorno. Precisiamo che i pasti relativi a diete speciali (etiche/religiose/mediche) 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 (pasta), 60° secondo (omelette) e 60° contorno caldo (spinaci).

Dopo la distribuzione del primo piatto rileviamo come almeno 13 bambini chiedano il bis della pasta. Successivamente altri, anche se in numero inferiore, hanno chiesto il bis di secondo e/o di contorno.

Nel carrello scalda vivande, pur rimanendo comunque ulteriori porzioni a disposizione di eventuali richieste di bis, non rileviamo un eccessivo avanzo di cibo per quello che riguarda il primo turno di alunni.

Rileviamo che tra le mele gialle e rosse distribuite le prime presentano quasi tutte ammaccature al contrario di quelle rosse. Le inservienti ipotizzano che il deterioramento potrebbe essere dovuto al lavaggio effettuati in macchinari appositi e al fatto che la qualità delle mele gialle è delicata. Inoltre le mele sono di tipo biologico quindi prive di particolari conservanti e di conseguenza più delicate della frutta trattata. Proporremmo di privilegiare le mele di qualità rossa più resistente per risolvere tale problematica già rilevata dai genitori l'anno precedente.

Notiamo comunque che i bambini hanno avuto indicazione di portare a casa il pane e la frutta non consumati.

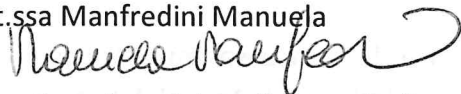
Nella scheda di valutazione, compilata a seguito del sopralluogo, sono riportati i parametri e gli esiti degli assaggi eseguiti, che nel complesso sono positivi, sia dal punto di vista del rispetto del menu previsto che della gradevolezza delle pietanze, che degli aspetti in generale legati alla corretta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

Le inservienti ci segnalano l'esigenza di ricevere un altro bidone dell'umido in quanto oltre allo scarto del cibo va introdotto anche tutto il materiale biodegradabile utilizzato.

Il sopralluogo si conclude verso le ore 12.45 mentre i bambini cominciano ad uscire e le due addette della Sodexo iniziano a pulire e ripreparare i tavoli per il secondo turno.

Il Responsabile I Area

dott.ssa Manfredini Manuela



L'Istruttore Amministrativo - verbalizzante

Daniele Cosetta

