



CITTÁ DI ALBANO LAZIALE

Città Metropolitana di Roma Capitale

SETTORE I

SERVIZIO II - SERVIZI SCOLASTICI

Piazza della Costituente, 1 - Telefono e Fax 0693295202

servizi.scolastici@comune.albanolaziale.rm.it

Oggetto: richiesta di pubblicazione sul sito comunale

Città di Albano Laziale

Prot. Uscita del 04/05/2016

nr. 0019215

(C. 0132) Classifica: I.VII



Al Responsabile URP
Sig.ra Nicoletta Di Martino
SEDE

Si trasmettono in allegato, per la pubblicazione sul sito comunale, il prospetto riepilogativo, distinto per plesso scolastico, della composizione della Commissione Mensa (Membri di diritto e Membri nominati) e il verbale del 29.04.2016, relativo al servizio di refezione effettuato presso l'Istituto comprensivo Albano e presso la Scuola dell'Infanzia paritaria di Via F.lli Cervi.

Il Responsabile
Dott.ssa Mariella Sabadini

Membri di diritto della Commissione Mensa:

- Rappresentante della Asl **Dott. Leopoldo Gallo**
- Assessore alla Pubblica Istruzione della Città di Albano Laziale **Dott.ssa Alessandra Zeppieri**
- Rappresentante della Ditta appaltatrice del servizio di mensa **Sig. Mauro Gasbarri**

Un rappresentante per ogni Istituzione Scolastica presente nel territorio e che usufruisca del servizio in questione (Dirigente scolastico o suo delegato)

- **Dott.ssa Giovanna Del Giovane**
- **Prof. Giuseppe Di Vico**
- **Prof.ssa Filomena Assunta Mignogna**
- **Prof. Roberto Scialis**

Il Presidente del Consiglio di Istituto di ogni Istituzione Scolastica presente nel territorio che usufruisca del servizio in questione o un suo delegato scelto tra la componente genitori del Consiglio di Istituto

- **Sig.ra Sara Napoleoni**
- **Sig.ra Samuela Viola**
- **Sig. Ermanno Nava**
- **Sig. Pasquale Trombetta**

Membri nominati della Commissione Mensa:

Istituto Comprensivo Cecchina

Docenti

Maestra Annarita De Gasperis – Plesso via della Stazione

Maestra Annamaria Arleo – Plesso via Portogallo

Maestra Tiziana Lacchè – Plesso via Umbria

Genitori

Sig.ra Donatella Falletti – Plesso via della Stazione

Sig.ra Manuela Tomassi – Plesso via della Stazione

Pavona

Docenti

Prof.ssa Laura Lanzi– Plesso via Pescara

Maestra Graziella Salvatori– Plesso via Torino

Maestra Roberta Borelli - Plesso via Como

Maestra Giovanna Zerbini - Plesso via Pantanelle

Genitori

Daniela Sgotto – Plesso via Pescara

Barbara Ferdinandi – Plesso via Torino

Stefano Chiera – Plesso via Torino

Daniele Mercanti – Plesso via Como

Lucia Mansueto – Plesso via Como

Stefania Sordilli – Plesso via Pantanelle

Melania Salvucci – Plesso via Pantanelle

F.lli Cervi

Docente

Antonelli Antonella

Genitori

Simona De Nicola

Barbara Salvatori

Istituto Comprensivo Albano

Docenti

Francesca Ciaccio - Plesso Rossini

Patrizia Isopi - Plesso Collodi

Genitori

Marco Gentilini - Plesso Rossini

Anna Lisa Gaglione - Plesso Rossini

Monica Antonetti - Plesso Collodi

Donatella De Luzi - Plesso Collodi

Il giorno 29/4/16 alle 16.20 si apre la
seduta relativa al Secundo Mensa - Albano

Risultano presenti:

D.S. Fratelli Cerri DELEGA Bollanti Antonella e
Fabriani Rossella

Pres. Cons I Albano Samuele Viola

" " " Cecchina Trombette

" " " Pavona Ercummo Nava

Assessore Iste

Alessandra Zeppieri

Titolare Sirio

Gasbarri Mario

Consulente "

Spinetti Roberto

Componente genitori

Barbara Salvatori,

Marco Gentilini (Rossini)

Annalisa Gaglione ..

Domatella De Luxi (Colledi)

Monica Antonetti ..

Componente Docenti

Francesco Ciocco (Rossini)

Il Presidente Nava dà lettura dei documenti
prodotti a seguito delle Ispezioni effettuate

nei vari plessi. Si allegano a verbale.

- 1) Si dà la parola a Gasbarri che risponde alla prima richiesta. ~~Si~~ ed esprime la difficoltà nel trovare gli spazi per sistemare un orologio per il quale si dice comunque disponibile.
- 2) Rispetto allo scaldavivente non sembra risolutivo dei problemi della temperatura perché non riguarderebbe tutte le portate. La componente genitori si dice disponibile ad autorizzare lo scaldavivente in cambio di una maggiore attenzione alla correttezza delle temperature dei posti.
- 3) Rispetto all'olio Gasbarri assicura sulla audit-EVO, i genitori chiedono attenzione sulle preparazioni delle olive.
- 4) Richiesta ai problemi relativi alle porte: il fornitore ^{offre} Baroni è risultato gratuito e migliore rispetto alle tipologie precedentemente usate. Solo determinati fornitori risultano molto problematici. La ditta Sirio si impegna e non riorde.
- 5) Gasbarri riferisce la difficoltà di offrire una tipologia di pane migliore per il fatto che avviene imbustato, in quanto così è richiesto dal capitolato. I genitori chiedono se sia possibile richiedere le autorizzazioni necessarie per affettare il pane direttamente, al fine di avere maggior freschezza, rispetto ad un pane "ripastato".

- 6) la qualità delle porzioni di pomodoro della Arzognoni soddisfa tutte le post.
- 8) Rispetto alle mense, fermo restando il precedente e la buona qualità Gasbarri e Spinetti assicurano che la quantità di legumi è regolare. I genitori chiedono di aumentare la densità.
- 9) Dopo una discussione a stabilire di eliminare le merendine dal menu mantenendo la ussac, l'aleto, lo yogurt e la frutta fresca. Ad eccezione la S. dell'Inf. di Fratelli Cerri che richiede espressamente di mantenere le merendine.
- 10) L'utilizzo del porzionamento regolare è sempre usato
- 11) I contenitori sono già disponibili a Rosarno; per gli altri plessi si provvederà.
- 12) Riguardo alle poste si propone di usare poste riutilizzabili anche con il contributo volontario dei genitori. La lavastoviglie sarebbe fornita dalla Siro.
- 13) I posti speciali sono sempre indicati. I genitori chiedono maggiore accuratezza
- 15) Le ditte è disponibile a fornire il copre igienizzato ^{richiesto}.
- 16) Si chiede di aspettare che le classi siano sedute al tavolo prima di porzionare. Siro comunica che si fa già
- 17) Le porzionatrici sono tenute a buccare la frutta solo all'infanzia.

I rappresentanti di Fratelli Cerri chiedono di sostituire lo spernotissimo poco gradito con le polpette che i bambini mangiano volentieri. Tutti si dicono d'accordo, anche i responsabili della Sirio. Tuttavia Gasparri specifica che per una eventuale e sorposa variazione del menu' bisogna seguire l'iter formale (Assessorato e ASL competente)

L'assessore Zeppieri porta il discorso sui contenitori per il trasporto che devono essere migliorati per Fratelli Cerri.

Si rivolge lo stesso richiama al prossimo appuntamento di giugno e richiede una continuita' nella partecipazione.

Alle ore 19.00 la seduta viene sciolta.

L'Assessore
G. G. G.

Il Presidente
S. M. M.

Il Segretario
Francesca Cecchi

Alla Commissione Mensa

Presidente di commissione Mensa

Sig. Ermanno Nava

A seguito dei controlli eseguiti presso i locali mensa della scuola Collodi ed a seguito del controllo avvenuto il 30 marzo 2016 presso il locali di stoccaggio e preparazione degli alimenti della società Sirio, vorremmo sottoporvi le nostre richieste per il miglioramento del servizio.

Interventi strutturali:

- Collocare in loco un mobiletto porta scope, secchi e materiali di pulizia (intervento presso la sede di via rossini)
- Collocare in loco scaldavivande termico per consentire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti da consumare caldi, che dovranno essere compresi tra i 60°/65° e anche per togliere una fastidiosa sensazione di collosità della pasta.

Altri interventi:

- Proseguire nella ricerca di una migliore marca e/o formato di pasta. Essa risulta ancora collosa, vorremmo avere la certezza che non vengano usate paste in giacenza avendone viste tante confezioni di diverse marche nei locali di stoccaggio
- Sostituire il pane con una tipologia meno secca e più fresca (preferibile pane locale)
- Utilizzare una passata di pomodoro "di qualità", Nei locali della Sirio abbiamo visto 2 tipi di passata. L'ARRIGO una buona azienda di Avezzano(AQ) tra l'altro una passata idonea per il confezionamento dei sughi per celiaci. L'altra passata è LA DOROTEA azienda di Sant'Antonio Abate (NA). Vorremmo proporre la sostituzione del pelato DOROTEA con la ARRIGO per tutti gli utenti perché di migliore qualità.
- Aumentare il contenuto di legumi nelle minestre di legumi, rispettando i 30g previsti nell' allegato 3 del capitolato (tabelle dietetiche del menu inverno/estate)
- Sostituire la polpa di frutta o merendine varie (peraltro non previste nel Capitolato) con frutta di stagione o yogurt
- Per il condimento dei primi piatti si deve usare esclusivamente parmigiano reggiano che deve essere grattugiato in giornata (Capitolato art.37)
Vorremmo avere la conferma del 'uso del parmigiano reggiano, nel controllo ai locali ci hanno fatto vedere forme di parmigiano che non riportavano nessun marchio identificativo.
- Mettere a disposizione in sala mensa i condimenti previsti da Capitolato (art 43), quali ad esempio Olio extra vergine d'oliva , sale limone , etc
- Utilizzare posate di plastica più resistenti
- Utilizzare piatti con divisione per servire il secondo pasto in modo che secondo e contorno possano rimanere separati.

- Utilizzare involucri più resistenti per i pasti speciali al fine di evitare che pezzetti di plastica possano finire nelle pietanze all'atto dell'apertura (come talvolta rilevato). Il Capitolato prevede che tali pasti devono essere ben identificati ed identificabili, con vaschette riconoscibili e personalizzate che non possano dare adito ad errori (Capitolato art. 26). Per questo chiediamo che ogni singolo contenitore sia etichettato e non solo la vaschetta del primo piatto come invece avviene.
- Mettere a disposizione del personale del sapone igienizzante per lavarsi le mani prima di apparecchiare i tavoli della sala refettorio (Capitolato art. 43)
- Iniziare la distribuzione del primo piatto solo dopo che i bambini avranno preso posto a sedere (art. 43), fatto salvo per le minestre che potranno essere servite prima dell'arrivo degli alunni.
- Per gli alunni della scuola dell'infanzia, si richiede un aiuto anche a sbucciare la frutta oltre che preparare le pietanze in pezzi piccoli (Capitolato art. 42)
- Rendere più variegato il menù delle diete speciali
- Apportare delle modifiche al menù sia estivo sia invernale seguendo quanto previsto dalla legge dell'8 novembre 2013, n 128 (cfr allegato).

Inoltre, in seguito alla visita presso i locali di stoccaggio e preparazione della Soc. Sirio da parte del Comitato Mensa plesso Collodi a marzo 2016 sono emerse delle situazioni di cui vorremmo parlare e vorremmo sottoporre all'attenzione. Ci sono dei prodotti che, è vero possono comunque rendere appetibile il cibo, ma risultano essere commercialmente di bassa qualità e spesso dannosi. Vorremmo a tale proposito chiedere:

- La sostituzione dell'olio di oliva extra vergine "AURELIA". Un olio di cattiva qualità, prodotto con olive provenienti dall'U.E. chiediamo venga trovata una marca in alternativa che faccia uso di olive italiane.
- Poter vedere i prodotti ittici surgelati per vedere la zona di pesca fao impressa sulle confezioni
- Del pomodoro e del parmigiano ne abbiamo già parlato
- Poter verificare che la carne viene realmente acquistata presso Conciatori (ariccia) come ci è stato detto il giorno della visita
- Vorremmo poter avere finalmente "le tabelle del cotto" richieste a 12/2013 e non ancora pervenuteci.

La ringraziamo anticipatamente dell'attenzione restiamo in attesa di un Suo riscontro.

COMITATO MENSA PLESSO ROSSINI

Richieste per migliorare il servizio mensa aa.ss. 2015/2016 e succ.

Interventi strutturali:

1. Collocare in loco un mobiletto porta scope, secchi e materiale di pulizia.
2. Collocare in loco uno scaldavivande termico per consentire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti da consumarsi caldi, che dovrà essere compresa tra i +60°C e +65°C fino al momento del consumo (rif. art. 31 D.P.R. 327/80 e Capitolato d'appalto art.41).
3. Collocare in loco un frigorifero ove riporre gelati e yogurt quando previsti dal menù.

Altri interventi:

4. Proseguire nella ricerca di una migliore marca e/o formato di pasta. Quella utilizzata risulta ancora, talvolta "collosa", benché da marzo 2016 sia stata introdotta una nuova marca (Baronia).
5. Sostituire il pane con una tipologia meno secca e più fresca (preferibile pane locale).
6. Utilizzare una passata di pomodoro "di qualità".
7. Utilizzare olio extra vergine d'oliva "di qualità".
8. Aumentare il contenuto di legumi nelle minestre di legumi, rispettando i 30g previsti nell'allegato 3 del Capitolato (tabelle dietetiche del menu inverno/estate).
9. Sostituire la polpa di frutta o merendine varie (peraltro non previste nel Capitolato) con frutta fresca di stagione o yogurt.
10. Per il condimento dei primi piatti si deve usare esclusivamente parmigiano reggiano che deve essere grattugiato in giornata (Capitolato art. 37).
11. Mettere a disposizione in sala mensa i condimenti previsti da Capitolato (art. 43), quali ad es. olio extra vergine d'oliva, limone, etc.
12. Utilizzare posate di plastica più resistente.
13. Utilizzare piatti con divisione per servire il secondo pasto in modo che secondo ed il contorno possano rimanere separati.
14. Utilizzare involucri più resistenti per i pasti speciali al fine di evitare che pezzetti di plastica possano finire nelle pietanze all'atto dell'apertura (come talvolta rilevato). Il Capitolato (art.26) prevede che tali pasti devono essere ben identificati ed identificabili, con vaschette riconoscibili e personalizzate che non possano dare adito ad errori.
15. Mettere a disposizione del personale del sapone igienizzante per lavarsi le mani prima di apparecchiare i tavoli della sala refettorio (Capitolato art.43)
16. Iniziare la distribuzione del primo piatto solo dopo che i bambini avranno preso posto a sedere (come previsto da Capitolato art.43), fatto salvo per le minestre che potranno essere servite prima dell'arrivo degli alunni.
17. Per gli alunni della scuola dell'infanzia, si richiede un aiuto anche a sbucciare la frutta oltre che preparare le pietanze in pezzi piccoli (Capitolato art.42).
18. Rendere più variegato il menù delle diete speciali.
19. Apportare delle modifiche al menù sia estivo sia invernale seguendo quanto previsto dalla legge dell'8 novembre 2013, n.128 (crf. allegato).



**Scuola dell'Infanzia Paritaria Comunale
CITTA' DI ALBANO LAZIALE**

Città Metropolitana di Roma Capitale

SETTORE III – Servizio I

Te. 06 9320908 - Fax 06 9321022

Mail: politiche.formative@comune.albanolaziale.rm.it

Al Presidente della Commissione Mensa

Oggetto: delega

Con la presente intendo delegare i seguenti docenti: Ballanti Antonella e Fabriani Rossella a rappresentare me e il docente facente parte della Comitato Mensa della Scuola Antonella Antonelli, alla riunione odierna.

Albano li 29.04.2016

Il Responsabile del Servizio
dott.ssa Giovanna Del Giovane

SITUAZIONE SCHEDE DI VALUTAZIONE CONTROLLI COMMISSIONE MENSA

PLESSO ISTITUTO ALBANO LAZIALE

<u>PLESSO CONTROLLO</u>	<u>DATA</u>	<u>ESITO CONTROLLO</u>	<u>COMMISSIONE MENSA</u>	<u>ANNOTAZIONI</u>
PLESSO VIA ROSSINI	10/03/2016	SUFFICIENTE	SAMUELA VIOLA NAVA ERMANN GAGLIONE ANNA LISA GENTILINI MARCO	Sarebbe opportuno provvedere ad un mobiletto porta scope e secchi per i materiali di pulizia. Sostituire la polpa di frutta(mousse)con frutta fresca di stagione, peraltro maggiormente gradita dall'utenza. Sostituire il pane con una tipologia meno secca e più' fresco. Sarebbe opportuno avere involucri dei pasti speciali più resistenti.
PLESSO VIA COLLODI	FEBBRAIO 2016	VEDI RELAZIONE REDATTA	COMITATO MENSA COLLODI	
PLESSO VIA COLLODI	MARZO 2016	VEDI RELAZIONE	NAVA ERMANN	

		REDATA	<p>VIOLA SAMUELA DE LUZI DONATELLA SPINELLI DEBORA GAROFALO SIMONA</p>	
SOCIETA' COOP. SIRIO	30/03/2016	SUFFICIENTE	<p>VIOLA SAMUELA NAVA ERMANNO</p>	VEDI RELAZIONE REDATTA
PLESSO F.LLI CERVI	17/02/2016 14/04/2016	SUFFICIENTE SUFFICIENTE	<p>COMITATO MENSA PLESSO COLLODI NAPOLEONI SARA SALVATORI BARBARA ANTONELLI ANTONELLA NAVA ERMANNO NAPOLEONI SARA SALVATORI BARBARA DE NICOLA SIMONA</p>	<p>Contenitori in polistirolo neri danneggiati, emanano cattivo odore, pertanto se ne richiede la sostituzione. E' necessaria una maggiore accortezza nella gestione dei detersivi che abbiamo trovato sul piano, facilmente accessibile ai bambini.</p>

<p>Si richiede la sostituzione dei contenitori delle pietanze in quanto risultano essere danneggiati e maleodoranti.</p>			

Per la misurazione della temperatura il termometro fornito deve essere usato direttamente inserendo in un foro presente sul coperchio del contenitore delle pietanze, inoltre i termometri vanno tarati annualmente, pertanto essendo questo comunicato in fase di controllo alla dirigente scolastica si richiede una circolare esplicativa sull'uso dello stesso.

SCHEDA DI VALUTAZIONE

GIORNO	19	MESE	3	ANNO	2016
--------	----	------	---	------	------

PLESSO DI
Rimini (ALBANO L.)

MEMBRI VALUTATORI			
COGNOME	NOME	MEMBRI DI DIRITTO	MEMBRI NOMINATI
NAVA	ERMANNO	X	
BIOLA	SARUETA	X	
GAGLIANO	ANNA LISA	X	X
GENTILINI	MARCO		X

ADDETTO DITTA (O SUO INCARICATO)

COGNOME	NOME

MENU' DEL GIORNO	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	FRUTTA/DOLCE	PANE
	PASTA e FAGIOLI	MOZZARELLA	FUNGHI	FRUTTE	8/

FASE / REPARTO :

RICEVIMENTO PASTI

	SUFFICIENTE	NON SUFFICIENTE
TEMPERATURA DEI PRODOTTI	✓	
ANNOTAZIONI		
CONFORMITA' STRUTTURALI DEL MEZZO DI TRASPORTO	✓	
ANNOTAZIONI		
CONFORMITA' IGIENICHE DEL MEZZO DI TRASPORTO	✓	
ANNOTAZIONI		
CONFORMITA' IGIENICHE DEL CONTENITORE DEL PRODOTTO	✓	
ANNOTAZIONI		
INTEGRITÀ DEI PRODOTTI CONFEZIONATI	✓	
ANNOTAZIONI		
ETICHETTA CONFORME PER PASTI SPECIALI	✓	
ANNOTAZIONI		

LOCALE DI REFEZIONE

	CONDIZIONI IGIENICHE		CONDIZIONI STRUTTURALI	
	SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE
TAVOLI DI SOMMINISTRAZIONE				
ANNOTAZIONI <i>ALCUNI TAVOLI DELLA MATERNA SONO DA SOSTITUIRE</i>	X		X (vd. nota)	
CONFORMITA' PORTARIFIUTI A PEDALE				
ANNOTAZIONI	X		X	
PARETI				
ANNOTAZIONI	X		X	
PAVIMENTI				
ANNOTAZIONI	X		X	
LAVABO AD USO DEL PERSONALE				
ANNOTAZIONI	X		X	
PRESENZA SAPONE E ASCIUGATURA				
ANNOTAZIONI	X		X	
APPARECCHIATURA	X			
ANNOTAZIONI	X		X	
UTENSILI				
ANNOTAZIONI	X		X	

CONTROLLO PRESENZA INFESTANTI NEI LOCALI DI REFEZIONE

PRESENTI	NON PRESENTI	NOTE
	X	

IGIENE DEL PERSONALE

ADEGUATEZZA INDUMENTI DI LAVORO					
COPRICAPO		CAMICE / TUTA		SCARPE DA LAVORO	
SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE
X		X		X	
MASCHERINA			GUANTI IN LATTICE		CONDIZIONI IGIENICHE INDUMENTI
SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE
X		X		X	
IGIENE DEL VISO (BARBA-ORECCHINI-COLLANE ECC.)		ANNOTAZIONI			
ok					

CONTROLLO SUGLI ALIMENTI

APPETIBILITA' E GRADIMENTO

TIPOLOGIA	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	PANE	FRUTTA
	X	X	X	X	X

<input type="radio"/> - ACCETTATO IN PARTE	<input type="radio"/> - ACCETTATO IN PARTE	<input type="radio"/> - ACCETTATO IN PARTE	<input checked="" type="radio"/> - ACCETTATO IN PARTE	<input type="radio"/> - ACCETTATO IN PARTE
<input type="radio"/> - RIFIUTATO IN PARTE	<input checked="" type="radio"/> - RIFIUTATO IN PARTE			
<input type="radio"/> - RIFIUTATO	<input type="radio"/> - RIFIUTATO			

LEGENDA: >75% ACCETTATO - >50% ACCETTATO IN PARTE - >25% RIFIUTATO IN PARTE - <25% RIFIUTATO

GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI		
CONFORME	NON CONFORME	NOTE

CONFORMITA DEI PASTI SERVITI RISPETTO AL MENU'

ANNOTAZIONE DI NON CONFORMITA'

PRIMO	<input type="radio"/> - CONFORME	
	<input type="radio"/> - NON CONFORME	
SECONDO	<input type="radio"/> - CONFORME	
	<input type="radio"/> - NON CONFORME	
CONTORNO	<input type="radio"/> - CONFORME	
	<input type="radio"/> - NON CONFORME	
PANE	<input type="radio"/> - CONFORME	
	<input type="radio"/> - NON CONFORME	
FRUTTA	<input type="radio"/> - CONFORME	
	<input type="radio"/> - NON CONFORME	

RISPETTO GRAMMATURA DELLE PORZIONI

ANNOTAZIONE DI NON CONFORMITA'

PRIMO	<input type="radio"/> - CONFORME	
	<input type="radio"/> - NON CONFORME	
SECONDO	<input type="radio"/> - CONFORME	
	<input type="radio"/> - NON CONFORME	
CONTORNO	<input type="radio"/> - CONFORME	
	<input type="radio"/> - NON CONFORME	
PANE	<input type="radio"/> - CONFORME	
	<input type="radio"/> - NON CONFORME	
FRUTTA	<input type="radio"/> - CONFORME	
	<input type="radio"/> - NON CONFORME	

CONFORME	NON CONFORME	NOTE
✓		

VALUTAZIONE DI APPETIBILITÀ E GRADIMENTO DA PARTE DEL SOGGETTO CHE EFFETTUA L'ASSAGGIO
ANNOTAZIONE

PRIMO	<input checked="" type="radio"/> - SUFFICIENTE	<i>si raccomanda la sostituzione con pane approssimativo fresco a meno "gommoso"</i>
	<input type="radio"/> - NON SUFFICIENTE	
SECONDO	<input checked="" type="radio"/> - SUFFICIENTE	
	<input type="radio"/> - NON SUFFICIENTE	
CONTORNO	<input checked="" type="radio"/> - SUFFICIENTE	
	<input type="radio"/> - NON SUFFICIENTE	
PANE	<input checked="" type="radio"/> - SUFFICIENTE	
	<input type="radio"/> - NON SUFFICIENTE	
FRUTTA	<input checked="" type="radio"/> - SUFFICIENTE	
	<input type="radio"/> - NON SUFFICIENTE	

NUMERO DEI PASTI SERVITI	TOTALE	BAMBINI	ADULTI
	377	344	33

ULTERIORI ANNOTAZIONI UTILI A CHIARIMENTO DI QUANTO SOPRA RIPORTATO

- 1) SAREBBE OPPORTUNO PROVVEDERE AD UN NOBILETTO PORTA SEOPF E SECCI PER I MATERIALI DI PULIZIA
- 2) SOSTITUIRE LA POLPA DI FRUTTA (POURING) CON FRUTTA FRESCA DI STAGIONE, PER ALTRO SACCRUMENTO GRADITO DALL'UTENZA
- 3) SOSTITUIRE IL PANE CON UNA TIPOLOGIA MENO SECCA E PIÙ FRESCA
- 4) SAREBBE OPPORTUNO AVERE INVOLUCRI DEI PASTI SPECIALI PIÙ RESISTENTI

FIRMA DEGLI ESECUTORI DEL CONTROLLO

Lucia... *...* *...*

FIRMA DELL'ADDETTO DELLA DITTA O INCARICATO PER PRESA VISIONE DELL'AVVENUTO CONTROLLO

...

RELAZIONE CONTROLLI MENSA SCOLASTICA FEBBRAIO 2016

Nel mese di febbraio sono state eseguite n° 4 verifiche nei locali mensa della scuola.

Durante le ispezioni, abbiamo potuto verificare l'idoneità dei locali che erano puliti, il furgone con il quale arriva il cibo è anch'esso pulito e i contenitori di policarbonato sono idonei.

La temperatura dei cibi, anche se non raggiunge i gradi massimi previsti, è in grado comunque di rendere i cibi appetibili e mangiabili.

La quantità è idonea e differenziata in base all'età dei bimbi e con possibilità di avere una seconda razione di cibo.

La pasta risulta collosa al palato ma non possiamo dire che è scotta. A nostro giudizio è necessario rivedere la procedura attuata dopo la cottura della pasta (aggiunta di acqua calda) prima che venga aggiunto il condimento.

Durante i sopralluoghi, sono state riscontrate anomalie nelle etichettature, che sono mancanti e/o insufficienti. Tutti gli alimenti devono essere rintracciabili e non equivocabili (art. 24 capitolato appalto). E' fondamentale, per evitare incidenti, che le diete speciali siano servite sempre per prime, che ogni singolo contenitore sia riconoscibile e personalizzato con: nome cognome, intolleranza e tracciabilità del prodotto, onde evitare errori.

Il comitato ha chiesto un incontro con l'assessore alla Pubblica Istruzione Dott. A. Zeppieri al fine di eseguire una verifica nei luoghi di preparazione e di cottura.

Dalle verifiche effettuate risulta, inoltre, che i bambini gradiscano in particolare determinati piatti. Sarà nostra cura chiedere che siano inseriti più spesso nel menu a discapito di quelli meno graditi.

Ricordiamo ai genitori che siamo sempre disponibili per chiarimenti e suggerimenti.

COMITATO MENSA PLESSO "COLLODI"

SOPRALLUOGO PRESSO I LOCALI DI STOCCAGGIO E PREPARAZIONE DELLA SOCIETA' SIRIO

Relazione Introduttiva

IL 30 MARZO 2016 SIAMO ANDATE PRESSO I LOCALI DI STOCCAGGIO E PREPARAZIONE DELLA SOC. SIRIO, ACCOMPAGNATE DAL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE MENSA SIG. ERMANNO NAVA E DAL PRESIDENTE DI ISTITUTO SIG.RA SAMUELA VIOLA. DOPO AVER INDOSSATO GLI OBBLIGATORI DISPOSITIVI DI SICUREZZA, SIAMO STATI ACCOMPAGNATI ALL'INTERNO DAL SIG. SPINETTI DELLA SOC. SIRIO.

QUESTA È LA NOSTRA PRIMA VISITA DI OSSERVAZIONE DI UNA REALTÀ CHE NON CONOSCEVAMO, NON AVENDO FINO AD ORA AVUTO ESPERIENZA IN QUESTO SETTORE.

PER ORA POSSIAMO DIRE CHE LA STRUTTURA È ADEGUATA E IL PERSONALE È CORRETTAMENTE ADDESTRATO NELL'USO DEI DISPOSITIVI DI PROTEZIONE. L'AMBIENTE È GRANDE E DOTATO DI MACCHINARI E PENTOLAME DI ACCIAIO.

LA PRIMA ZONA CHE ABBIAMO VISITATO È STATA QUELLA DI STOCCAGGIO DOVE SONO MANTENUTE LE SCORTE E DOVE ABBIAMO VISTO I PRODOTTI CHE VENGONO USATI.

A BREVE VI SOTTOPORREMO UNA RELAZIONE PIÙ DETTAGLIATA, DOBBIAMO AVERE IL TEMPO DI VERIFICARE I VARI PRODOTTI IN USO, COSÌ DA ESSERE PIÙ PRECISI NEL GIUDIZIO SULLA LORO QUALITÀ.

COMITATO MENSA PLESSO COLLODI

RELAZIONE CONTROLLI MENSA SCOLASTICA

MARZO 2016

NEL MESE DI MARZO SONO STATE ESEGUITE N° 5 VERIFICHE NEI LOCALI MENSA DELLA SCUOLA.

DURANTE LE ISPEZIONI, ABBIAMO POTUTO VERIFICARE L'IDONEITÀ DEI LOCALI CHE ERANO PULITI, IL FURGONE CON IL QUALE ARRIVA IL CIBO È ANCH'ESSO PULITO E I CONTENITORI IN POLICARBONATO SONO IDONEI.

LA TEMPERATURA DEI CIBI, ANCHE SE NON RAGGIUNGE I GRADI MASSIMI PREVISTI, RENDE COMUNQUE I CIBI APPETIBILI E MANGIABILI.

LA QUANTITÀ È GIUSTA E DIFFERENZIATA IN BASE ALL'ETÀ DEI BIMBI E CON POSSIBILITÀ DI AVERE UNA SECONDA RAZIONE DI CIBO.

LA PASTA È MIGLIORATA (COME SUGGERITO DA NOI HANNO CAMBIATO MARCA).

DURANTE I SOPRALUOGHI, SONO STATE RISCONTRATE ANCORA ANOMALIE NELLE ETICHETTATURE, CHE SONO MANCANTI E/O COMPILATE IN MODO INSUFFICIENTE. MALGRADO NON CI SONO ERRORI, È NECESSARIO UN ADEGUAMENTO ALLA NORMATIVA. TUTTI GLI ALIMENTI DEVONO ESSERE RINTRACCIABILI E NON EQUIVOCABILI (ART. 24 CAPITOLATO APPALTO).

E' FONDAMENTALE, CHE LE DIETE SPECIALI SIANO SERVITE SEMPRE PER PRIME, CHE OGNI SINGOLO CONTENITORE SIA RICONOSCIBILE E PERSONALIZZATO CON: NOME E COGNOME, INTOLLERANZA E TRACCIABILITÀ DEL PRODOTTO.

DALLE VERIFICHE EFFETTUATE RISULTA CHE I BAMBINI GRADISANO IN PARTICOLARE DETERMINATI PIATTI, TIPO: LE POLPETTE IN BIANCO, IL PESCE GRATINATO, LE PATATE LESSE; MENTRE NON GRADISCONO I FUNGHI, LO SPEZZATINO E L'ARISTA DI MAIALE.

CI STIAMO ADOPERANDO PER FAR INSERIRE NEL MENU I CIBI PIÙ APPREZZATI A DISCAPITO DEGLI ALTRI.

IL 30 MARZO ABBIAMO ESEGUITO IL SOPRALUOGO PRESSO LA SOC. SIRIO, CI RISERVIAMO DI SOTTOPORVI AL PIÙ PRESTO LA RELAZIONE.

COMITATO MENSA PLESSO "COLLODI"

SCHEDA DI VALUTAZIONE

GIORNO 30 MESE 03 ANNO 2016

PLESSO DI
COLLODI

MEMBRI VALUTATORI			
COGNOME	NOME	MEMBRI DI DIRITTO	MEMBRI NOMINATI
<u>MAVA ERMANNO</u>		<input checked="" type="checkbox"/>	
<u>VIOLA SAMUELA</u>		<input checked="" type="checkbox"/>	
<u>DE LUCA DONATELLA</u>		<input checked="" type="checkbox"/>	

ADDETTO DITTA (O SUO INCARICATO) SPINELLI DEBORA - GAROFOLO SIMONA ✓

COGNOME	NOME
<u>SALVATORI</u>	<u>RITA</u>

MENU' GIORNO	DEL	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	FRUTTA/DOLCE	PANE
		<u>PASTA E FAGIOLI</u>	<u>FORMAGGIO</u>	<u>INSALATA</u>	<u>BUDINO</u>	<u>PANE</u>

FASE / REPARTO : RICEVIMENTO PASTI

	SUFFICIENTE	NON SUFFICIENTE
TEMPERATURA DEI PRODOTTI	<input checked="" type="checkbox"/>	
CONFORMITA' STRUTTURALI DEL MEZZO DI TRASPORTO <u>M. VESIRA FAGIOLI S.p.A. Sog. di Tutta Sog. di</u>	<input checked="" type="checkbox"/>	
CONFORMITA' IGIENICHE DEL MEZZO DI TRASPORTO	<input checked="" type="checkbox"/>	
CONFORMITA' IGIENICHE DEL CONTENITORE DEL PRODOTTO	<input checked="" type="checkbox"/>	
INTEGRITA' DEI PRODOTTI CONFEZIONATI	<input checked="" type="checkbox"/>	
PRESENZA CONFORME PER PASTI SPECIALI		<input checked="" type="checkbox"/>

NOTA SPECIALE SECONDO NOME CONVEVO CON ALTRO PASTO

LOCALE DI REFEZIONE

TAVOLI DI SOMMINISTRAZIONE	CONDIZIONI IGIENICHE		CONDIZIONI STRUTTURALI	
	SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE
ANNOTAZIONI				
CONFORMITA' PORTARIFIUTI A PEDALE	✓			
ANNOTAZIONI				
PARETI	✓			
ANNOTAZIONI				
PAVIMENTI	✓			
ANNOTAZIONI				
LAVABO AD USO DEL PERSONALE	✓			
ANNOTAZIONI				
PRESENZA SAPONE E ASCIUGATURA	✓			
ANNOTAZIONI				
APPARECCHIATURA	✓			
ANNOTAZIONI				
UTENSILI	✓			
ANNOTAZIONI				

CONTROLLO PRESENZA INFESTANTI NEI LOCALI DI REFEZIONE

PRESENTI	NON PRESENTI	NOTE

IGIENE DEL PERSONALE

ADEGUATEZZA INDUMENTI DI LAVORO					
COPRICAPO		CAMICE / TUTA		SCARPE DA LAVORO	
SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE
MASCHERINA		GUANTI IN LATTICE		CONDIZIONI IGIENICHE INDUMENTI	
SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE
IGIENE DEL VISO (BARBA-ORECCHINI-COLLANE ECC.)		ANNOTAZIONI			

CONTROLLO SUGLI ALIMENTI

APPETIBILITA' E GRADIMENTO

TIPOLOGIA	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	PANE	FRUTTA

<input checked="" type="radio"/> - ACCETTATO				
- ACCETTATO IN PARTE				
- RIFIUTATO IN PARTE				
<input type="radio"/> - RIFIUTATO				

LEGENDA: >75% ACCETTATO - >50% ACCETTATO IN PARTE - >25% RIFIUTATO IN PARTE - <25% RIFIUTATO

GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI

CONFORME	NON CONFORME	NOTE

CONFORMITA' DEI PASTI SERVITI RISPETTO AL MENU'

ANNOTAZIONE DI NON CONFORMITA'

PRIMO	<input checked="" type="radio"/> - CONFORME	
	<input type="radio"/> - NON CONFORME	
SECONDO	<input checked="" type="radio"/> - CONFORME	
	<input type="radio"/> - NON CONFORME	
CONTORNO	<input checked="" type="radio"/> - CONFORME	
	<input type="radio"/> - NON CONFORME	
PANE	<input checked="" type="radio"/> - CONFORME	PES
	<input type="radio"/> - NON CONFORME	
FRUTTA	<input checked="" type="radio"/> - CONFORME	
	<input type="radio"/> - NON CONFORME	

RISPETTO GRAMMATURA DELLE PORZIONI

ANNOTAZIONE DI NON CONFORMITA'

PRIMO	<input type="radio"/> - CONFORME	Peso 9 e 160 - 200 gr
	<input type="radio"/> - NON CONFORME	
SECONDO	<input type="radio"/> - CONFORME	
	<input type="radio"/> - NON CONFORME	
CONTORNO	<input type="radio"/> - CONFORME	
PANE	<input type="radio"/> - CONFORME	PES
	<input type="radio"/> - NON CONFORME	
FRUTTA	<input type="radio"/> - CONFORME	
	<input type="radio"/> - NON CONFORME	

MODALITA' DI SOMMINISTRAZIONE

CONFORME	NON CONFORME	NOTE
✓		

VALUTAZIONE DI APPETIBILITÀ E GRADIMENTO DA PARTE DEL SOGGETTO CHE EFFETTUA L'ASSAGGIO
 ANNOTAZIONI

PRIMO	<input checked="" type="radio"/> - SUFFICIENTE	PASTA TRONCA DA 15/20g in 2 porzioni
	<input type="radio"/> - NON SUFFICIENTE	
SECONDO	<input checked="" type="radio"/> - SUFFICIENTE	FORMAGGIATI
	<input type="radio"/> - NON SUFFICIENTE	
CONTORNO	<input checked="" type="radio"/> - SUFFICIENTE	CAROTE - SINFONE
	<input type="radio"/> - NON SUFFICIENTE	
PANE	<input checked="" type="radio"/> - SUFFICIENTE	
	<input type="radio"/> - NON SUFFICIENTE	
FRUTTA	<input type="radio"/> - SUFFICIENTE	PILONOVINI
	<input type="radio"/> - NON SUFFICIENTE	

NUMERO DEI PASTI SERVITI	TOTALE	BAMBINI	ADULTI
	101 98		

ULTERIORI ANNOTAZIONI UTILI A CHIARIMENTO DI QUANTO SOPRA RIPORTATO

FIRMA DEGLI ESECUTORI DEL CONTROLLO

S. S. S. S. S.
 Paolo Simona De Lillo

FIRMA DELL'ADDETTO DELLA DITTA CHE HA EFFETTUATO LA VISIONE DELL'AVVENUTO CONTROLLO

GIORNO 17 MESE FEBBRAIO ANNO 2016

PLESSO DI
S. INFANZIA "FRATELLI CERVI" - ALBANO LAZIALE

MEMBRI ESECUTORI			
COGNOME	NOME	COMMISSIONE	COMITATO
<u>NAPOLEONI</u>	<u>SARA</u>		
<u>SALVATORI</u>	<u>BARBARA</u>		
<u>ANTONEU</u>	<u>ANTONELLA</u>		

ADDETTO DITTA (O SUO INCARICATO)

COGNOME	NOME
<u>PEZZI</u>	<u>FEDERICA</u>

MENU' DEL GIORNO	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	FRUTTA/DOLCE	PANE
	<u>PASTA TONNO</u>	<u>FORNAGGIO</u>	<u>ZUCCHINE GRATINATE</u>	<u>YOGURT ALLA FRUTTA</u>	<u>PANE</u>

FASE / REPARTO : RICEVIMENTO PASTI

	CONFORME	NON CONFORME
CONFORMITA' DELLA TEMPERATURA DEI PRODOTTI		
ANNOTAZIONI		
CONFORMITA' STRUTTURALI DEL MEZZO DI TRASPORTO	<u>X</u>	
ANNOTAZIONI		
CONFORMITA' IGIENICHE DEL MEZZO DI TRASPORTO	<u>X</u>	
ANNOTAZIONI		
CONFORMITA' IGIENICHE DEL CONTENITORE DEL PRODOTTO		<u>X</u>
ANNOTAZIONI <u>/ CONTENITORI IN POLISTIROLO NERI SONO DANNEGGIATI E EMANANO CAUTIVO ODORE</u>		
CONFORMITA' DELLA CONFEZIONE DEL PRODOTTO		<u>X</u>
ANNOTAZIONI <u>VEDI PUNTO SOPRA</u>		
ETICHETTA CONFORME	<u>X</u>	
ANNOTAZIONI		
ADOZIONE DELLE CORRETTE PRASSI IGIENICHE DI LAVORAZIONE (GMP)	<u>X</u>	
ANNOTAZIONI		

LE DI REFEZIONE

MODALITA' DI SOMMINISTRAZIONE ANNOTAZIONI	CONDIZIONI IGIENICHE		CONDIZIONI STRUTTURALI	
	SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE
CONFORMITA' PORTARIFIUTI ANNOTAZIONI	X		X	
PARETI ANNOTAZIONI	X		X	
PAVIMENTI ANNOTAZIONI	X		X	
LAVABO AD USO DEL PERSONALE ANNOTAZIONI	X		X	
PRESENZA SAPONE E ASCIUGATURA ANNOTAZIONI	X		MANCA DI	ETICHETTATURA
APPARECCHIATURA ANNOTAZIONI	X		X	
UTENSILI ANNOTAZIONI	X		X	
CORRETTA PRASSI IGIENICA (GMP) ANNOTAZIONI	X		X	

CONTROLLO PRESENZA INFESTANTI NEI LOCALI DI REFEZIONE

CONFORME	NON CONFORME	NOTE
	X	SONO PRESENTI FIACCONI DI CANDEGUINA E DUE FIACCONI NON IDENTIFICATI CON LA SCRITTA "PIATTI" E "CERVI" + SECCIO CONTENENTE ALONA

IGIENE DEL PERSONALE

ADEGUATEZZA INDUMENTI DI LAVORO					
COPRICAPO		CAMICE / TUTA		SCARPE DA LAVORO	
SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE
X		X		X	
MASCHERINA (SE NECESSARIA)		GUANTI IN LATTICE (SE NECESSARI)		CONDIZIONI IGIENICHE INDUMENTI	
				X	
IGIENE DEL VISO (BARBA-ORECCHINI-COLLANE ECC.)		ANNOTAZIONI			

IGIENE DELLE MANI

UNGHIE	MONILI-ORECCHINI-SMALTO	OROLOGI	BRACCIALI	FERITE
<input type="checkbox"/> - PRESENZA	<input checked="" type="checkbox"/> - PRESENZA	<input type="checkbox"/> - PRESENZA	<input checked="" type="checkbox"/> - PRESENZA	<input type="checkbox"/> - PRESENZA
<input checked="" type="checkbox"/> - NON PRESENZA				

**CONTROLLO SUGLI ALIMENTI
APPETIBILITA' E GRADIMENTO**

TIPOLOGIA	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	PANE	FRUTTA
	<input checked="" type="checkbox"/> - ACCETTATO	<input checked="" type="checkbox"/> - ACCETTATO	<input checked="" type="checkbox"/> - ACCETTATO	<input type="checkbox"/> - ACCETTATO	<input type="checkbox"/> - ACCETTATO
	<input type="checkbox"/> - ACCETTATO IN PARTE	<input type="checkbox"/> - ACCETTATO IN PARTE	<input type="checkbox"/> - ACCETTATO IN PARTE	<input type="checkbox"/> - ACCETTATO IN PARTE	<input type="checkbox"/> - ACCETTATO IN PARTE
	<input type="checkbox"/> - RIFIUTATO IN PARTE	<input type="checkbox"/> - RIFIUTATO IN PARTE	<input type="checkbox"/> - RIFIUTATO IN PARTE	<input type="checkbox"/> - RIFIUTATO IN PARTE	<input type="checkbox"/> - RIFIUTATO IN PARTE
	<input type="checkbox"/> - RIFIUTATO	<input type="checkbox"/> - RIFIUTATO	<input type="checkbox"/> - RIFIUTATO	<input type="checkbox"/> - RIFIUTATO	<input type="checkbox"/> - RIFIUTATO

LEGENDA: >75% ACCETTATO - >50% ACCETTATO IN PARTE - >25% RIFIUTATO IN PARTE - <25% RIFIUTATO IN

GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI

CONFORME	NON CONFORME	NOTE
X		

CONFORMITA' DEI PASTI SERVITI RISPETTO AL MENU'

ANNOTAZIONE DI NON CONFORMITA'

PRIMO	<input type="checkbox"/> - CONFORME	<input type="checkbox"/> - NON CONFORME
SECONDO	<input type="checkbox"/> - CONFORME	<input type="checkbox"/> - NON CONFORME
CONTORNO	<input type="checkbox"/> - CONFORME	<input type="checkbox"/> - NON CONFORME
PANE	<input type="checkbox"/> - CONFORME	<input type="checkbox"/> - NON CONFORME
FRUTTA	<input type="checkbox"/> - CONFORME	<input type="checkbox"/> - NON CONFORME

RISPETTO GRAMMATURA DELLE PORZIONI

ANNOTAZIONE DI NON CONFORMITA'

PRIMO	<input checked="" type="checkbox"/> - CONFORME	<input type="checkbox"/> - NON CONFORME	
SECONDO	<input checked="" type="checkbox"/> - CONFORME	<input type="checkbox"/> - NON CONFORME	
CONTORNO	<input type="checkbox"/> - CONFORME	<input checked="" type="checkbox"/> - NON CONFORME	POCO - DAI 30g - 40g.
PANE	<input checked="" type="checkbox"/> - CONFORME	<input type="checkbox"/> - NON CONFORME	MA LA GRAMMATURA E' POC IN TOLIE FETTE
FRUTTA	<input checked="" type="checkbox"/> - CONFORME	<input type="checkbox"/> - NON CONFORME	

MODALITA' DI SOMMINISTRAZIONE

CONFORME	NON CONFORME	NOTE
X		

QUALITA' ORGANOLETTICA

ANNOTAZIONE DI NON CONFORMITA'

PRIMO	<input checked="" type="checkbox"/> - CONFORME <input type="checkbox"/> - NON CONFORME
SECONDO	<input checked="" type="checkbox"/> - CONFORME <input type="checkbox"/> - NON CONFORME
CONTORNO	<input checked="" type="checkbox"/> - CONFORME <input type="checkbox"/> - NON CONFORME
PANE	<input checked="" type="checkbox"/> - CONFORME <input type="checkbox"/> - NON CONFORME
FRUTTA	<input checked="" type="checkbox"/> - CONFORME <input type="checkbox"/> - NON CONFORME

NUMERO DEI PASTI SERVITI	TOTALE	BAMBINI	ADULTI
96	96	83	13

PASTI
5

ULTERIORI ANNOTAZIONI UTILI A CHIARIMENTO DI QUANTO SOPRA RIPORTATO

E' NECESSARIA UNA MAGGIORE ACCORTEZZA
NELLA GESTIONE DEI DERIVATI CHE ABBIAMO TROVATO
SUL PIANO FACILITANTE ACCESSIBILE AI BAMBINI
~~ESISTE~~

FIRMA DEGLI ESECUTORI DEL CONTROLLO

[Signature] *[Signature]*

FIRMA DELL'ADDETTO DELLA DITTA O INCARICATO PER PRESA VISIONE DELL'AVVENUTO CONTROLLO

Federica Ben

SCHEMA DI VALUTAZIONE

GIORNO	14	MESE	APRILE	ANNO	2016
--------	----	------	--------	------	------

PLESSO DI	
SCUOLA INFANZIA FRATELLI CERVI	

MEMBRI VALUTATORI			
COGNOME	NOME	MEMBRI DI DIRITTO	MEMBRI NOMINATI
NAVA	ERMANNINO	X	
NAROLEONI	SARA	X	
SALVATORI DE NICOLA	BARBARA SIMONA		X X

ADDETTO DITTA (O SUO INCARICATO)	
COGNOME	NOME
PEZZI	FEDERICA

MENU' GIORNO	DEL	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	FRUTTA/DOLCE	PANE
		RISO POLLO	ARROSTINO TACCH.	INSALATA POLLO	FRUTTA STAGIONE	PANE

FASE / REPARTO :	RICEVIMENTO PASTI	
	SUFFICIENTE	NON SUFFICIENTE
TEMPERATURA DEI PRODOTTI		
ANNOTAZIONI	CONTROLO EFFETTUATO CON ASSEGNO ADEGUATO ALLA PIETA' SERVITA	
CONFORMITA' STRUTTURALI DEL MEZZO DI TRASPORTO		
ANNOTAZIONI	NON E' STATO POSSIBILE CONTROLLARE LO STESSO	
CONFORMITA' IGIENICHE DEL MEZZO DI TRASPORTO		
ANNOTAZIONI	VEDI SOPRA	
CONFORMITA' IGIENICHE DEL CONTENITORE DEL PRODOTTO		
ANNOTAZIONI	1 CONTENITORE RISULTA DANNEGIATO E MALEODORANTE 8/10	
INTEGRITA' DEI PRODOTTI CONFEZIONATI		
ANNOTAZIONI	INTEGRO	
ETICHETTA CONFORME PER PASTI SPECIALI		
ANNOTAZIONI	SUL VASO VA' INSERITA LA SOLIDITA'	

LOCALE DI REFEZIONE

	CONDIZIONI IGIENICHE		CONDIZIONI STRUTTURALI	
	SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE
TAVOLI DI SOMMINISTRAZIONE	X		X	
ANNOTAZIONI				
CONFORMITA' PORTARIFIUTI A PEDALE	X		X	
ANNOTAZIONI				
PARETI	X		X	
ANNOTAZIONI				
PAVIMENTI	X		X	
ANNOTAZIONI				
LAVABO AD USO DEL PERSONALE	X		X	
ANNOTAZIONI				
PRESENZA SAPONE E ASCIUGATURA	X		X	
ANNOTAZIONI				
APPARECCHIATURA	X		X	
ANNOTAZIONI				
UTENSILI	X		X	
ANNOTAZIONI				

CONTROLLO PRESENZA INFESTANTI NEI LOCALI DI REFEZIONE

PRESENTI	NON PRESENTI	NOTE
	X	

IGIENE DEL PERSONALE

ADEGUATEZZA INDUMENTI DI LAVORO		CAMICE / TUTA		SCARPE DA LAVORO	
COPRICAPO		SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE
SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE	X		X	
MASCHERINA		GUANTI IN LATTICE		CONDIZIONI IGIENICHE INDUMENTI	
SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE
IGIENE DEL VISO (BARBA-ORECCHINI-COLLANE ECC.)		ANNOTAZIONI			

CONTROLLO SUGLI ALIMENTI

APPETIBILITA' E GRADIMENTO				
TIPOLOGIA	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	FRUTTA

<input checked="" type="radio"/> - ACCETTATO				
<input type="radio"/> - ACCETTATO IN PARTE				
<input type="radio"/> - RIFIUTATO IN PARTE				
<input type="radio"/> - RIFIUTATO				

LEGENDA: >75% ACCETTATO - >50% ACCETTATO IN PARTE - >25% RIFIUTATO IN PARTE - <25% RIFIUTATO

GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI

CONFORME	NON CONFORME	NOTE
X		

CONFORMITA' DEI PASTI SERVITI RISPETTO AL MENU'

ANNOTAZIONE DI NON CONFORMITA'

PRIMO	<input checked="" type="radio"/> - CONFORME <input type="radio"/> - NON CONFORME	
SECONDO	<input checked="" type="radio"/> - CONFORME <input type="radio"/> - NON CONFORME	
CONTORNO	<input checked="" type="radio"/> - CONFORME <input type="radio"/> - NON CONFORME	
PANE	<input checked="" type="radio"/> - CONFORME <input type="radio"/> - NON CONFORME	
FRUTTA	<input checked="" type="radio"/> - CONFORME <input type="radio"/> - NON CONFORME	

RISPETTO GRAMMATURA DELLE PORZIONI

ANNOTAZIONE DI NON CONFORMITA'

PRIMO	<input checked="" type="radio"/> - CONFORME <input type="radio"/> - NON CONFORME	
SECONDO	<input checked="" type="radio"/> - CONFORME <input type="radio"/> - NON CONFORME	
CONTORNO	<input checked="" type="radio"/> - CONFORME <input type="radio"/> - NON CONFORME	
PANE	<input checked="" type="radio"/> - CONFORME <input type="radio"/> - NON CONFORME	
FRUTTA	<input checked="" type="radio"/> - CONFORME <input type="radio"/> - NON CONFORME	

MODALITA' DI SOMMINISTRAZIONE

CONFORME	NON CONFORME	NOTE
X		

VALUTAZIONE DI APPETIBILITÀ E GRADIMENTO DA PARTE DEL SOGGETTO CHE EFFETTUA L'ASSAGGIO
ANNOTAZIONE

PRIMO	<input checked="" type="radio"/> - SUFFICIENTE	
	<input type="radio"/> - NON SUFFICIENTE	
SECONDO	<input checked="" type="radio"/> - SUFFICIENTE	
	<input type="radio"/> - NON SUFFICIENTE	
CONTORNO	<input checked="" type="radio"/> - SUFFICIENTE	
	<input type="radio"/> - NON SUFFICIENTE	
PANE	<input checked="" type="radio"/> - SUFFICIENTE	
	<input type="radio"/> - NON SUFFICIENTE	
FRUTTA	<input checked="" type="radio"/> - SUFFICIENTE	
	<input type="radio"/> - NON SUFFICIENTE	

NUMERO DEI PASTI SERVITI	TOTALE	BAMBINI	ADULTI
118	118	104	14

ULTERIORI ANNOTAZIONI UTILI A CHIARIMENTO DI QUANTO SOPRA RIPORTATO

PER LA MISURAZIONE DELLA TEMPERATURA IL TERMOM. FORNITO DEVE ESSERE USATO DIRETTAMENTE INSERENDOLO IN UN BUCO DEL COPERTICO NEW APPOSTO CONTENITORE. INOLTRE I TERMOMETRI VANDNO ANNUALMENTE TARATI. PERTANTO ESSENDO QUESTO COMUNICATO IN SENE D' CONTROLLO SUA DIRIGENTE SCOLASTICA SI RICHIEDE UNA CIRCOLARE ESPLICATIVA SUL USO DELO STESSO.

FIRMA DEGLI ESECUTORI DEL CONTROLLO

Stamouhas *Andron*
Petero J. Peteri *Dehole J. J. J.*

FIRMA DELL'ADDETTO DELLA DITTA O INCARICATO PER PRESA VISIONE DELL'AVVENUTO CONTROLLO

Federico Perini

Luogo e data

Al Dirigente

Settore

del Comune di

Oggetto: rispetto delle leggi in occasione dell'affidamento e della gestione dei servizi di refezione scolastica

Cordiale dirigente,

sono

In occasione dell'affidamento / gestione dei servizi di refezione scolastica del Comune di Le segnalo che, nel **decreto LEGGE del 12 settembre 2013, n. 104 convertito in legge l'8 novembre 2013, n. 128, recante: «Misure urgenti in materia di istruzione, università e ricerca»**, è stato affrontato il tema della **salute nelle scuole**, ed il MoVimento 5 Stelle, ha presentato alcuni emendamenti, approvati alla Camera, atti a migliorare l'alimentazione degli studenti.

Con precisione mi riferisco ai seguenti comma aggiuntivi all'articolo 4:

5-bis. *Il Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca adotta specifiche linee guida, sentito il Ministero della salute, per disincentivare, nelle scuole di ogni ordine e grado, la somministrazione di alimenti e bevande sconsigliati, ossia contenenti un elevato apporto totale di lipidi per porzione, grassi trans, oli vegetali, zuccheri semplici aggiunti, alto contenuto di sodio, nitriti o nitrati utilizzati come additivi, aggiunta di zuccheri semplici e dolcificanti, elevato contenuto di teina, caffeina, taurina e similari, e per incentivare la somministrazione di alimenti per tutti coloro che sono affetti da celiachia.*

5-quater. *Per le medesime finalità di cui al comma 5, nei bandi delle gare d'appalto per l'affidamento e la gestione dei servizi di refezione scolastica e di fornitura di alimenti e prodotti agroalimentari agli asili nido, alle scuole dell'infanzia, alle scuole primarie, alle scuole secondarie di primo e di secondo grado e alle altre strutture pubbliche che abbiano come utenti bambini e giovani fino a diciotto anni di età, i relativi soggetti appaltanti devono prevedere che sia garantita un'adeguata quota di prodotti agricoli e agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta e biologica, nonché l'attribuzione di un punteggio per le*

offerte di servizi e forniture rispondenti al modello nutrizionale denominato «dieta mediterranea», consistente in un'alimentazione in cui prevalgano i prodotti ricchi di fibre, in particolare cereali integrali e semintegrali, frutta fresca e secca, verdure crude e cotte e legumi, nonché pesce, olio extravergine d'oliva, uova, latte e yogurt, con una limitazione nel consumo di carni rosse e zuccheri semplici. I suddetti bandi prevedono altresì un'adeguata quota di prodotti per soddisfare le richieste di alimenti per coloro che sono affetti da celiachia.

In cui è stata accolta la riformulazione relativa alla presenza nelle mense scolastiche di un'adeguata quota di prodotti agricoli che, oltre a provenire da sistemi di filiera corta, siano "biologici".

Data la grave situazione di pericolo in cui si trovano diverse zone del nostro Paese, dove da tempo i cittadini, riunitisi in comitati e con l'appoggio di coraggiosi sacerdoti e vescovi, stanno conducendo una battaglia di civiltà per ottenere la bonifica e difendere il sacrosanto diritto alla salute – in territori devastati dall'inquinamento non basta la filiera corta per garantire una sana alimentazione ma è necessaria una tutela in più e il biologico può essere una risposta.

Proprio per questo, confido nel Suo **rispetto delle leggi** che, particolarmente nell'ambito della tutela della salute nelle scuole, rimane un fondamentale presupposto di un comportamento responsabile ed eticamente corretto.

Cordiali saluti

.....