



Comune di Torreglia

Provincia di Padova

VERBALE SOPRALLUOGO SERVIZIO MENSA SCOLASTICA PRESSO SCUOLA PRIMARIA DON BOSCO FORNITO DA DITTA SODEXO ITALIA SPA IN DATA 10.11.2025

In data 10.11.2025 dalle ore 11.50 la dott.ssa Manfredini Manuela, Responsabile I 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 scolastica è una struttura di nuova costruzione, annessa agli edifici scolastici J. Facciolati e Don Bosco, con accesso da Piazza Capitello e operativa da settembre 2025.

La valutazione del servizio con il relativo assaggio viene svolto durante la consumazione del pasto del primo turno di alunni dei due previsti, corrispondente alle due prime e alle due seconde classi. A tale turno sono presenti n. 61 bambini e n. 4 insegnanti.

Al momento dell'accesso ai locali mensa, si constata che le due addette alla somministrazione della Sodexo stanno già apparecchiando tutti i tavoli della sala con posate e bicchieri biodegradabili, tovaglioli e bottiglie di acqua da litro e mezzo in numero sufficiente per ogni tavolo. Inoltre viene posizionata ad ogni posto la frutta (due mandaranci a testa) e il panino (bianco morbido).

Le inservienti riferiscono di aver trasferito le pietanze all'arrivo sul carrello scalda vivande (modalità a bagnomaria), per mantenere la temperatura adeguata al successivo servizio di scodellamento.

Alle ore 12.00 iniziano ad entrare i bambini delle prime che si mettono in fila alla finestra di distribuzione situata tra la cucina e la sala refettorio, per ricevere il piatto di pasta con o senza grana sopra a seconda della propria preferenza indicata al momento dello scodellamento.

Alle ore 12.10 entrano i bambini delle classi seconde che ricevono il primo piatto, mentre per quelli delle prime classi inizia lo scodellamento del secondo e della verdura serviti nello stesso piatto (pesce e radicchio rosso).

Al termine del servizio di scodellamento anche delle seconde classi, il primo turno dei bambini in mensa si conclude con l'uscita delle prime dalla sala verso le 12.35 e delle seconde verso le 12.45.

Il secondo turno per i bambini delle classi terza, quarta e quinta per un totale di circa 44 alunni più 4 insegnanti, inizia successivamente verso le ore 12.50/55 a seguito adeguato ripristino dei tavoli necessari agli alunni che devono ancora consumare il pasto.

Precisiamo che i pasti relativi a diete speciali 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, mentre per le diete di tipo religioso/etico viene fornita un pasto alternativo.

La rilevazione della temperatura con termometro è eseguita, 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 14° contorno freddo (radicchio rosso Chioggia). Le inservienti affermano che le scatole termiche riescono a mantenere la giusta temperatura dalla cottura all'arrivo in mensa rilevandone il mantenimento ai 60 gradi al momento dello scodellamento.

Alla fine della distribuzione da noi osservata rileviamo uno scarto non eccessivo del primo piatto (30% circa), mentre per il secondo (pesce merluzzo) lo scarto raddoppia rispetto al primo (60% circa). Per quello che riguarda invece la verdura cruda (radicchio rosso) lo scarto è decisamente alto (90%).

Possiamo affermare in esito al nostro assaggio che le pietanze risultano conformi e gradevoli eccetto che per il contorno crudo, per il quale constatiamo come la tipologia di radicchio proposta possa risultare amara per il palato di un bambino. Provvederemo quindi a sottoporre la problematica all'attenzione della ditta di ristorazione per capire se sia possibile sostituire tale pietanza con una verdura più appetibile per i bambini, come ad esempio del radicchio di un'altra qualità o dei finocchi/carote, nella speranza che tale variazione possa ridurre l'elevato scarto.

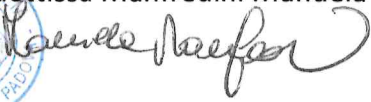
Per quello che riguarda il pane (panino bianco) e la frutta (n. due mandaranci a testa) rileviamo come invece non ci sia scarto, in quanto chi non li mangia a tavola li porta via per un consumo successivo. Al nostro assaggio, la frutta risulta dolce e succosa e il panino morbido e di buona qualità.

Nella scheda di valutazione, compilata a seguito del sopralluogo, sono riportati i parametri e gli esiti degli assaggi eseguiti, che, salvo che per la verdura cruda come sopra evidenziato, 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, stoviglie e utilizzo di materiale biodegradabile.

Il sopralluogo si conclude verso le ore 12.55 mentre cominciano ad entrare i bambini del secondo turno.

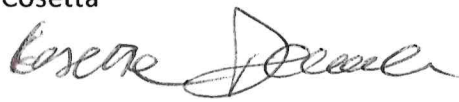
Il Responsabile I Area

dott.ssa Manfredini Manuela



L'Istruttore Amministrativo - verbalizzante

Daniele Cosetta



PARTE 2: RILEVAZIONE DELLA QUALITA' NUTRIZIONALE ED ORGANOLETTICA

COMPILATORE	Nome e Cognome: <u>MARILENE COSSETTA MANFARINI MANUZZU</u>		Tecnico Comunale ☒	Operatore Scolastico ()	Insegnante ()	Genitore ()	
GIORNO DELLA SETTIMANA: LUN. ☒ MAR. () MER. () GIO. () VEN. ()							
n. PASTI DISTRIBUITI	1° PIATTO Piatto Unico (SI) (NO)		2° PIATTO Piatto Unico (SI) (NO)		CONTORNO COTTO	VERDURA CRUDA	FRUTTA
TOT:	PASTA AL BUONO		PESCE VESCUITO		/	RADICCHI ROSSO CHIARISSIMO	MARABOLLI N° 2 A TESIA
Denominazione (indicare la pietanza distribuita)							
Conformità della pietanza al menù	☒ SI (NO)		☒ SI (NO)		(SI) (NO)	☒ SI (NO)	☒ SI (NO)
Qualità della pietanza (se ritenuta sgradevole indicare il motivo)	☒ gustosa () accettabile () sgradevole () troppo condita () scondita () molto cotta () cruda () salata () insipida		☒ gustosa () accettabile () sgradevole () troppo condita () scondita () molto cotta () cruda () salata () insipida		() gustosa () accettabile () sgradevole () troppo condita () scondita () molto cotta () cruda () salata () insipida	() gustosa ☒ accettabile () sgradevole () troppo condita () scondita () non lavata () salata () insipida	() matura () acerba () troppo matura
Quantità delle porzioni	() insufficienti ☒ sufficienti () eccedenti		() insufficienti ☒ sufficienti () eccedenti		() insufficienti () sufficienti () eccedenti	() insufficienti ☒ sufficienti () eccedenti	() insufficienti ☒ sufficienti () eccedenti
Grammatura del pasto somministrato	() scarsa ☒ conforme alla tabella crudo/cotto () abbondante		() scarsa ☒ conforme alla tabella crudo/cotto () abbondante		() scarsa () conforme alla tabella crudo/cotto () abbondante	() scarsa ☒ conforme alla tabella crudo/cotto () abbondante	() scarsa ☒ conforme alla tabella crudo/cotto () abbondante
N° porzioni restituire o avanzate a metà (scarto)	N° porzioni <u>61</u> % di scarto <u>301.</u>		N° porzioni <u>61</u> % di scarto <u>621.</u>		N° porzioni <u>/</u> % di scarto <u> </u>	N° porzioni <u>61</u> % di scarto <u>30</u>	N° porzioni <u>61</u> % di scarto <u>2</u>



[Handwritten signature]