

Relazione Finale

In data 23 Febbraio 2021, è stato fatto un controllo sul servizio di refezione nei plessi Sanzio e Pietra dell'Ova dell'IC C.A. Dalla Chiesa da parte della commissione mensa, componente genitori.

L'arrivo dei pasti come previsto è avvenuto alle ore: 12:00 alla materna e alle ore 12:15 alla primaria.

I pasti serviti sono conformi al menù del giorno (menù AUTUNNO-INVERNO, settimana III giorno 2).

Il formaggio grattugiato disponibile in mono dose. Le insegnanti riportano che olio e sale è portato in mono dose solo in presenza di insalate.

Non erano disponibili pasti in più per poter procedere agli assaggi, per cui si è operato assaggiando il cibo dei propri figli nelle diverse classi.

Il pasto risulta caldo, le temperature rilevate nei documenti in allegato.

La pasta risulta essere molto farinosa e se mangiata non immediatamente risulta molto scotta, nel pasto odierno (penne con cavolfiore) se non insaporita con parmigiano risultava senza alcun sapore, non erano presenti condimenti extra.

Una notevole discrepanza di pesi è stata rilevata specialmente per il secondo piatto, la cui carne (cotoletta alla palermitana) variava all'interno della stessa classe con pesi che andavano da 60 a 100 gr.

È emerso che i bambini non tagliano carne o pesce perché non riescono con le posate di plastica in dotazione, motivo per cui, quando possibile mangiano il secondo con le mani utilizzando se va bene un tovagliolo o in alcuni casi lo mettono dentro il panino.

Le maestre non possono aiutare i bambini a tagliare il pasto anche se alcune di loro cercano di aiutare ugualmente i bimbi imbottendogli il panino.

Il contorno lo hanno buttato via tutti senza neanche assaggiarlo.

La frutta è stata lasciata integra e in molti casi messa dentro lo zaino per poi portarla a casa. I bambini non riescono a tagliarla né a sbucciarla tanto più con le posate di plastica motivo per cui non la mangiano.

Pertanto

I rappresentanti dei genitori e membri della commissione mensa, pur constatando che il pasto servito non è di pessima qualità, chiedono formalmente alla scuola, che si attivi presso gli organi competenti per esporre queste criticità e porre le azioni correttive necessarie.

Si propone agli enti competenti la possibilità di far servire la frutta già sbucciata e tagliata in piatti sigillati, in modo da dare a tutti i bambini (di tutte le età) la possibilità di mangiarla, e di attenzionare le grammature,

Relazione Controllo Mensa 23/02/2021

facendola variare per età e non in modo casuale. Questi due ultimi punti se non applicabili già da subito che si tengano in considerazione per le prossime gare di appalto.

In ogni caso, se necessita, la componente genitori della commissione mensa è disponibile per un confronto qualora si rendesse necessario ed utile.

S.G. La Punta, 23/02/2021

I rappresentanti dei genitori membri della commissione mensa.

[Si allegano i Report del controllo.](#)



Regione Sicilia



MIUR



Unione
Europea

MINISTERO ISTRUZIONE UNIVERSITA' E RICERCA
Ufficio Scolastico Regionale per la Sicilia
ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "CARLO ALBERTO DALLA CHIESA"

Via Balatelle, 18 - 95037 - San Giovanni La Punta (CT)

Tel. 095/7177802 Fax 095/7170287

e-mail ctic84800a@istruzione.it - ctic84800a@pec.istruzione.it - sito web www.icdallachiesa.edu.it

Codice Fiscale 90004490877 - Codice Meccanografico CTIC84800A

**SCHEDA DI CONTROLLO DELLA QUALITA' DEL PASTO, DEL RESIDUO IN MENSA E DELL'INDICE DI
GRADIBILITA'**

**I.C. "CARLO ALBERTO DALLA CHIESA"
SAN GIOVANNI LA PUNTA**

a.s. 2020 / 2021

Data 23/02/2021 Orario visita 12:00-13:00 Scuola I.C. C.A. Dalla Chiesa

QUALITA' DEL PASTO

MENU' DEL GIORNO

PRIMO PIATTO: Pennette con cavolfiore

SECONDO PIATTO : Cotoletta alla palermitana

CONTORNO : carote

FRUTTA: Pere/Mele

DOLCE: N/A

Menù per allergia/intolleranza /malattia /altro SI' NO

PRIMO PIATTO: Penne in bianco

SECONDO PIATTO : Petto di pollo

CONTORNO : Patate

FRUTTA: Pera/Mela

DOLCE: N/A

CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

PANE

croccante

gommoso

duro

altro

PRIMO PIATTO

caldo scotto porzioni scarse

tiepido normale porzioni sufficienti da capitolato (per porzioni) gr. _____

freddo crudo porzioni abbondanti riscontrato (per porzioni) gr. 190/200

CONDIMENTO sufficiente insufficiente

PIATTO accettato rifiutato rifiutato in parte

EVENTUALI OSSERVAZIONI : La qualità della pasta è **molto farinosa**, trascorso del tempo diventa scotta non gradevole da mangiare. Risulta poco condita ed insapore, migliora con l'aggiunta del parmigiano.

SECONDO PIATTO

caldo scotto porzioni scarse

tiepido normale porzioni sufficienti da capitolato (per porzioni) gr. _____

freddo crudo porzioni abbondanti riscontrato (per porzioni) gr. da 60 a 100

CONDIMENTO sufficiente insufficiente

PIATTO accettato rifiutato rifiutato in parte

EVENTUALI OSSERVAZIONI:

Si è rilevata una notevole discrepanza nel peso della carne, che varia all'interno della stessa classe da 60 a 100 gr. La carne risultava saporita e buona da mangiare, callosa in alcune porzioni.

CONTORNO

- caldo scotto porzioni scarse
 tiepido normale porzioni sufficienti da capitolato (per porzioni) gr. _____
 freddo crudo porzioni abbondanti riscontrato (per porzioni) gr. **30**

CONDIMENTO sufficiente insufficiente

PIATTO accettato rifiutato rifiutato in parte

EVENTUALI OSSERVAZIONI: **Pochissimi bambini hanno assaggiato o mangiato il contorno (carote) anche se non presentava nessuna contro indicazione.**

FRUTTA

acerba matura marcia altro _____

ALIMENTO accettato rifiutato rifiutato in parte

EVENTUALI OSSERVAZIONI: **Data la difficoltà a tagliare le pere, la maggior parte dei bimbi non ha mangiato la frutta.**

DOLCE

ALIMENTO accettato rifiutato rifiutato in parte

EVENTUALI OSSERVAZIONI: **N/A**

ALTRO/I ALIMENTI _____

ALIMENTO accettato rifiutato rifiutato in parte

EVENTUALI OSSERVAZIONI

Menù rispondente al calendario settimanale/mensile previsto **SI** **NO**

Settimana: III Giorno: 2

RESIDUO IN MENSA E INDICE DI GRADIBILITÀ

Bambini presenti in mensa: 141

Bambini che hanno mangiato più della metà:

del primo: 76

del secondo: 130

del contorno: 36

della frutta: 140

INDICE GRADIBILITÀ	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	FRUTTA
Tot. Accettato (75% - 100%)				99%
Parz. Accettato (50% - 74%)	54%	73%		
Parz. Rifiutato (25% - 49%)				
Tot. Rifiutato (0% - 24%)			23%	

N.B.: L'INDICE DI GRADIBILITÀ SI MISURA DIVIDENDO IL NUMERO DI BAMBINI CHE HANNO MANGIATO PIÙ DELLA METÀ DEL PASTO (A) PER IL NUMERO TOT DI BAMBINI CHE HANNO MANGIATO (B) X 100

$$IG=(A/B) \times 100$$

OSSERVAZIONI

Ispezione eseguita da tutti i genitori della commissione mensa. Il menu servito era corrispondente a quanto
aspettato, ovvero Settimana 3 giorno 2. I pasti sono arrivati in orario, anzi stranamente in anticipo. Si sono
mantenuti caldi con test fatti anche dopo le ore 13:00 (arrivati intorno le 12:15). La qualità della pasta non
si ritiene adeguata, si presenta molto farinosa che la rende scotta in poco tempo. Se non accompagnata e
condita con parmigiano era completamente insapore.

Per il secondo piatto, si è riscontrata una notevole differenza di peso tra i piatti, che varia da 60 gr. a 100 gr.
(peso netto) di sola carne, il contorno invece mantenuto costante in peso anche per niente accettato dai
bambini.

Si è evidenziato la difficoltà nel tagliare la carne, molti bimbi (specialmente delle classi più piccole) la
mangiavano in mezzo al panino, aperto con le mani e non tagliato. La frutta veniva messa direttamente
nello zaino, difficoltà a tagliare per mangiarla.

Letto chiuso e sottoscritto

Data 23/02/2021 Orario fine attività 13:30

Commissione mensa, componente genitori

Componenti presenti:

Cognome e nome

Qualifica

Firma

Emanuele Castronuovo

Genitore

Miriam Chiamonte

Genitore

Vitalinda Pumo

Genitore

Ekaterina Shirmanova

Genitore

Fabio Fallica

Genitore

Gloria Giaquinta

Genitore



Regione Sicilia



MIUR



Unione
Europea

MINISTERO ISTRUZIONE UNIVERSITA' E RICERCA
Ufficio Scolastico Regionale per la Sicilia
ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "CARLO ALBERTO DALLA CHIESA"

Via Balatelle, 18 - 95037 – San Giovanni La Punta (CT)

Tel. 095/7177802 Fax 095/7170287

e-mail ctic84800a@istruzione.it – ctic84800a@pec.istruzione.it – sito web www.icdallachiesa.edu.it

Codice Fiscale 90004490877 – Codice Meccanografico CTIC84800A

SCHEDA IL RILEVAMENTO STRUMENTALE DELLA TEMPERATURA
I.C. "CARLO ALBERTO DALLA CHIESA"
SAN GIOVANNI LA PUNTA
a.s. 2020 / 2021

Data: 23/02/2021 Plesso: Sanzio/Pietra dell'Ova Ora arrivo: 12:00/12:30

Ordine di scuola:

✓ **Primaria**

✓ **Infanzia**

Data	Primo Piatto	Secondo piatto	Contorno Caldo
	Descrizione °C	Descrizione °C	Descrizione °C
Lunedì			
Martedì	da 37° a 40°	da 32° a 37°	da 32° a 37°
Mercoledì			
Giovedì			
Venerdì			

OSSERVAZIONI

NESSUNA

Il rilevatore Commissione mensa, componenti genitori

Allegato 1 – Integrazione Report Ispezione 23/02/2021

Classe: Materna				
Totale bimbi	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	FRUTTA
23	19	16	13	19
Indice Gradibilità				
Tot. Accettato (75%-100%)	83 %			83%
Parz. Accettato (50%-74%)		70%	56%	
Parz. Rifiutato (25%-49%)				
Tot. Rifiutato (0%-24%)				

Classe: I D				
Totale bimbi	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	FRUTTA
23	11	22	2	22
Indice Gradibilità				
Tot. Accettato (75%-100%)		96%		96%
Parz. Accettato (50%-74%)				
Parz. Rifiutato (25%-49%)	47%			
Tot. Rifiutato (0%-24%)			0.8%	

Classe: II D				
Totale bimbi	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	FRUTTA
25	12	23	5	23
Indice Gradibilità				
Tot. Accettato (75%-100%)		92%		92%
Parz. Accettato (50%-74%)				
Parz. Rifiutato (25%-49%)	48%			
Tot. Rifiutato (0%-24%)			0.2%	

Allegato 1 – Integrazione Report Ispezione 23/02/2021

Classe: III D				
Totale bimbi	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	FRUTTA
25	15	23	9	24
Indice Gradibilità	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	FRUTTA
Tot. Accettato (75%-100%)		92%		96%
Parz. Accettato (50%-74%)	60%			
Parz. Rifiutato (25%-49%)			36%	
Tot. Rifiutato (0%-24%)				

Classe: IV D				
Totale bimbi	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	FRUTTA
23	9	23	2	22
Indice Gradibilità	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	FRUTTA
Tot. Accettato (75%-100%)		100%		96%
Parz. Accettato (50%-74%)				
Parz. Rifiutato (25%-49%)	39%			
Tot. Rifiutato (0%-24%)			9%	

Classe: V D				
Totale bimbi	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	FRUTTA
22	10	21	5	22
Indice Gradibilità	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	FRUTTA
Tot. Accettato (75%-100%)		91%		100%
Parz. Accettato (50%-74%)				
Parz. Rifiutato (25%-49%)	45%			
Tot. Rifiutato (0%-24%)			22%	

