

**VERBALE SOPRALLUOGO SERVIZIO MENSA SCOLASTICA PRESSO SCUOLA PRIMARIA DON BOSCO  
FORNITO DA DITTA SODEXO SPA IN DATA 16.11.21 ORE 12.10**

In data 17.11.2021 dalle ore 12.10 si svolge il sopralluogo svolto da Manfredini Manuela e Daniele Cosetta, dell'ufficio scolastico comunale, per la verifica 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.

Classe dove si è valutato il servizio con assaggio del menù: 1B composta da 18 bambini di cui 17 presenti.

All'arrivo si constata che le scatole termiche sono già state consegnate dalla ditta Sodexo verso le ore 11.30, in base a quanto riferito dalla persona addetta alla somministrazione.

L'incaricata allo scodellamento sta organizzando il servizio, lasciando uscire in corridoio in fila e a cura dell'insegnante gli alunni della classe del primo turno (prima B) per effettuare la pulizia dei banchi e posizionare le tovagliette.

Viene appurato che la rilevazione della temperatura con termometro è eseguita alla partenza dalla ditta di ristorazione (non viene quindi compilato tale dato nella scheda di rilevazione) e che la rilevazione della temperatura di scodellamento è stata eseguita in loco dall'incaricata appena prima delle operazioni di scodellamento, riportando i valori indicati nell'apposita scheda allegata.

Non è stato possibile pesare le porzioni in quanto non era presente una bilancia adatta allo scopo. Ci si riserva di procurarla per la prossima valutazione.

Alle 12.20 rientrati i bambini in aula (areata con una finestra aperta a ribalta) al proprio banco, iniziava la consegna uno ad uno del piatto con la porzione del primo (pasta asl sugo vegetale).

I bambini hanno gradito, anche con alcuni bis, il primo piatto con uno scarto di 3 porzioni mentre per il secondo piatto (formaggio) e contorno (spinaci gratinati) non sono stati richiesti bis ma lo scarto è comunque risultato basso e rispettivamente di 3 e di 4 porzioni. I bicchieri non sono presenti, in quanto sostituiti da bottigliette di acqua con tappo non staccabile.

La frutta, rappresentata da un arancio a testa, veniva consegnata alla maestra per la distribuzione successiva; si presentava di media pezzatura e di giusta maturazione. Non è stata assaggiata.

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

Alla conclusione della ispezione nella classe 1B, la procedura per la somministrazione del pasto veniva avviata nella classe 2B.

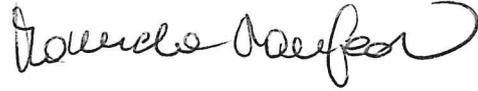
E' stata consegnata all'insegnante in sorveglianza presente Caterina Firetto, una scheda di valutazione (come proposta nelle Linee di indirizzo per la Ristorazione Scolastica approvate dalla

Regione Veneto) per i bambini, da somministrare ad ogni alunno delle due classi con riferimento al pranzo del 17.11.21 da compilare con la formula delle faccine di gradimento.

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

Il sopralluogo si conclude alle ore 12.40.

Manfredini Manuela



Daniele Cosetta



## 7.2.2 MODULO A

## SCHEDA RILEVAZIONE QUALITA' DEL PASTO

SCUOLA FRAMARA DON BOSCOCOMUNE TORNEGGLIADITTA DI RISTORAZIONE FORNITRICE SODEXO SPA

## NOTE PER LA COMPILAZIONE DELLA SCHEDA

- La compilazione corretta e completa della scheda è **indispensabile** per una corretta rilevazione della qualità e gradibilità del pasto.
- La rilevazione dovrà essere fatta per una **settimana completa** e dovrà avere una frequenza periodica a seconda delle eventuali problematiche emerse.
- La **PARTE 1** della scheda (**rilevazione della qualità igienica**) può essere compilata dall'operatore che riceve i pasti.
- La **PARTE 2** (**rilevazione della qualità nutrizionale**) può essere compilata dalla persona che assiste alla distribuzione e al consumo dei pasti.  
N.B. Per le scuole che hanno la cucina interna sarà sufficiente la sola compilazione della PARTE 2
- Per la valutazione del servizio è **fondamentale la rilevazione di scarti e avanzi del pasto**.
- A questa scheda sarà opportuno abbinare anche la scheda di **Gradibilità dei pasti** per gli alunni, al fine di poter effettuare un controllo crociato.

Nel caso di anomalie del servizio (mancato rispetto delle temperature di trasporto, presenza di corpi estranei, porzioni inadeguate...) segnalare l'accaduto al Capo d'Istituto o al Responsabile Comunale del Servizio Mensa.

## PARTE 1: RILEVAZIONE DELLA QUALITA' IGIENICA

COMPILATORE	Nome e Cognome: <u>MANUELA MANFREDINI</u>	Tecnico Comunale <input checked="" type="checkbox"/>	Operatore Scolastico ( )
-------------	----------------------------------------------	---------------------------------------------------------	-----------------------------

DATA <u>16/11/2021</u>	Lunedì	<del>Martedì</del>	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
------------------------	--------	--------------------	-----------	---------	---------

ORARIO	Arrivo dei pasti a scuola Ora: <u>11,30</u>	Inizio della distribuzione Ora: <u>12,20</u>
TEMPERATURA (rilevazione con termometro a sonda)	1° piatto <u>NON RILEVATA</u> °C= _____ 2° piatto _____ °C= _____ Contorno caldo _____ °C= _____	1° piatto <u>65</u> °C= _____ 2° piatto <u>10</u> °C= _____ Contorno caldo <u>60</u> °C= _____

## LIVELLO DI IGIENE

UTENSILI E STOVIGLIE	<input checked="" type="checkbox"/> buono	( ) sufficiente	Scadente ( ) Sporchi ( ) Danneggiati
CASSE TERMICHE	<input checked="" type="checkbox"/> buono	( ) sufficiente	Scadente ( ) Sporche ( ) Danneggiate

PARTE 2: RILEVAZIONE DELLA QUALITA' NUTRIZIONALE ED ORGANOLETTICA

COMPILATORE	Nome e Cognome: <b>MANUELA MAUFLEDDINI</b>	Operatore Scolastico ( )	Insegnante ( )	Genitore ( )
	TECNICO COMUNALE <input checked="" type="checkbox"/>			

GIORNO DELLA SETTIMANA: LUN. ( ) MAR. <input checked="" type="checkbox"/> MER. ( ) GIO. ( ) VEN. ( )	SETTIMANA: 24		MENU': A/I <input checked="" type="checkbox"/> P/E ( )	
	1° PIATTO Piatto Unico (SI) (NO)	2° PIATTO Piatto Unico (SI) (NO)	CONTORNO COTTO	VERDURA CRUDA
TOT:				
Denominazione (indicare la pietanza distribuita)	PASTA CON SUGO VEGETALE	FORNAGGIO	SPINACI GRATINATI	FRUTTA
Conformità della pietanza al menù	<input checked="" type="checkbox"/> (NO)	<input checked="" type="checkbox"/> (NO)	<input checked="" type="checkbox"/> (NO)	<input checked="" type="checkbox"/> (NO)
Qualità della pietanza (se ritenuta sgradevole indicare il motivo)	<input checked="" type="checkbox"/> gustosa ( ) accettabile ( ) sgradevole ( ) troppo condita ( ) scodita ( ) molto cotta ( ) cruda ( ) salata ( ) insipida	<input checked="" type="checkbox"/> gustosa ( ) accettabile ( ) sgradevole ( ) troppo condita ( ) scodita ( ) molto cotta ( ) cruda ( ) salata ( ) insipida	<input checked="" type="checkbox"/> gustosa ( ) accettabile ( ) sgradevole ( ) troppo condita ( ) scodita ( ) non lavata ( ) salata ( ) insipida	<input checked="" type="checkbox"/> matura ( ) acerba ( ) troppo matura
Quantità delle porzioni	( ) insufficienti <input checked="" type="checkbox"/> sufficienti ( ) eccedenti	( ) insufficienti <input checked="" type="checkbox"/> sufficienti ( ) eccedenti	( ) insufficienti <input checked="" type="checkbox"/> sufficienti ( ) eccedenti	( ) insufficienti <input checked="" type="checkbox"/> 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
N° porzioni restituite o avanzate a metà (scarto)	N° porzioni <u>3</u> % di scarto _____	N° porzioni <u>3</u> % di scarto _____	N° porzioni <u>4</u> % di scarto _____	N° porzioni <u>1</u> % di scarto _____

NON  
RISURATA



IL RESPONSABILE AREA 1<sup>a</sup>  
AFFARI GENERALI E SERVIZI ALLA PERSONA  
*Anna Maria Manfredi*