



SCUOLE DELL'INFANZIA – A.S. 2017/2018

SCHEMA RIEPILOGATIVO delle VERIFICHE EFFETTUATE DAI COMPONENTI DELLA COMMISSIONE MENSA COMUNALE

SCUOLE INFANZIA - GESTIONE DIRETTA	Esecutore verifica*	DATA	MENU' RISPETTATO	QUALITA'	CONSUMO	IGIENE	MOTIVI DEI RIFIUTI	AMBIENTE e NOTE VARIE
DOMICILLA	G	06.02.2018	SI	1° piatto (Pasta al pomodoro) gradevole 2° piatto (Trota al forno) gradevole Contorno (Insalata) accettabile Frutta/dessert (Biscotti)	1° piatto accettato 2° piatto accettato Contorno accettato in parte Frutta/dessert n.r.	Mensa pulita, in ordine. Livello di rumorosità elevato	2° piatto (trota al forno) non gradito perché non piace Contorno perché poco condito	Cous cous e miglio non graditi Verdura cotta da preferirsi in singola varietà La pizza sembra non completamente cotta Vengono richiesti più tonno, mozzarella e uovo sodo. La frittata non è gradita Si è verificato un non rispetto dell'orario di arrivo dei pasti
	G	20.02.2018	SI	1° piatto (risotto con carciofi) sgradevole 2° piatto (hamburger di trota al forno) accettabile Contorno (finocchi cotti) accettabile Frutta/dessert n.r.	1° piatto Accettato in parte 2° piatto accettato Contorno rifiutato Frutta/dessert n.r.	Temperature alimenti rispettate	1° piatto verdure inesistenti, assenza di parmigiano Finocchi verdura difficile da mangiare ed all'occhio sgradevole	Parmigiano da aggiungere al primo piatto non consegnato Verificare l'adeguatezza delle porzioni Consigliano legumi Necessario il reintegro delle stoviglie
	G	04.04.2018	SI	1° piatto (minestrina) n.r. 2° piatto (pollo) gradevole Contorno (patate e fagiolini) accettabile Frutta (kiwi) n.r.	1° piatto Accettato in parte 2° piatto accettato Contorno accettato in parte Frutta n.r.	Ambiente pulito	Patate insipide e acquose, fagiolini troppo cotti	Viene proposta la cottura di una verdura alla volta. Arricchire il brodo della minestrina, non si percepiscono le verdure.



ANALISI SUI DATI RILEVATI DAI COMPONENTI LA COMMISSIONE MENSA COMUNALE

QUALITA' PERCEPITA DAI COMPONENTI della COMMISSIONE MENSA ALL'ASSAGGIO DEGLI ALIMENTI CONFEZIONATI NELLE CUCINE COMUNALI CHE PRODUCONO I PASTI PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA: DATI RILEVATI n. 17 di cui: POSITIVI n. 14,5 (85,29%) - NEGATIVI n. 2,5

CONSUMI: Le verifiche effettuate hanno riguardato quattro scuole dell'infanzia su otto interessate dal servizio; le due scuole con cucina interna hanno avuto apprezzamento e positività nella valutazione, sia per quanto riguarda l'accettabilità del cibo che per la gestione nel complesso. Per quanto riguarda le due realtà con pasto trasportato è necessario considerare che la veicolazione, per quanto breve e attuata nel rispetto della salubrità dei pasti, incide sfavorevolmente sulla percezione della qualità.

IGIENE VISIVA DEGLI AMBIENTI E ARREDI e DISPONIBILITA' DEL PERSONALE ADDETTO ALLA DISTRIBUZIONE: i giudizi raccolti sono complessivamente positivi

Legenda esecutori verifiche: **I** insegnanti - **G** genitori - **D** dietista – **Cons. com.** consigliere comunale

SCUOLE PRIMARIE – A.S. 2017/2018

SCHEMA RIEPILOGATIVO delle VERIFICHE EFFETTUATE DAI COMPONENTI DELLA COMMISSIONE MENSA COMUNALE

SCUOLE PRIMARIE GESTIONE APPALTO	Esecutore verifica*	DATA	MENU' RISPETTAT O	QUALITA'	CONSUMO	IGIENE	MOTIVI DEI RIFIUTI	AMBIENTE e NOTE VARIE
IV NOVEMBRE Classi Tutte 1° e 2° turno	G I	17.10.2017	SI	1° piatto (pizza) gradevole 2° piatto (tacchino) gradevole Contorno (mais e insalata)accettabile Frutta (pere) n.r.	1° piatto accettato 2° piatto accettato Contorno accettato in parte Frutta n.r.	Ambiente pulito ma chiassoso Temperature alimenti rispettate	Nel 2° turno la pizza non gradita da molti Insalata poco condita, amara	//
IV NOVEMBRE Classi 1e – 2e e 1 terza	GG	16.02.2018	SI	1° piatto (minestra di lenticchie) gradevole 2° piatto (montasio) gradevole Contorno (carote crude) gradevole Frutta/dessert n.r.	1° piatto accettato 2° piatto accettato in parte Contorno accettato in parte Frutta/dessert n.r.	Ambiente pulito. Confermato il livello di chiassosità dell'ambiente riscontrato nel primo sopralluogo	2° piatto accettato in parte perché non piace il tipo di formaggio. Le carote non piacciono	Suggerimento delle inservienti: diminuire le grammature del primo turno e aumentare quelle del secondo turno. La frittata non piace in genere e neanche il pesce Necessario un ordine suddiviso per classe (primo ciclo 1°e2°/secondo ciclo 3°4°e5°)



SCUOLE PRIMARIE GESTIONE APPALTO	Esecutore verifica*	DATA	MENU' RISPETT ATO	QUALITA'	CONSUMO	IGIENE	MOTIVI DEI RIFIUTI	AMBIENTE e NOTE VARIE
COLLODI Classi 1/2/4/5 Turno unico	G	24.01.2018	SI	1° piatto (crema carote c/pastina) gradevole 2° piatto (arrosto tacchino c/aromi) accettabile Contorno (fagiolini) sgradevole Frutta fresca di stagione gradevole	1° piatto accettato 2° piatto accettato in parte Contorno rifiutato Frutta accettato in parte	Ambiente pulito e ordinato	2° piatto non invitante all'occhio. Contorno non piace	Verdure troppo cotte, carne asciutta; troppo pane e con pezzature troppo grandi, sono parametri che portano allo spreco.
	G	04.04.2018	SI	1° piatto (riso primavera) accettabile 2° piatto (pesce al forno) accettabile Contorno (verdura) gradevole Dolce gradevole	1° piatto accettato in parte 2° piatto accettato in parte Contorno accettato in parte Frutta o dessert accettato	Pulito e in ordine	Riso poco condito e secco, problema della monoporzione che non può essere mescolata.	Arricchire il risotto di verdure
GABELLI – 1° turno	G	04.04.2018	SI	1° piatto (risotto primavera) n.r. 2° piatto (Pesce al forno) gradevole Contorno (verdura) gradevole Dolce gradevole	1° piatto accettato 2° piatto rifiutato Contorno rifiutato Dolce accettato	Pulito		Il riso primavera non presenta la verdura in pezzi, pertanto sembra al pomodoro, è necessario arricchire la quantità di verdure
G. GOZZI	G	16.05.2018	SI	1° piatto (pizza) n.r. 2° piatto (fesa di tacchino) gradevole Contorno (carote) gradevole Frutta (kiwi) gradevole	1° piatto accettato 2° piatto accettato Contorno accettato Frutta n.r.	Ambiente pulito, acustica pessima Temperatura piatti rispettata		Condivisione dei locali con scuola secondaria, tempo ridotto per fruizione pasto.



SCUOLE PRIMARIE GESTIONE APPALTO	Esecutore verifica*	DATA	MENU' RISPETTATO	QUALITA'	CONSUMO	IGIENE	MOTIVI DEI RIFIUTI	AMBIENTE e NOTE VARIE
ROSMINI Classi Tutte 1° e 2° turno	GG	15.01.2018	SI	1° piatto (pasta in bianco) accettabile 2° piatto (frittata) accettabile/sgradevole Contorno (insalata) gradevole Frutta (pera) accettabile	1° piatto accettato 2° piatto accettato in parte Contorno accettato Frutta accettata	Buone condizioni igieniche sala da pranzo, temperatura gradevole. Rumorosità a tratti elevata.	La frittata non è molto buona	Servizio buono nel complesso. Criticità da risolvere nella distribuzione con minimo accorgimenti (pinze per distribuzione pasti).
P.M. D'AVIANO	ConsCom e I	17.05.2018	n.r.	1° piatto (Pasta al pomodoro) gradevole 2° piatto (pesce al forno) accettabile Contorno (cetrioli) gradevole Frutta (Pere) accettabile	1° piatto accettato 2° piatto accettato in parte Contorno accettato in parte Frutta accettato	Buone Temperature degli alimenti rispettati	I bastoncini di pesce sono secchi e gommosi Variare il contorno	Dalle maestre sono richieste porzioni da adulto
L. RADICE	G	17.05.2018	SI	1° piatto (pasta al pomodoro) Gradevole 2° piatto (platessa) Gradevole Contorno (insalata e cetrioli) Gradevole Frutta (pere) n.r.	1° piatto Accettato 2° piatto Accettato in parte Contorno Accettato in parte Frutta o dessert n.r.	Pulito Temperature alimenti rispettate	Non sono abituati a mangiare pesce, non piace, lo mangiano solo fritto	Ottimo condire la pasta all'ultimo minuto, rinviene, sembra appena cucinata. Non si scuoce
G. NARVESA	G	16.04.2018	SI	1° piatto (riso allo zafferano) Gradevole 2° piatto (arrosto di tacchino al forno) Gradevole Contorno (Fagiolini) Gradevole Frutta (banana) Gradevole	1° piatto Accettato 2° piatto Accettato Contorno Accettato in parte Frutta Accettato	Locali e stoviglie buono stato di conservazione Temperature rispettate	//	Servizio nel complesso buono, ottimo il rapporto interpersonale.
BEATO ODORICO Classi 1 – 2 C 1° turno	G	15.02.2018	SI	1° piatto (lasagne al forno) Gradevole 2° piatto (tacchino affettato) Gradevole Contorno (insalata) Gradevole Frutta (mandarini) Gradevole	1° piatto Accettato 2° piatto Accettato Contorno Accettato in parte Frutta o dessert Accettato	OK	1° piatto perché mai assaggiato Contorno non mi piace	//



ANALISI SUI DATI RILEVATI DAI COMPONENTI LA COMMISSIONE MENSA COMUNALE

QUALITA' PERCEPITA DAI COMPONENTI della COMMISSIONE MENSA ALL' ASSAGGIO DEGLI ALIMENTI DEGLI ALIMENTI PROPOSTI DALLA DITTA ATI (CAMST-LADISA): DATI RILEVATI n. 44 di cui: POSITIVI n. 34,5 (78%) - NEGATIVI n. 3

CONSUMI: Le verifiche effettuate hanno riguardato nove scuole primarie su dodici interessate dal servizio. Sono tutte realtà con pasto trasportato, pertanto è necessario considerare che la veicolazione, per quanto breve e attuata nel rispetto della salubrità dei pasti, incide non positivamente sulla percezione della qualità.

IGIENE VISIVA DEGLI AMBIENTI E ARREDI e DISPONIBILITA' DEL PERSONALE ADDETTO ALLA DISTRIBUZIONE: Non sono stati formulati rilievi particolari, se non in merito all'acustica di alcuni ambienti.

Legenda esecutori verifiche: **I** insegnanti - **G** genitori - **D** dietista – **Cons. com.** consigliere comunale