



COMUNE DI RANICA

PROVINCIA DI BERGAMO
Via Gavazzeni,1 - 24020 Ranica
Codice Fiscale 00330380163

COMMISSIONE GRUPPO LAVORO MENSA

VERBALE SEDUTA DEL GIOVEDÌ 16 DICEMBRE 2021 - ORE 16:30

Sono presenti i Componenti della Commissione Sigg.ri:

		<i>Presente</i>	<i>Assente</i>
ZANCHI CARLA	COMPONENTE	X	
TOGNI ANGELA	COMPONENTE		X
MORA LORETTA	RESPONSABILE DI SETTORE	X	
NICOLI BARBARA	COMPONENTE	X	
PULCINI SIMONA	PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE	X	
COLLEONI GIOVANNA	COMPONENTE		X
GHEZA ELENA	COMPONENTE	X	
FRANCHINA NICOLINA MICHELA	COMPONENTE	X	
TOGNI ELENA	COMPONENTE	X	
COMPASS GROUP ITALIA S.P.A. DITTA	COMPONENTE	X	
TRIBBIA MARGHERITA	ASSESSORE	X	

Assenti Giustificati i signori:

COLLEONI GIOVANNA

Assenti Non Giustificati i signori:

TOGNI ANGELA

Sono inoltre presenti:

Verbalizza: ,

Ordine del giorno:

1. APPROVAZIONE VERBALE SEDUTA DEL 04 NOVEMBRE 2021
2. PRESENTAZIONE MENU' INVERNALE
3. CUSTOMER SATISFACTION: COMUNICAZIONE ESITI QUESTIONARI SOMMINISTRATI AD ALUNNI E DOCENTI
4. INFORMATIVA ESITI CONTROLLI QUALITA' EFFETTUATI DAL CONSULENTE ESTERNO
5. VARIE ED EVENTUALI

Verbalizza Loretta Mora.
Partecipa il Sindaco Vergani Mariagrazia.

Si passa alla trattazione dell'ordine del giorno:

1. Approvazione verbale seduta del 04 novembre 2021

Si approva il verbale

Correzione nel verbale della seduta del 04.11.2021: per il bambini della scuola primaria il pane viene lasciato sulla tovaglietta di ciascun bambino..

2. Presentazione menù invernale

1^ settimana – le polpette di ceci sono sostituite con i piselli alla pizzaiola;

Sostituire la pasta e lenticchie con pasta in bianco, lenticchie in umide e carote;

2^ settimana – sostituire il misto di legumi con la purea di fagioli;

Sostare la pizza dal martedì al giovedì - inversione di menù;

Risotto alla cantonese (uova, piselli, riso basmati): precisazione il contorno è caldo;

Sostituire la minestra di verdura con riso con minestra di verdura con orzo;

3^ settimana: sostituire la crema di piselli con crema di ceci;

Sostituire il nasello in umido con polpette di nasello;

4^ settimana: sostituire le Polpette di lenticchie con lenticchie con il pomodoro;

Sostituire uovo sodo con la frittata al naturale

Viene confermato il menù recependo le variazioni sopra indicate.

La Società Compass informa che il Menù di Natale che prevede il tacchino verrà sostituito con l'arrosto di vitellone con crema d'arancia. Inoltre, precisa che i menù regionali cambiano di mese in mese e verranno inviati successivamente.

Viene segnalato che nella platessa sono state ritrovate le lisce e la commissione è concorde che ai bambini deve essere spiegato che è normale trovare le lisce nel pesce e di prestare attenzione.

L'Assessore Tribbia: chiede spiegazioni in merito alle modifiche/variazioni che possono essere apportate al menù e se è necessaria l'approvazione da parte di ATS.

La Società Compass: spiega che se il menù rispecchia i criteri generali di ATS non serve la sua approvazione. Il menù comunque non può essere completamente stravolto.

3. Customer satisfaction: comunicazione esiti questionari somministrati ad alunni e docenti

Vengono illustrate le modalità di somministrazione del questionario e i risultati.

Sulla gradibilità si rileva che risultano poco gradite le verdure e il pesce.

Vengono letti i consigli dei docenti della scuola primaria indicati nella rilevazione ed in particolare in merito alla proposta di introdurre l'hamburger di pollo la Società Compass risponde sconsigliando di introdurre tale alimento in quanto risulterebbe poco gradito perché non cucinato direttamente nella cucina della scuola dell'infanzia.

4. Informativa esiti controlli qualità effettuati dal consulente esterno

Le annotazioni in rosso indicate sul report della consulente dr.ssa Montaleone sono state superate.

Vengono inviati i report ai membri del gruppo lavoro mensa.

5. Varie ed eventuali

La Sig.ra Pulcini riferisce che nel mese di dicembre è stata consegnata ad un alunno della scuola primaria una bustina di grana scaduta in data 24.11, tale bustina è stata portata a casa.

Nella classe quinta è stata aperta una bustina di grana e all'interno è stata ritrovata della muffa nella classe quinta.

La Società Compass era presente durante l'episodio, la bustina è stata immediatamente sostituita e i bambini hanno continuato a consumare il pranzo. Si informa altresì che il personale del servizio controlla sempre le bustine.

La commissione consiglia di non dare le bustine troppo sotto la scadenza.

I bambini in generale lamentano una differenza nella cucina del trasportato rispetto alla cucina dell'infanzia.

La commissione si chiude alle ore 17.57

Il segretario verbalizzante

Loretta Mora

RISULTATI QUESTIONARI DI GRADIMENTO MENSA SCOLASTICA

Istituto comprensivo "Maria Piazzoli" – Ranica (BG)

A partire da lunedì 29 novembre fino a giovedì 9 dicembre è stato somministrato un questionario di gradimento del cibo servito alla mensa scolastica agli alunni della scuola della primaria.

Il questionario è organizzato in 6 domande a risposta multipla ed è stato posto a gruppetti dai 2 ai 5 bambini (in base alla disposizione dei tavoli della mensa) durante il momento del pranzo, dalle 12.45 alle 13.30.

Classi sottoposte ai questionari

Primaria del blocco infanzia:

- 1A, 1B, 1C
- 2A, 2C

Blocco primaria:

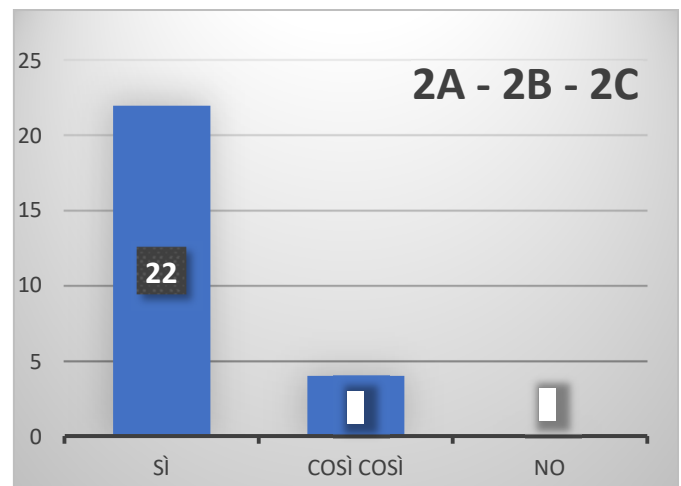
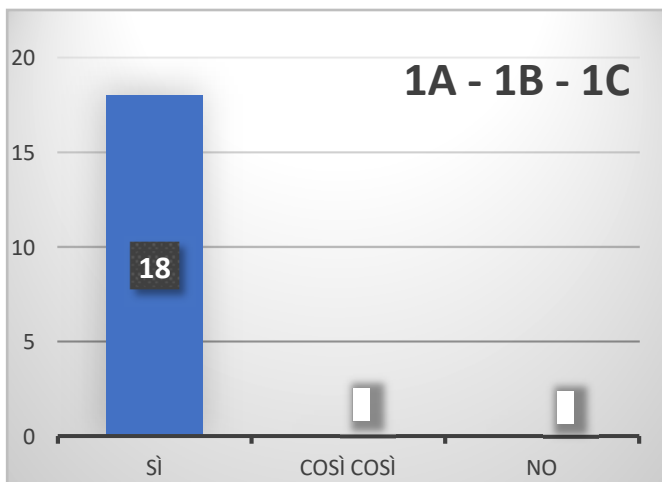
- 2B
- 3A, 3B, 3C
- 4A, 4B, 4C
- 5A, 5B, 5C

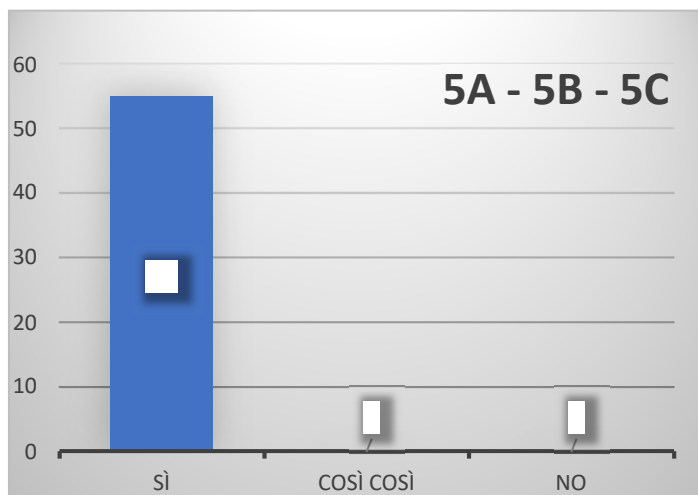
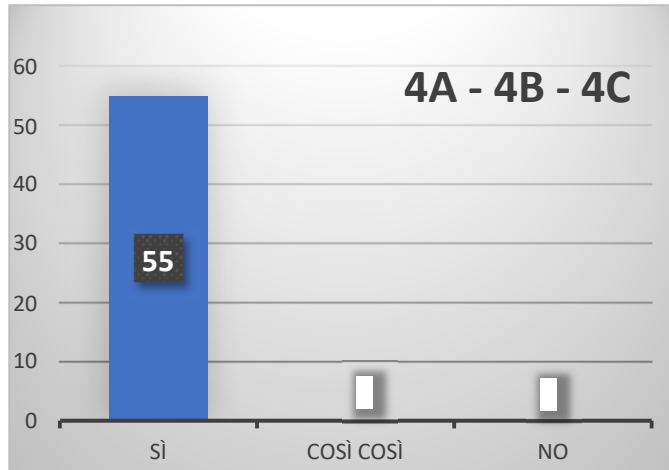
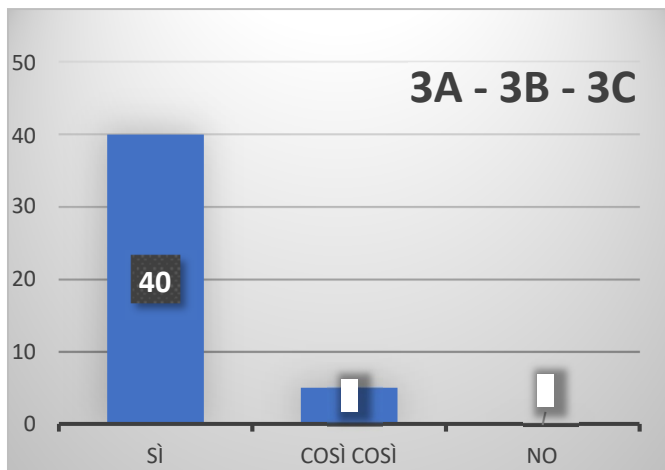
Totale alunni sottoposti al questionario: **199 alunni**

Di cui:

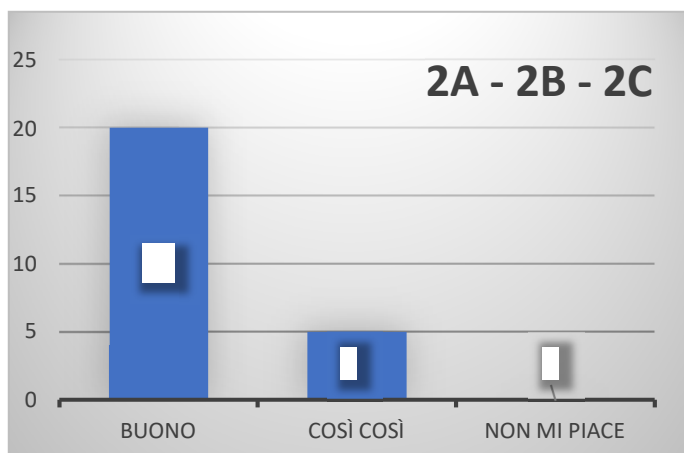
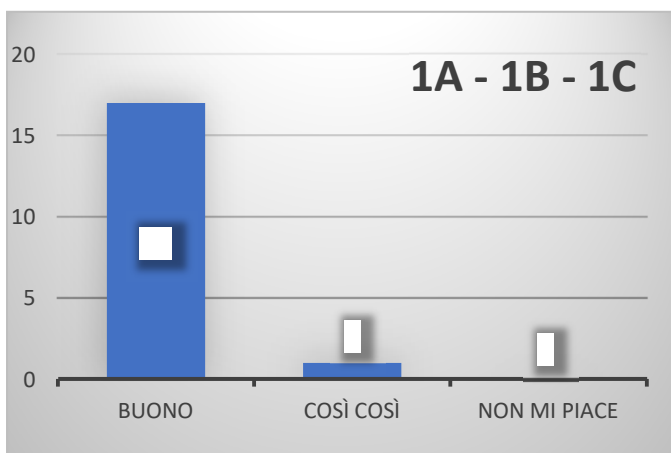
- 1A (6) + 1B (6) + 1C (6) = 18 alunni
- 2A (8) + 2B (12) + 2C (6) = 26 alunni
- 3A (17) + 3B (8) + 3C (20) = 45 alunni
- 4A (15) + 4B (20) + 4C (20) = 55 alunni
- 5A (15) + 5B (20) + 5C (20) = 55 alunni

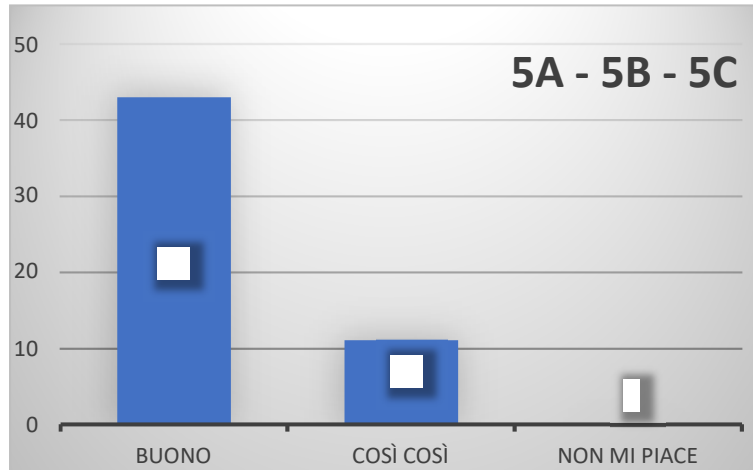
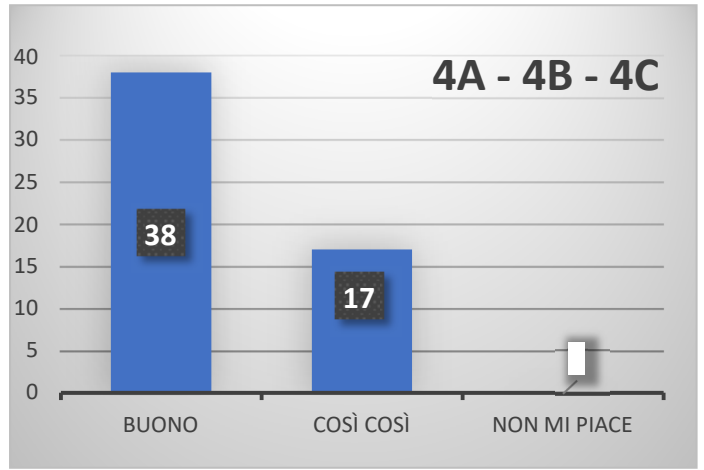
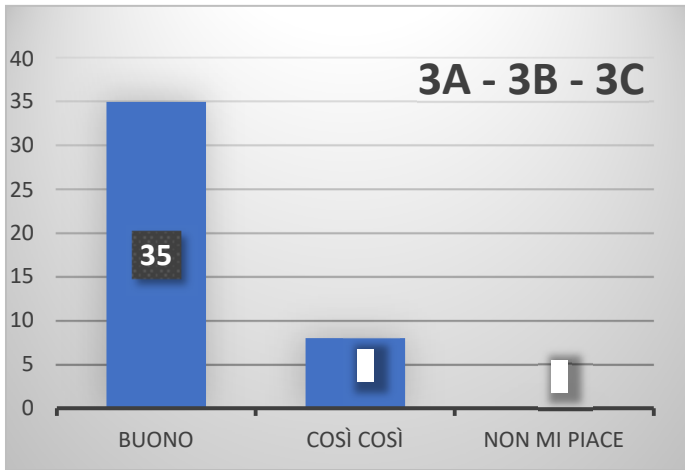
1° DOMANDA: IL CIBO SERVITO IN MENSA È CALDO?



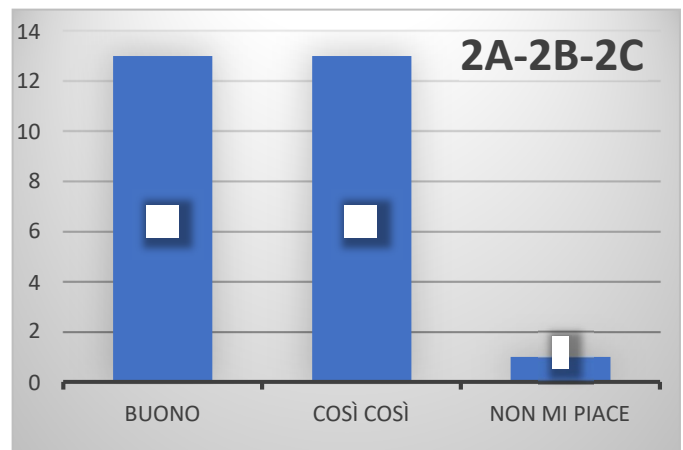
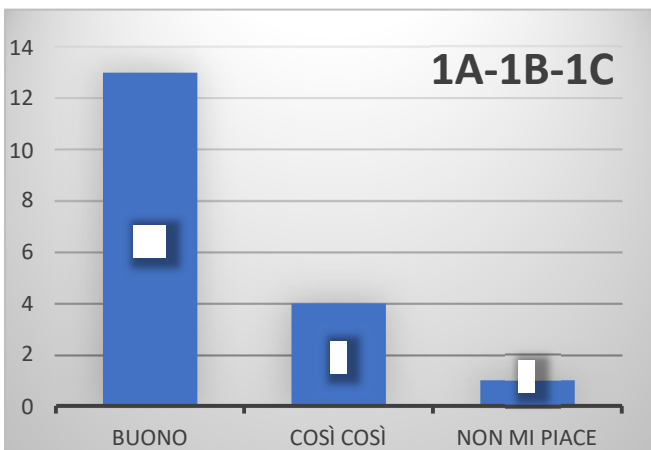


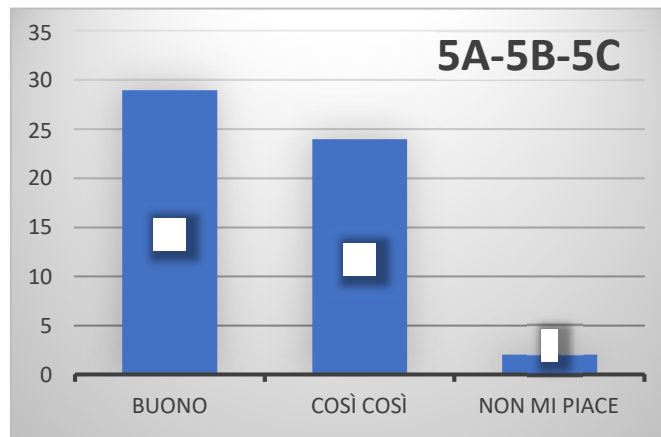
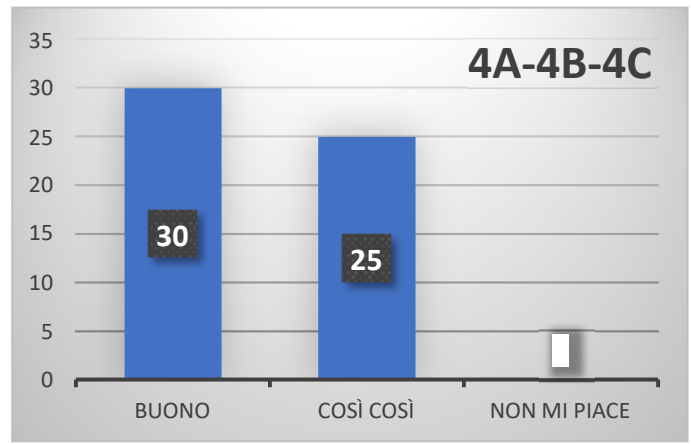
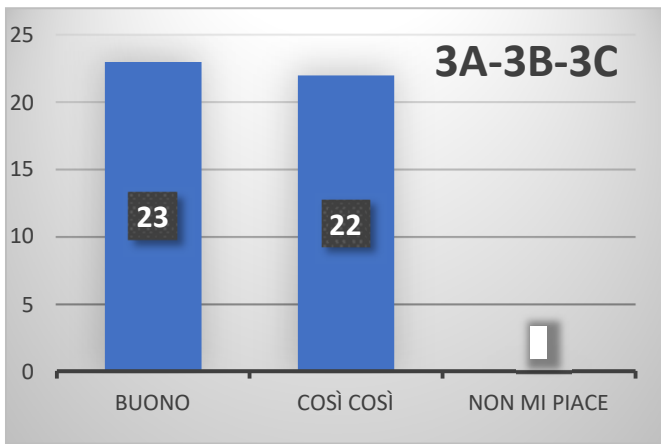
2° DOMANDA: TI PIACE IL PRIMO PIATTO DELLA MENSA?



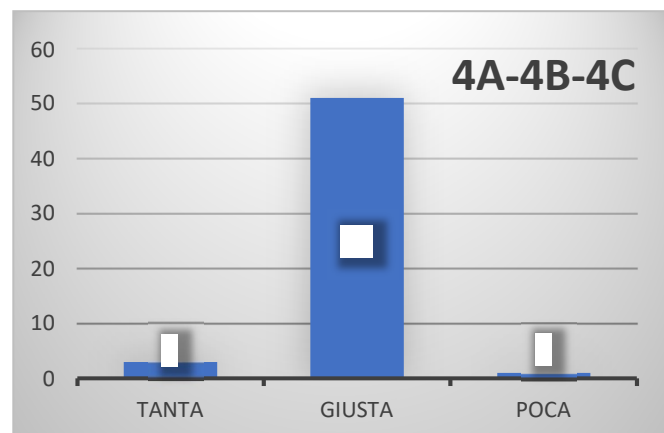
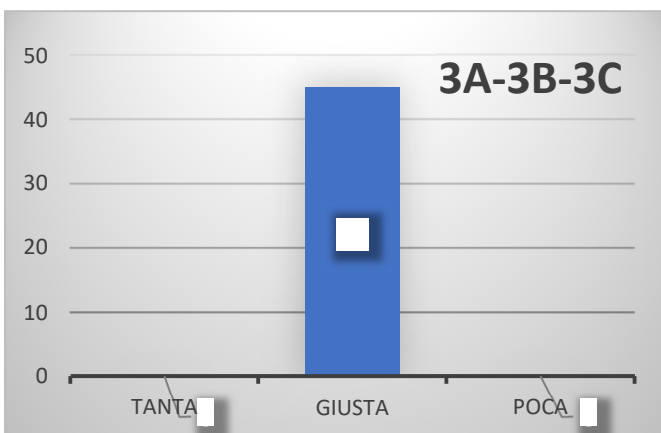
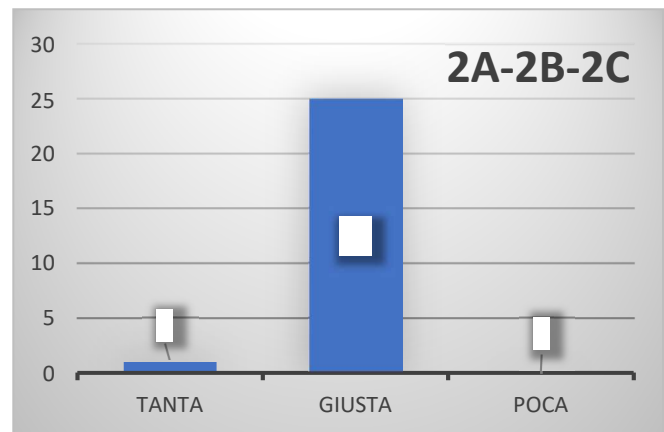
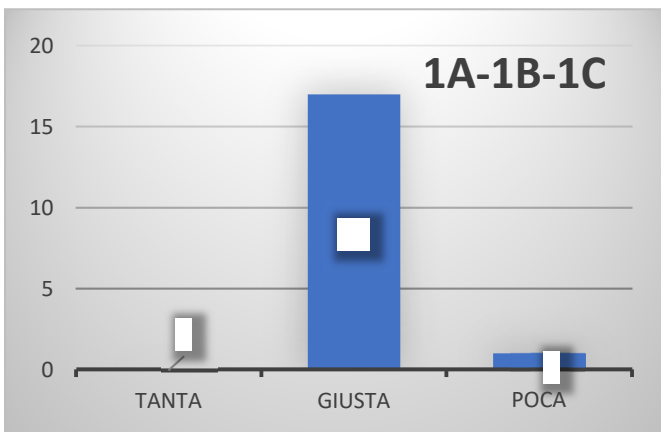


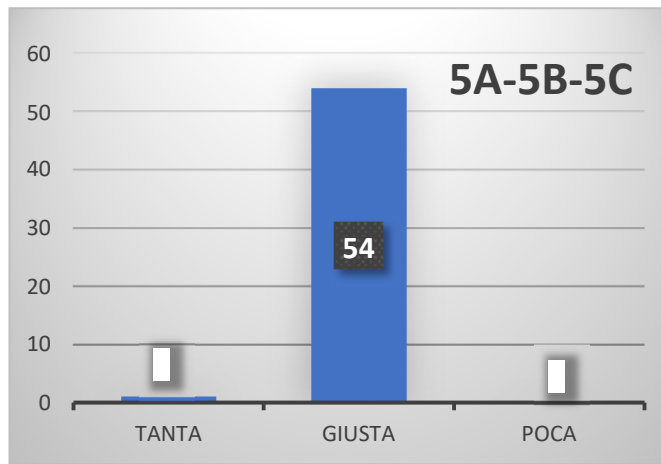
3° DOMANDA: TI PIACE IL SECONDO PIATTO + CONTORNO DELLA MENSA?



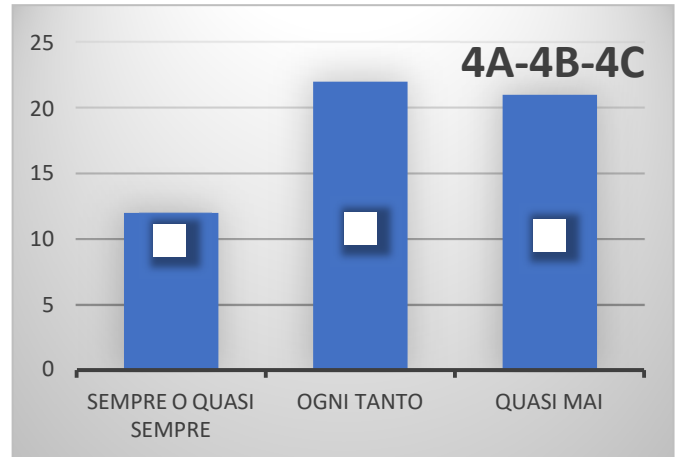
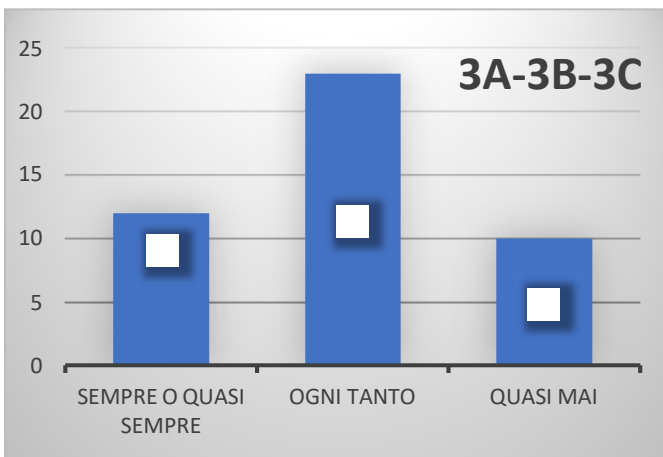
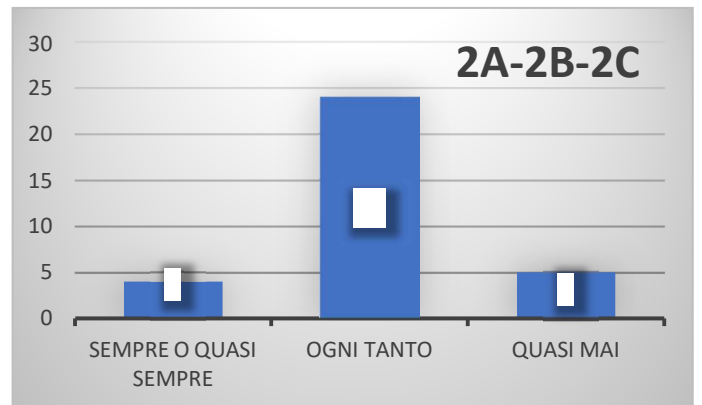
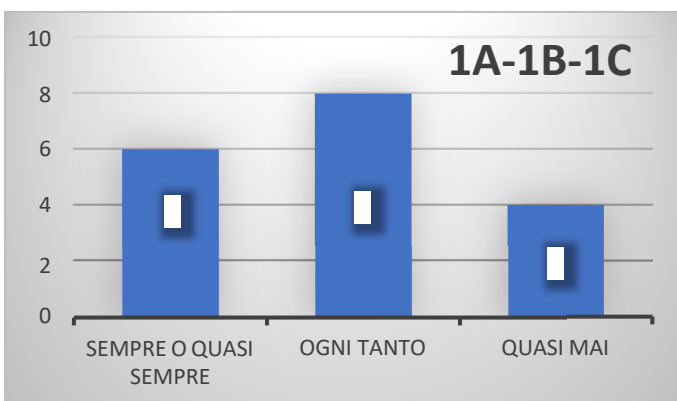


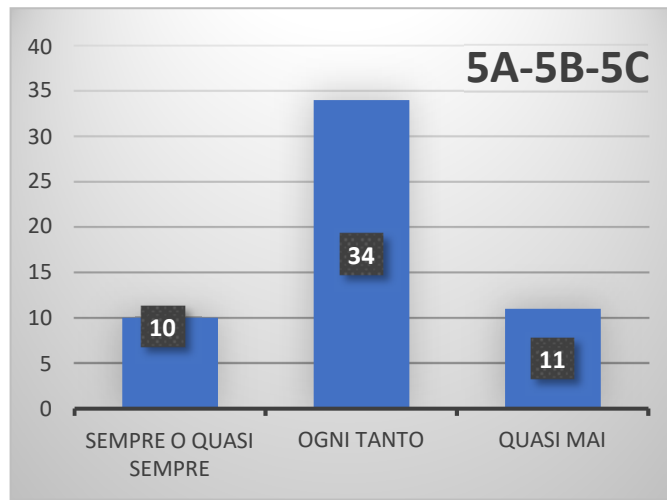
4° DOMANDA: COM'E' LA QUANTITA' DEL CIBO SERVITO IN MENSA?



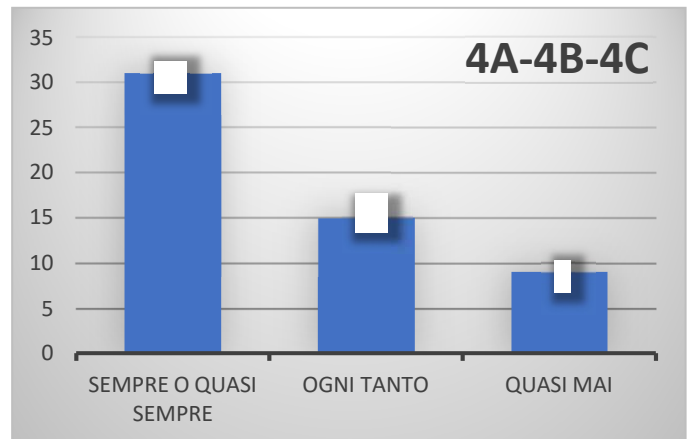
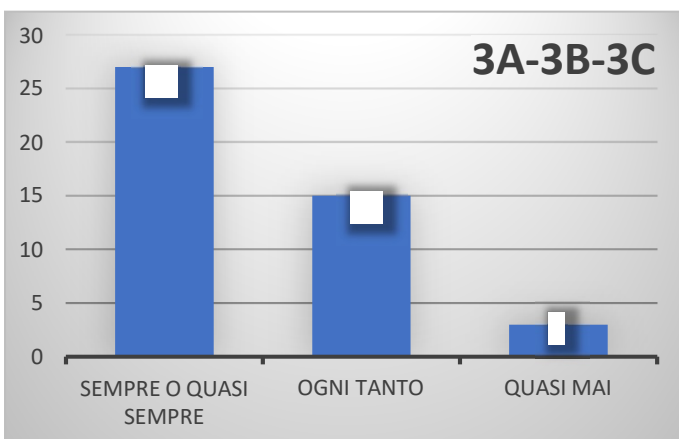
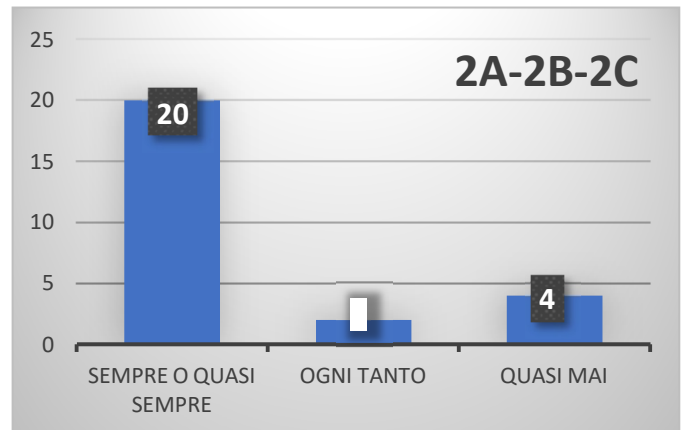
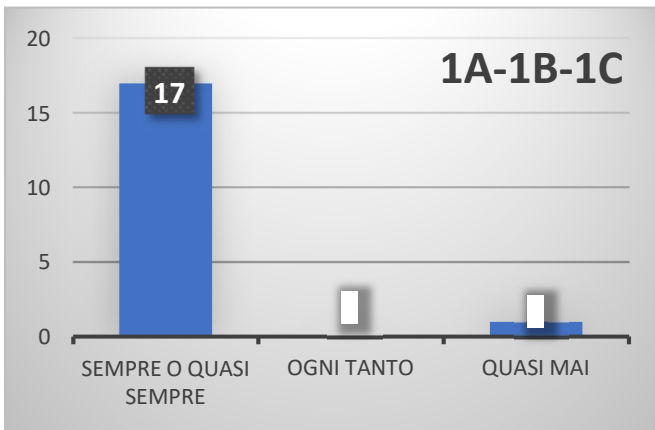


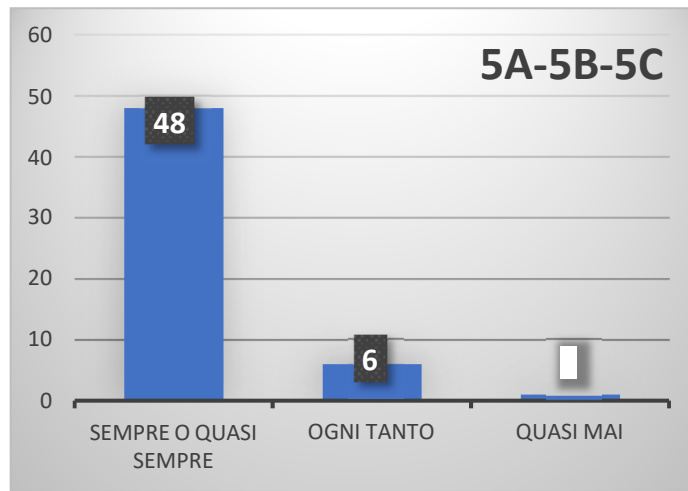
5° DOMANDA: A CASA MANGI LE STESSO COSE CHE IN MENSA?



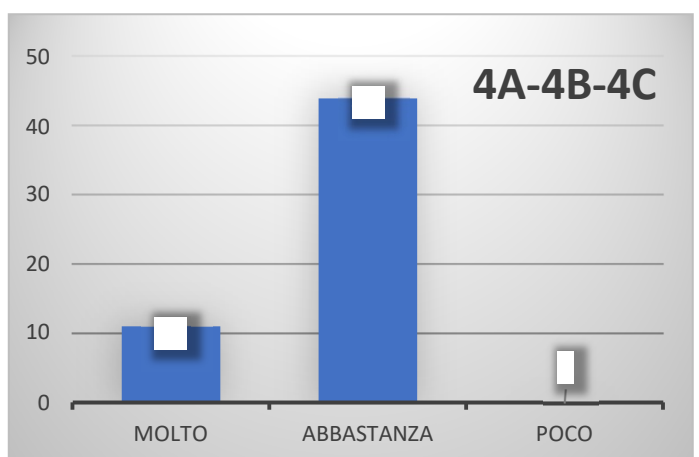
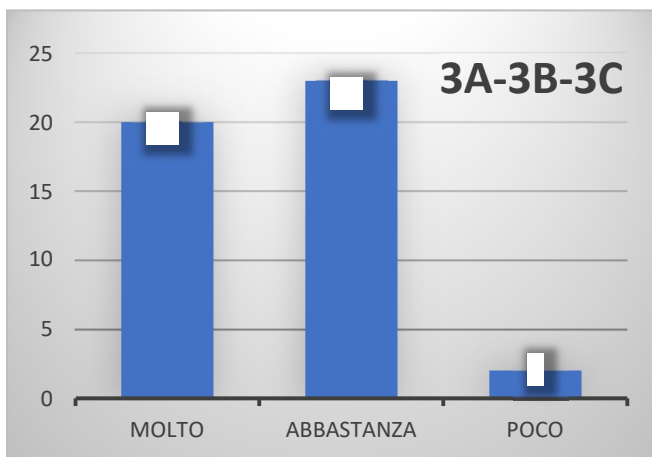
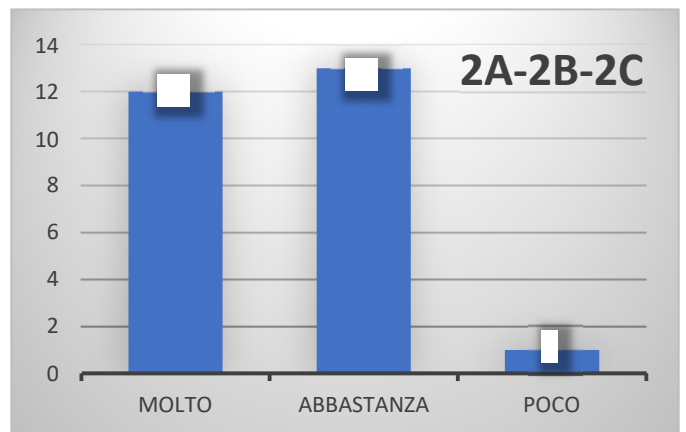
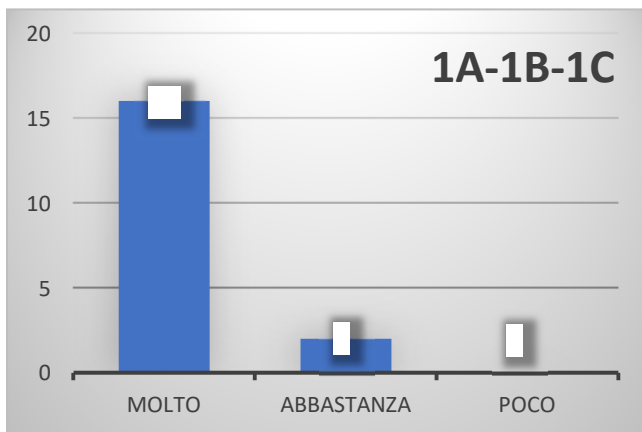


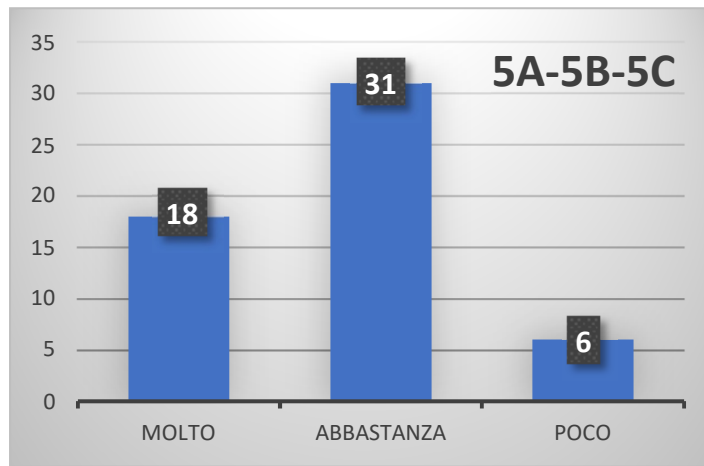
6° DOMANDA: ASSAGGI IL CIBO ANCHE SE PENSI NON SIA DI TUO GRADIMENTO?



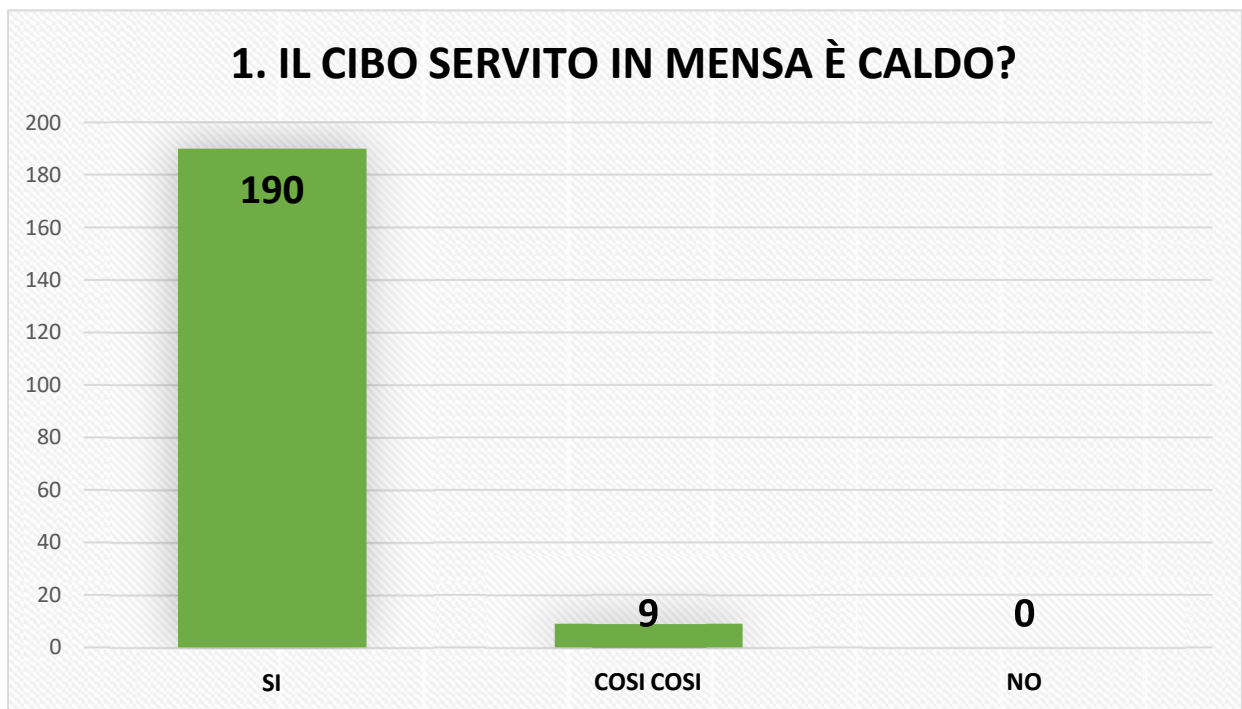


7° DOMANDA: TI PIACE, IN GENERALE, IL CIBO DELLA MENSA?

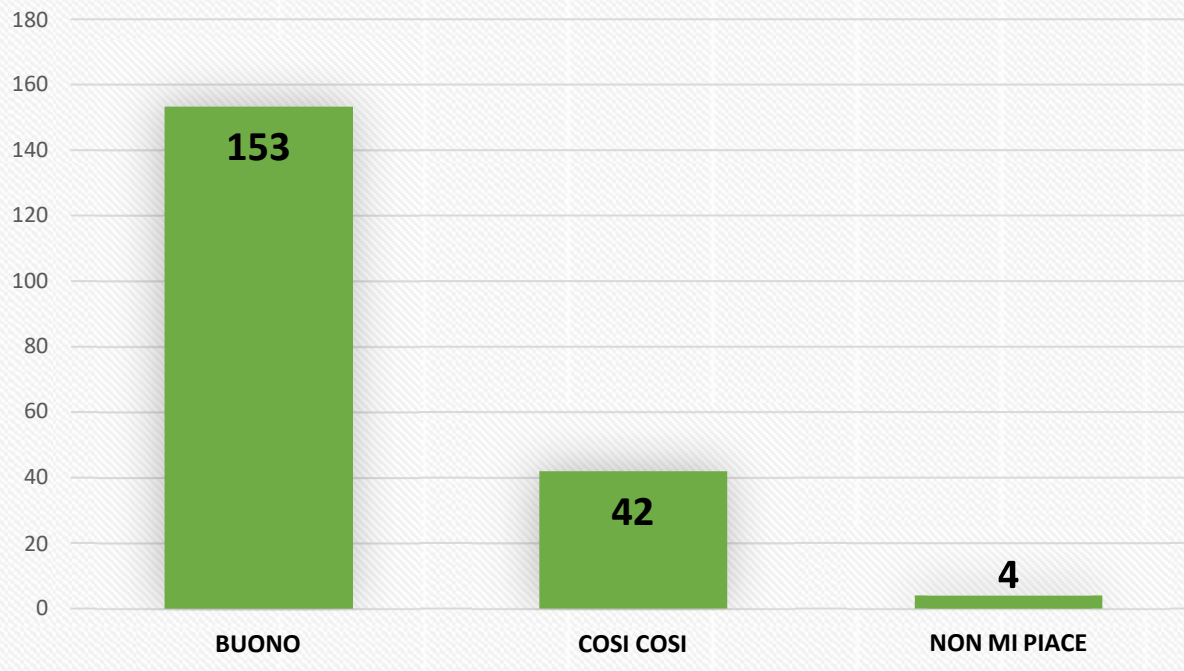




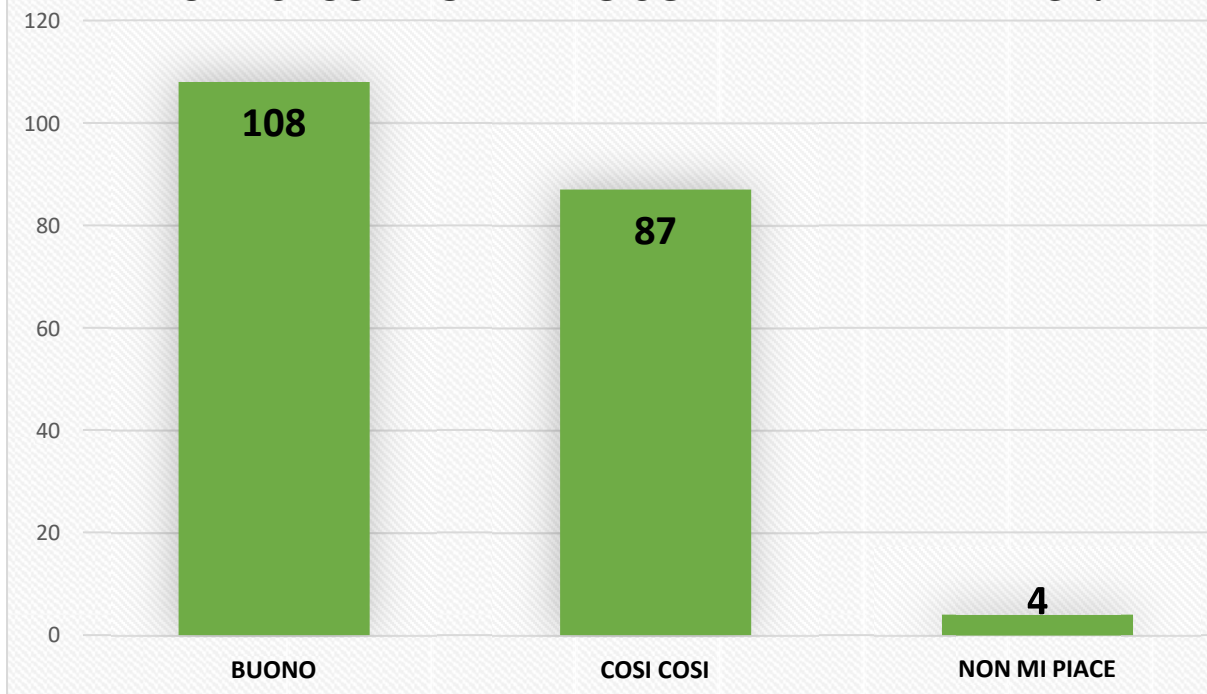
RISULTATO TOTALE SOMMA DI TUTTE LE CLASSI:



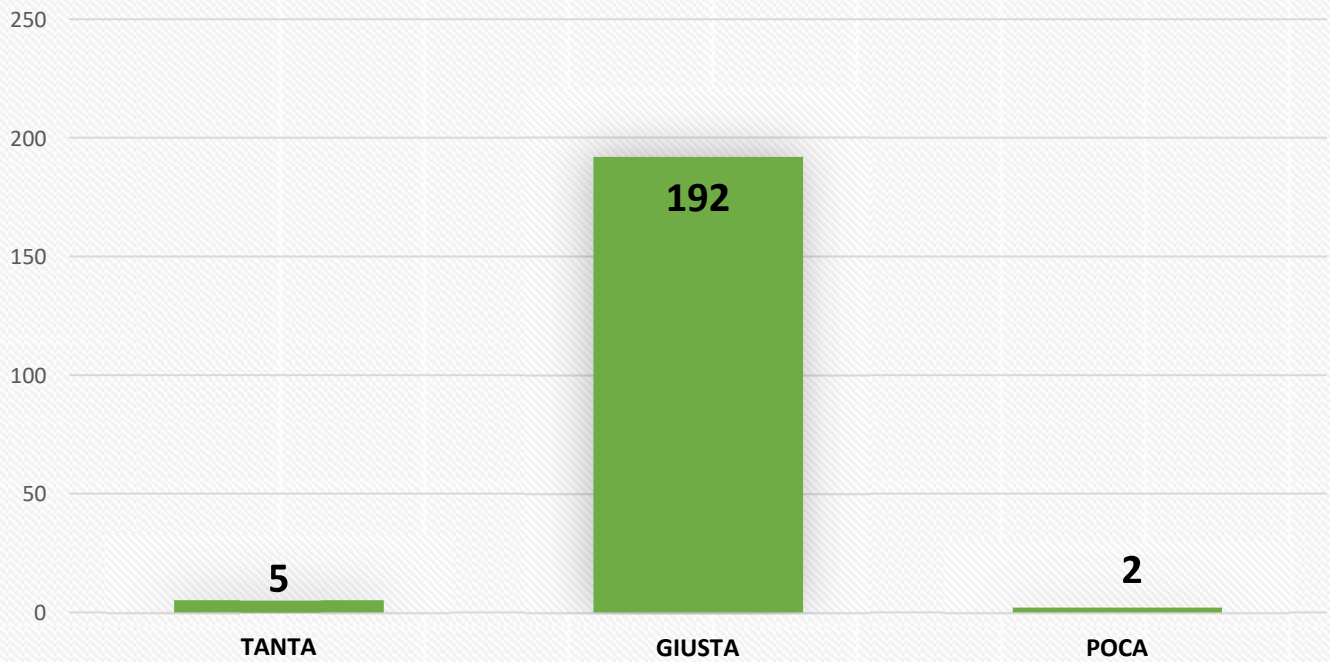
2. IL PRIMO PIATTO SOLITAMENTE TI PIACE?



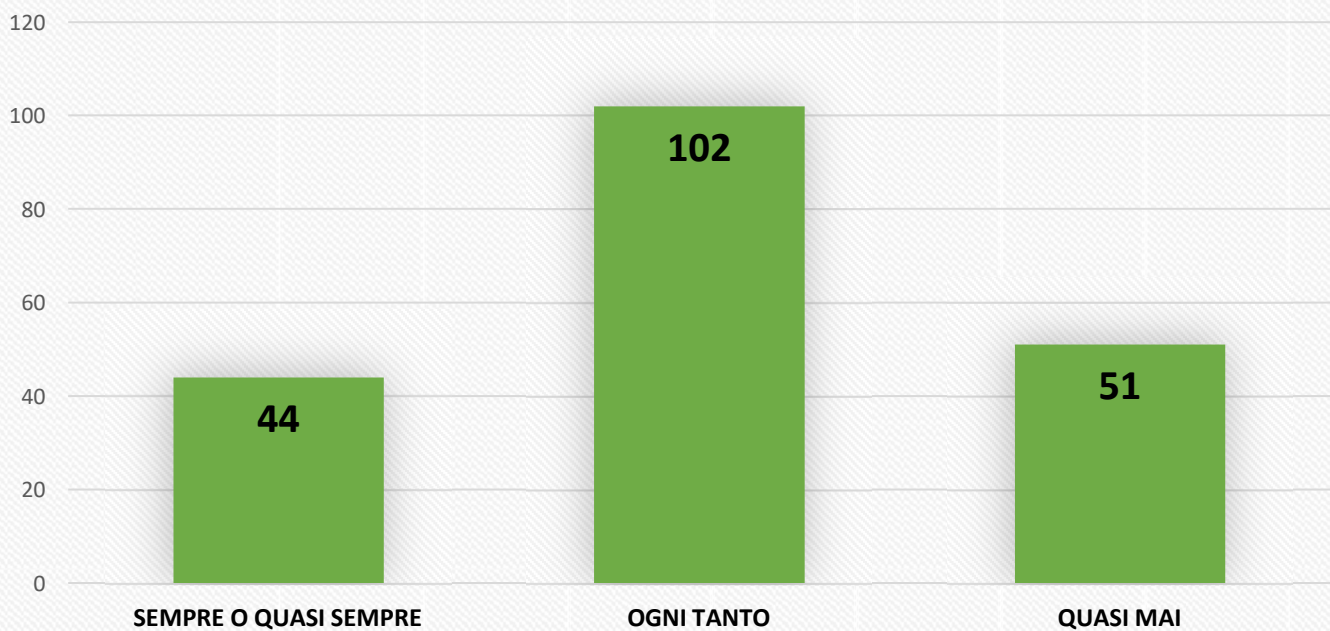
3. IL SECONDO PIATTO SOLITAMENTE TI PIACE?



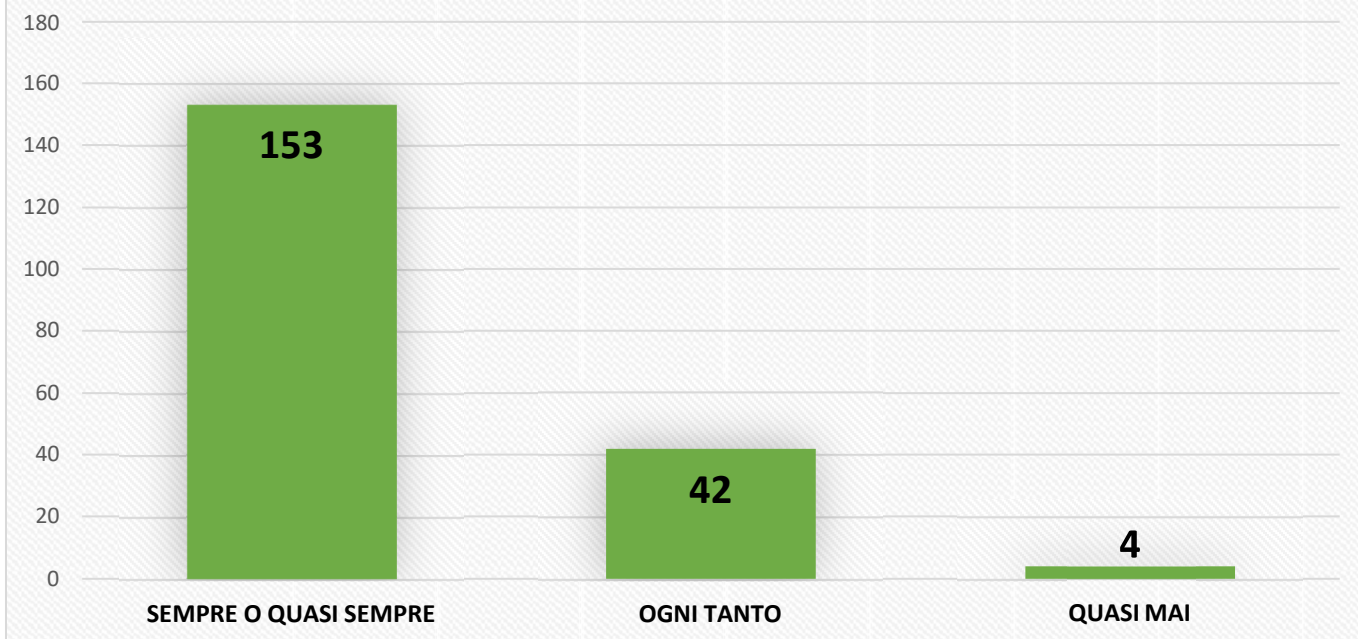
4. COM'E' LA QUANTITA' DI CIBO SERVITA?



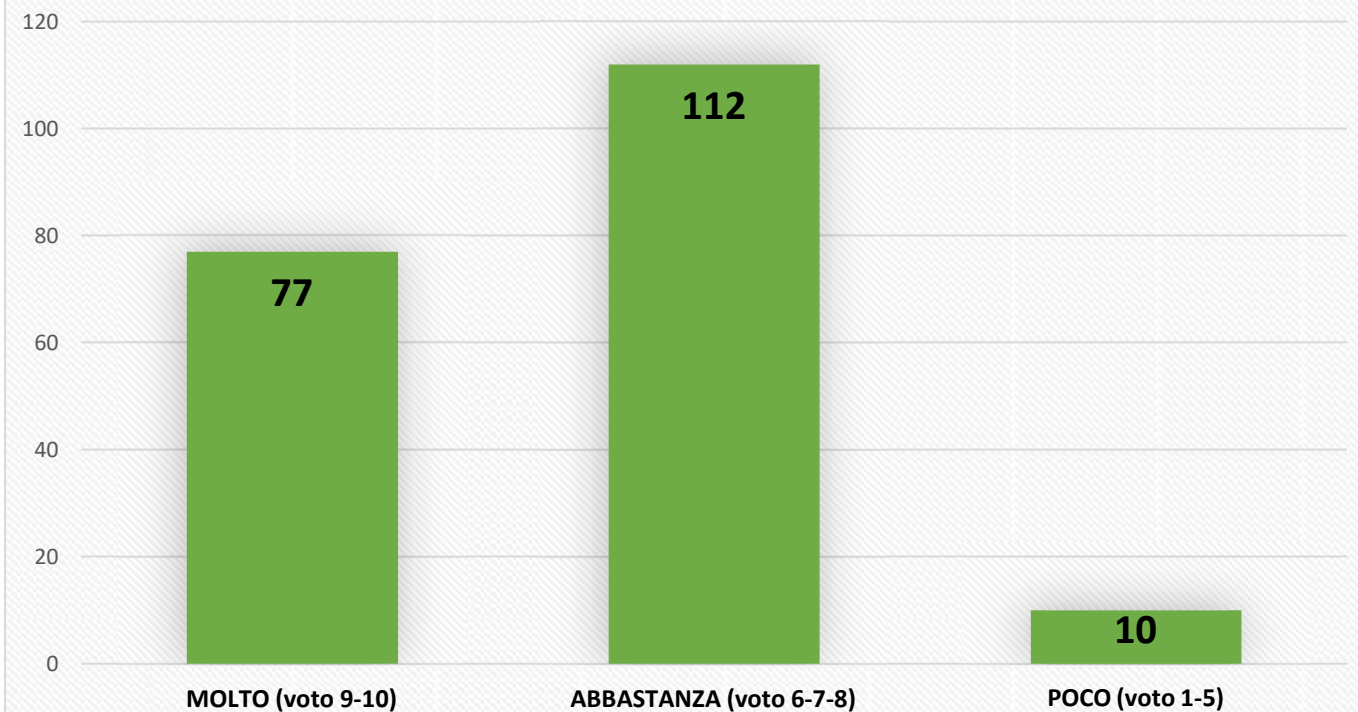
5. A CASA MANGI LE STESSA COSE CHE MANGI IN MENSA?



6. ASSAGGI IL CIBO ANCHE SE PENSI CHE NON SARA' DI TUO GRADIMENTO?



7. TI PIACE IN GENERALE IL CIBO DELLA MENSA?

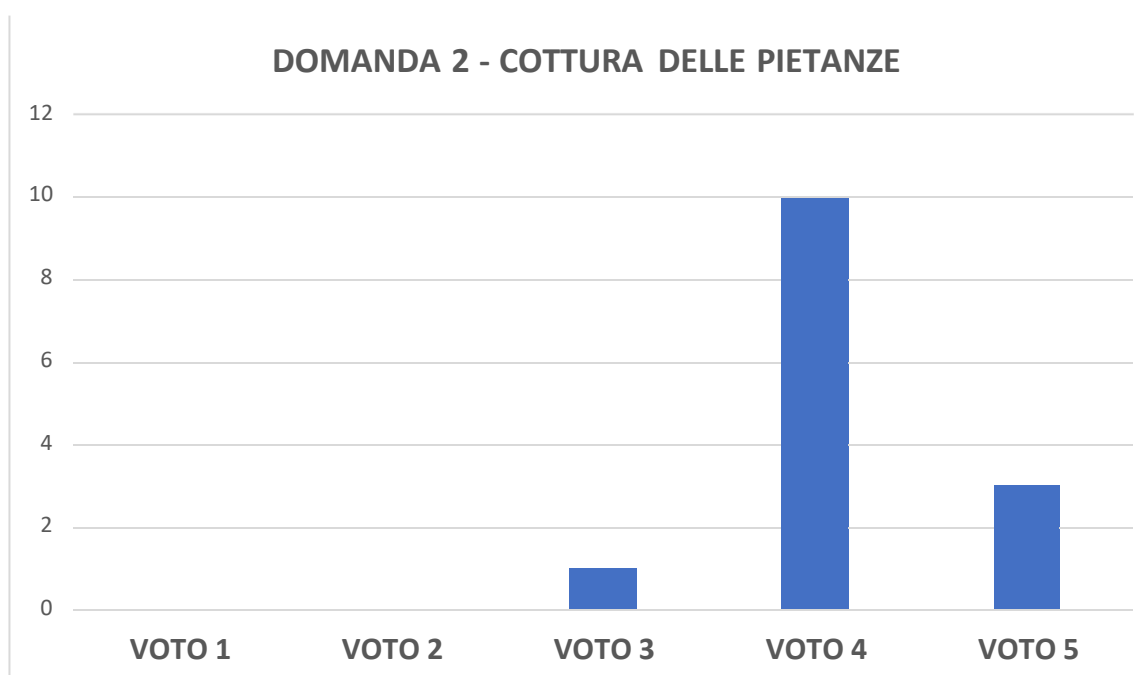
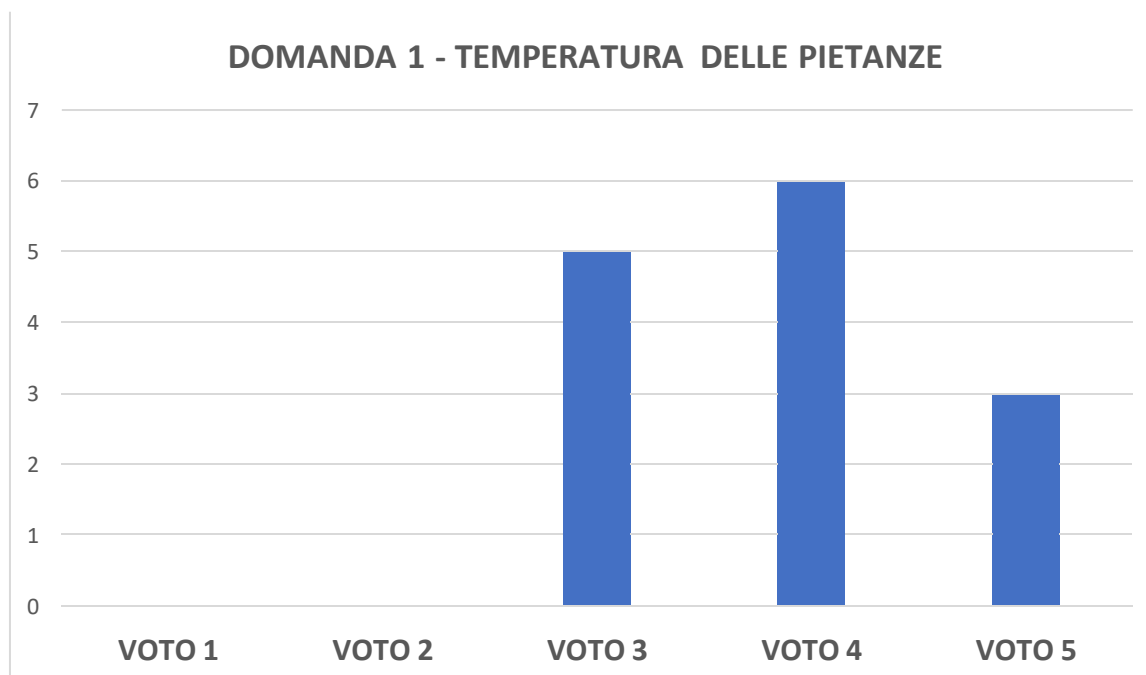


RISULTATI QUESTIONARI DI GRADIMENTO MENSA SCOLASTICA – DOCENTI

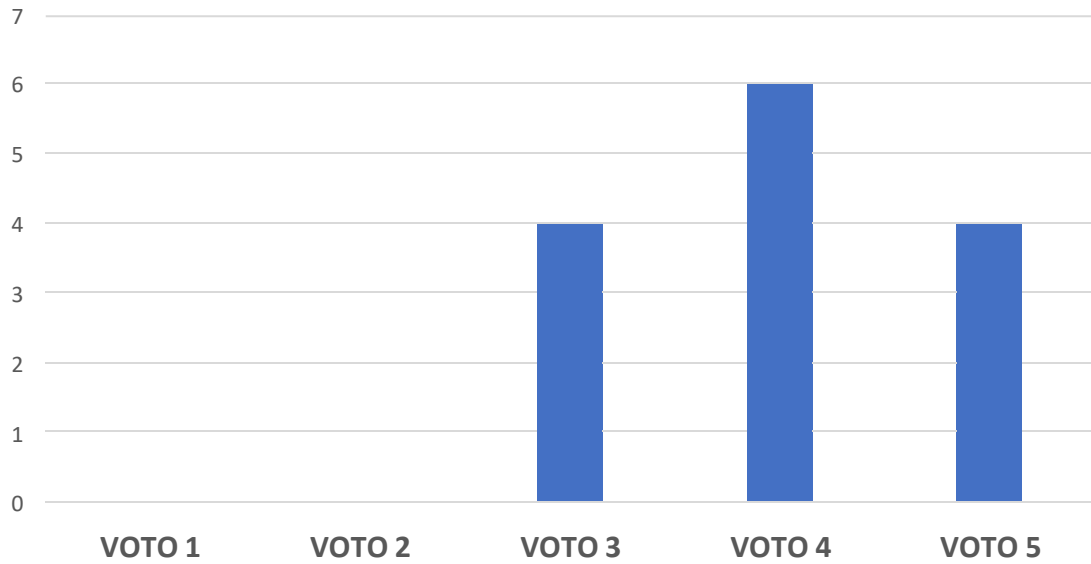
Istituto Comprensivo “Maria Piazzoli” – Ranica

È stato sottoposto un questionario, in forma anonima, ad alcuni docenti della scuola primaria: sette domande a cui hanno risposto con una valutazione da 1 a 5 (**1=insufficiente; 2=quasi sufficiente; 3=sufficiente; 4=buono; 5=ottimo**) più una domanda a risposta libera dove sono state chieste considerazioni o eventuali consigli per migliorare il servizio mensa.

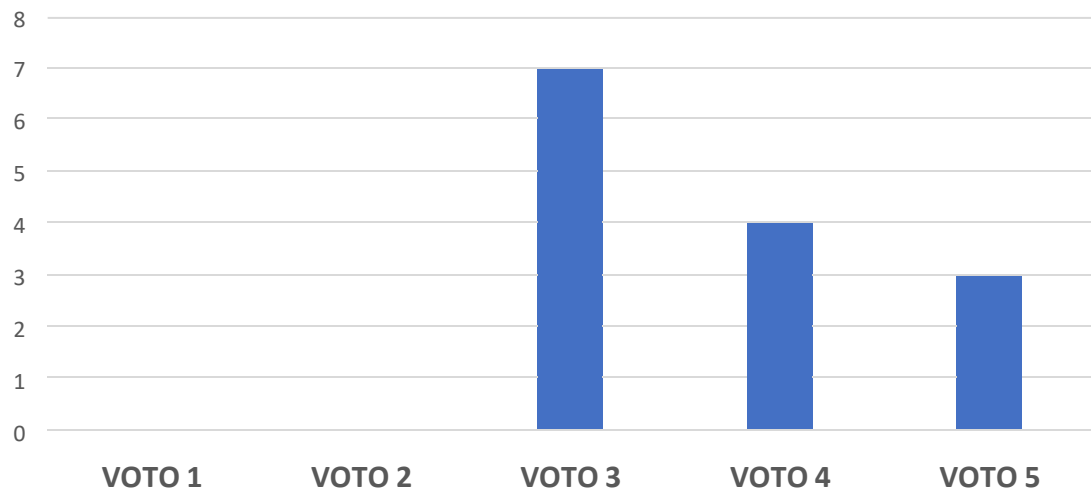
Totale docenti a cui è stato somministrato il questionario: **14**



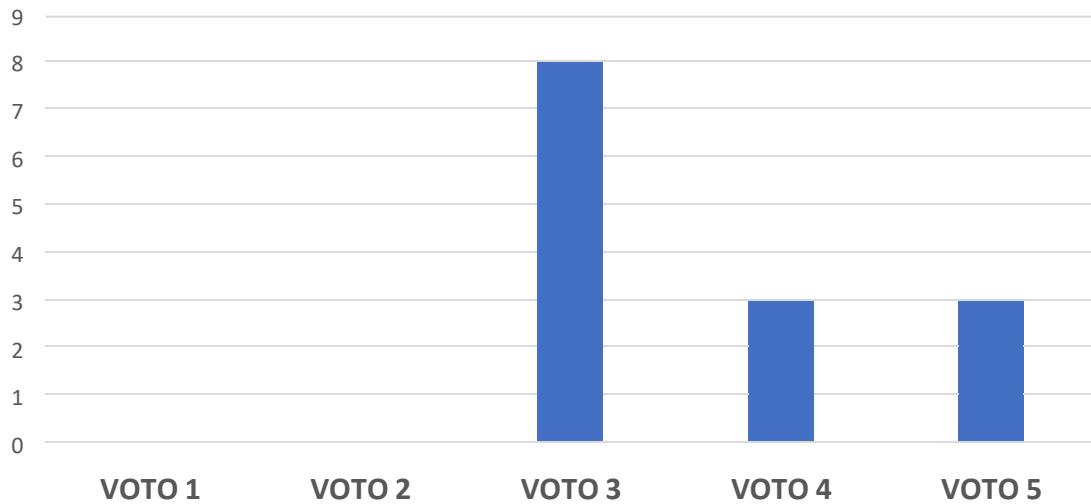
DOMANDA 3 - GRADEVOLEZZA DEL PRIMO PIATTO



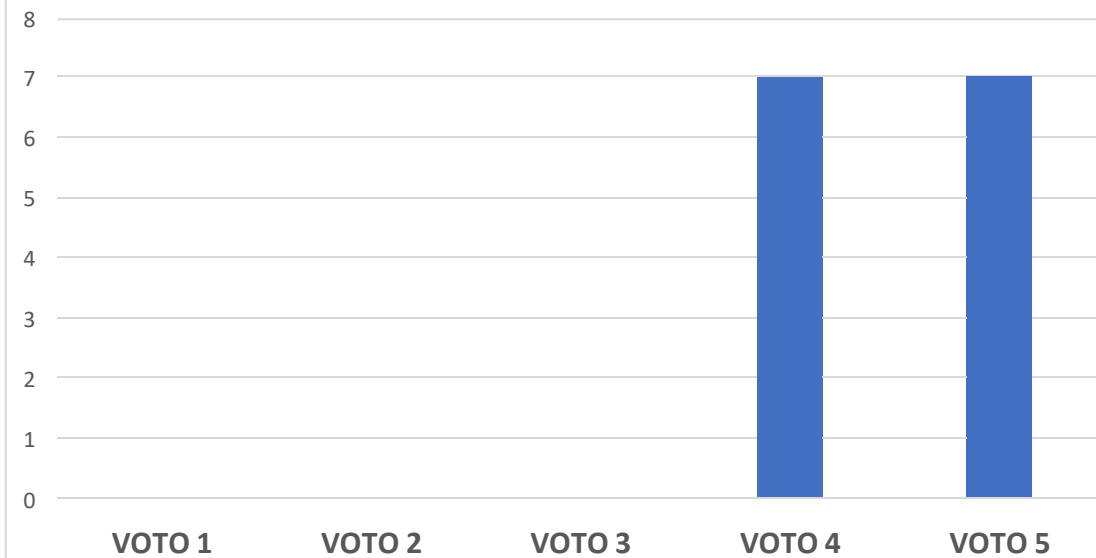
DOMANDA 3B - GRADEVOLEZZA DEL PIATTO SECONDO + CONTORNO



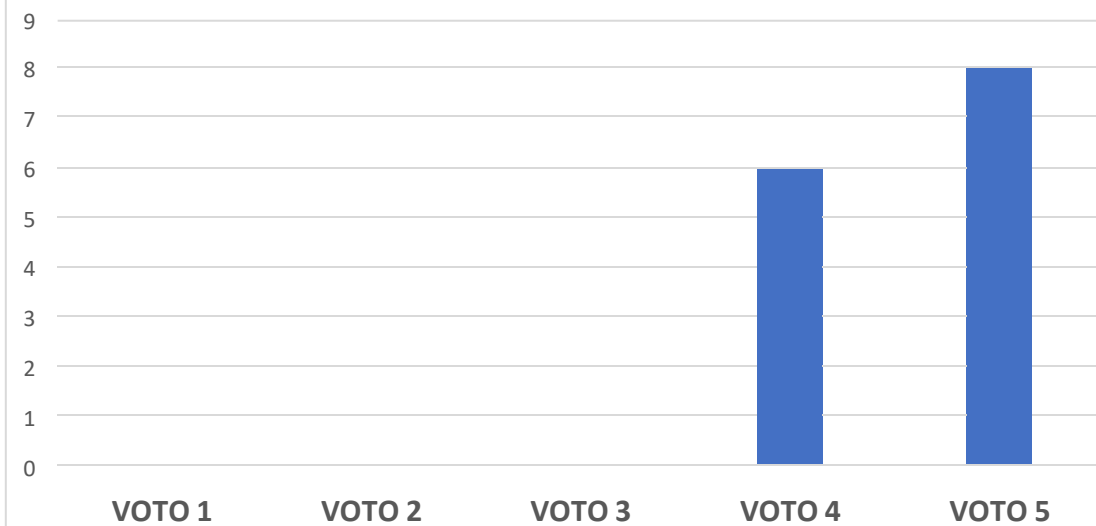
DOMANDA 4 - QUALITA' DELLA FRUTTA



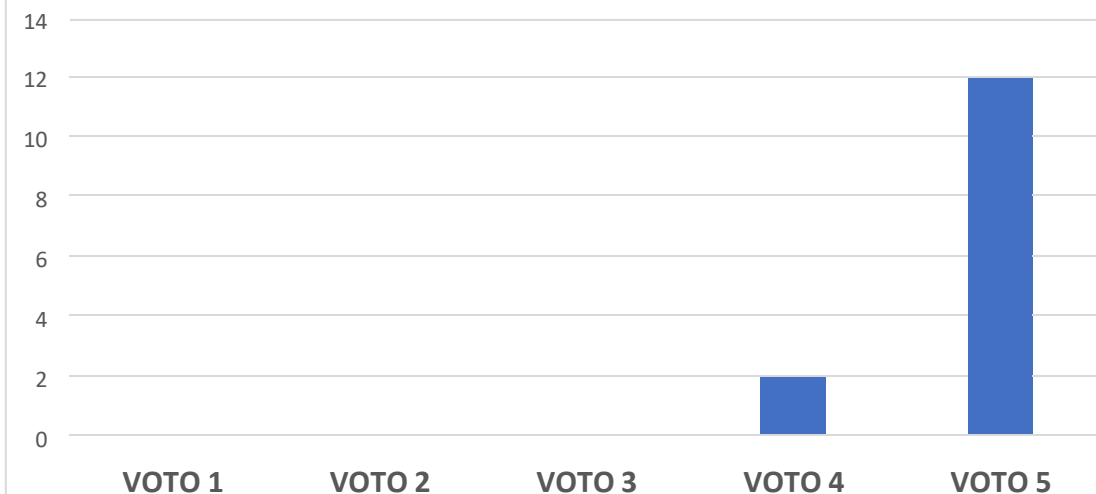
DOMANDA 5 - QUANTITA' DEL PRIMO PIATTO

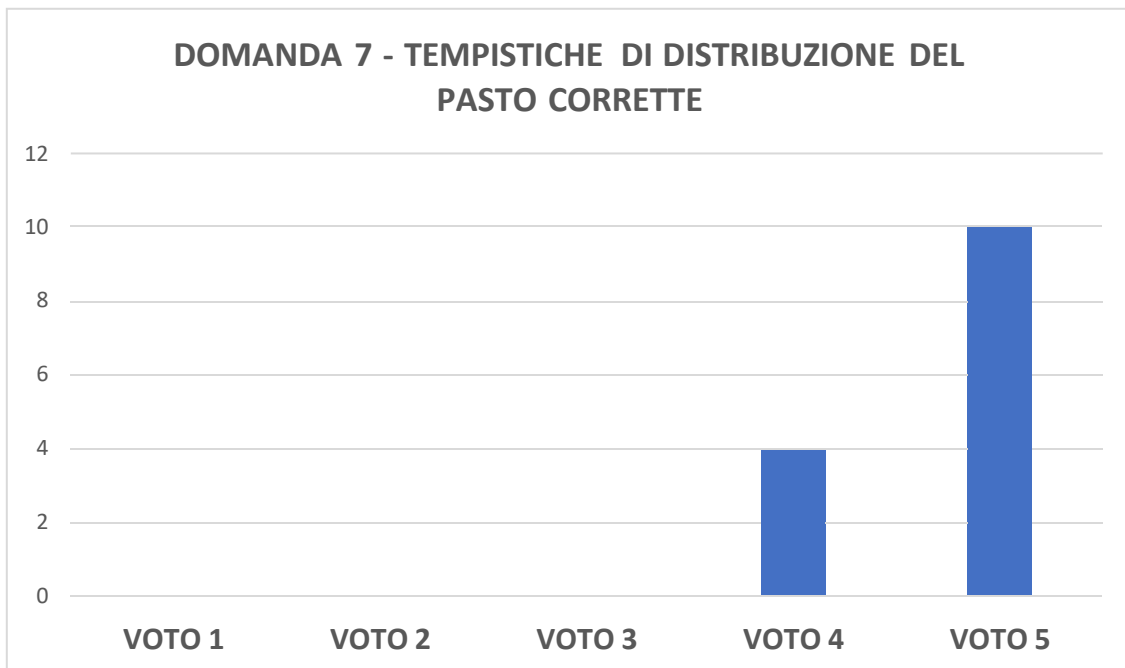


DOMANDA 5B - QUANTITA' DEL PIATTO SECONDO + CONTORNO



DOMANDA 6 - DISPONIBILITA' E GENTILEZZA DEL PERSONALE





DOMANDA 8 – EVENTUALI CONSIDERAZIONI E/O CONSIGLI

- Togliere la mousse di frutta e lo yogurt (2 maestre), sostituire le frittate, distribuire il pane dopo il primo piatto
- Frutta tagliata a spicchi nelle prime classi della primaria
- Più varietà nelle verdure e più carne nel menù
- Mettere l'hamburger
- Considerazione: il menù è vario e molto equilibrato, ci sono piatti nuovi e invitanti.

In merito all'incarico affidatomi dal Comune di Ranica, per il Controllo Qualità del servizio ristorazione, per le scuole Infanzia e Primaria, in qualità di specialista della Ristorazione Collettiva, descrivo di seguito gli esiti del sopralluogo ispettivo effettuato in data 29 novembre a.c.

Preciso che il sopralluogo è stato effettuato, come dovuto, senza alcun preavviso all'attuale Gestore e con l'unico accordo con il RUP Dott.ssa Loretta Mora.

Il sopralluogo si è svolto dalle ore 11 alle 14.00

MENU' IN VIGORE	Il menù in vigore per 4 settimane, è bilanciato e aderente alle indicazioni ATS Regione Lombardia per la ristorazione scolastica. Mancano le copie del menù in ogni classe/refettorio, richiesto alla dietista presente di apporli.
MENU' DIETE	I menù dietetici sono descritti nel dettaglio per diverse patologie ed etico-religiosi e più precisamente: Celiachia, privo di lattosio, privo di carne, privo di pesce, privo di maiale.
IGIENE E PULIZIA DEI LOCALI CUCINA	<u>Valutata in questo sopralluogo solo la cucina della scuola d'Infanzia di Ranica</u> , i locali sono stati trovati tutti in ordine, ben puliti, tutte le derrate adeguatamente riposte per tipologia merceologica nei frigoriferi, congelatore e armadi neutri. I pasti pronti e le diete mantenuti in caldo nei mantenitori di calore e in forno. Tutte le stoviglie pulite e riposte in armadiature chiuse al riparo dalla polvere.
IGIENE E PULIZIA DEI LOCALI REFETTORIO	Refettorio infanzia: molto pulito, perfettamente apparecchiato Refettorio e classi scuola primaria: tutti i locali risultano puliti, perfettamente apparecchiati
PERSONALE ADETTO	Scuola Infanzia: presenti 4 addette, adeguate per numero e ore di presenza (secondo offerta tecnica contrattuale). Vestiario corretto e pulito, mascherine correttamente indossate. Mancano tutti del cartellino aziendale di riconoscimento. Scuola Primaria: presenti 4 addette, adeguate per numero e ore di presenza (secondo offerta tecnica contrattuale). Vestiario corretto e pulito, mascherine correttamente indossate. Mancano tutti del cartellino aziendale di riconoscimento.
DERRATE ALIMENTARI	<u>Valutate in questo sopralluogo solo presso il centro cottura scuola Infanzia di Ranica:</u> tutte le derrate presenti risultano

	<p>conformi al menù in vigore e non vi sono eccessi di stoccaggio. Valutata la qualità in riferimento a quanto disposto dal capitolato d'appalto e dall'offerta tecnica contrattuale, tutte le derrate presenti risultano conformi. Presenti le derrate biologiche come prescritto. Tutte le derrate risultano essere di note marche (Riso Scotti, Pasta La Molisana, latticini Galbani, Verdure gelo Almaverde Bio, olio extra vergine di oliva Italiano, Filetto di salmone intero fresco sottovuoto, etc.), a ulteriore garanzia di qualità (vedi foto allegate). Pane fresco a basso tenore di sodio.</p> <p>Ritrovati in frigorifero stoccaggio verdure, due piccoli cespi di insalata radicchio rosso non freschi (richiesto alla Dietista presente di effettuare reso e sostituzione al fornitore).</p> <p>La mancanza di spazio impone lo stoccaggio della frutta in armadi chiusi posti in un angolo del refettorio, ragionare su possibile altra collocazione più adeguata.</p> <p>Ritrovate 4 confezioni di latte non biologico (richiesta alla dietista presente l'immediata sostituzione con latte BIO).</p>
PASTI PREPARATI IN LOCO (cucina scuola Infanzia)	<p>Tutti i pasti rispecchiano il menù in vigore senza variazioni: Pizza margherita, mozzarelle e spinaci.</p> <p>Quanto già prodotto è mantenuto nel rispetto delle temperature disposte dalla legislazione in vigore.</p> <p>Tutte le diete sono adeguatamente presenti, ben identificate, sigillate e riposte nei contenitori termici.</p>
PASTI VEICOLATI	<p>Rispettato il menù in vigore.</p> <p>Pasti consegnati alle ore 11.30 con furgone dedicato; vano di carico perfettamente pulito; presenti solo termobox e sacchetti di pane, non presenti derrate o altri materiali promiscui.</p>
TEMPERATURE CARRELLI TERMICI	<p>Rilevata la temperatura di tutti i carrelli termici prima dell'immissione dei contenitori dei pasti: tutte le temperature sono conformi, largamente superiori a quanto disposto dalla normativa (tutti i carrelli risultano ad una temperatura superiore ai 75°C in rialzo).</p> <p>Un solo carrello identificato come blocco 1 classe PT, risulta più basso (62,6°C in rialzo e comunque conforme).</p> <p>Presenti schede di monitoraggio temperature, di tutto il mese correttamente compilate.</p>
TEMPERATURE DERRATE	<p>Rilevata la temperatura di tutti i contenitori delle derrate in tutti i blocchi di somministrazione.</p> <p><u>Tutti i pasti caldi</u> (pizza e spinaci), risultano con temperature elevate e conformi alla normativa (superiori a 60°C). Si fa presente che la pizza è una preparazione da consumare calda che, per sua connotazione perde rapidamente temperatura e che in questo caso è stata prodotta e trasportata rapidamente mantenendo il corretto grado di calore fino al posizionamento nei carrelli termici.</p> <p>Al blocco 1 piano terra, si rileva un solo contenitore termobox di pizza con temperatura leggermente inferiore : 57,9°C e un contenitore termobox di spinaci leggermente inferiore: 56,9°C; le pietanze sono state immediatamente riposte nel carrello termico per il rialzo termico.</p> <p>Tutti i pasti freddi (mozzarelle), risultano con temperature adeguate sotto i 10 °C, in media 5,4°C.</p>

GRAMMATURE PIATTI E QUANTITA'	<p>Pesate a campione, in ogni blocco, le porzioni di ogni portate; tutte le porzioni sono risultate adeguate e le addette ben addestrate per il servizio, hanno gestito la somministrazione in maniera fluida e senza intoppi o perdite di tempo. Presenti molte porzioni in più per i numerosi bis richiesti dai bambini.</p>
GRADIMENTO	<p><u>Valutato solo presso la scuola primaria</u> Pizza margherita – 99% di gradimento e richiesti tantissimi bis. Solo nella classe 3C, 5 bambini non l'hanno mangiata dicendo che l'avevano consumata durante il week end con la famiglia. Si ritiene adeguato richiedere lo spostamento della pizza ad un giorno diverso dal lunedì. Mozzarelle – 80% Molto gradite e diversi bis richiesti. Spinaci – 50% graditi, come risaputo le verdure non sono il pasto preferito dalla popolazione infantile. Mandarini – 80% molto graditi diversi bambini hanno richiesto il bis. Vedi foto allegati degli avanzi e dei piatti completamente consumati</p>
Assaggio derrate	<p>L'assaggio è avvenuto alla fine del servizio alle ore 13.40 Pizza : nonostante due ore trascorse dall'arrivo, la pizza da me assaggiata risulta ancora calda, con base croccante e impasto morbido, ben condita e con mozzarella ancora filante. Mozzarelle : morbide con sapore tipico di latte fresco. Spinaci : saporiti ma leggermente acquosi</p>







CONCLUSIONI :

Per quanto rilevato, osservato e percepito sensorialmente, si ritiene che nel suo complesso, il servizio di ristorazione scolastico, erogato presso le scuole del Comune di Ranica, si possa ritenere di BUON LIVELLO, organizzato e gestito in conformità alla normativa igienico-sanitaria vigente e per ciò che concerne la qualità percepita dai piccoli commensali, si ritiene di QUALITA' MOLTO BUONA. Detta qualità scaturisce anche da materie prime di provenienza prevalente nazionale e competenze tecniche gastronomiche elevate dei cuochi e del personale addetto.

Le note scritte in rosso, non sono da ritenersi dei reali problemi, poiché facilmente modificabili nell'ottica del miglioramento continuo.

(Di seguito foto rilevate).

Dr.ssa Antonella Monteleone


<p>Riso qualità Parboiled Biologico</p>		
<p>Pesto alla genovese da basilico 100% italiano</p>		
<p>Pasta di semola di grano duro convenzionale e biologico marchio LaMolisana.</p>		
<p>Passata di pomodoro 100% italiano Pomodori pelati biologici</p>		
<p>Olio extra vergine di oliva biologico italiano Olio extra vergine di oliva 100% italiano</p>		
<p>Mele golden DOP 1°categoria biologiche provenienza Valtellina</p>		

<p>Clementine 1° categoria provenienza Calabria</p>	
<p>Banane biologiche certificate Fairtrade</p>	
<p>Carote fresche provenienza Lazio</p>	
<p>Latticini – Ricotta fresca monoporzione, marchio Galbani.</p>	
<p>Spinaci surgelati a cubetti biologici</p>	
<p>Platessa surgelata certificata MSC Marine Stewardship Council, un'organizzazione no-profit indipendente con un programma di certificazione ecolabel di pesca, la cui finalità è verificare il rispetto di pratiche di pesca eco sostenibili.</p>	
<p>Filetto di salmone intero sottovuoto (per hamburger di salmone)</p>	

Latte intero UHT non conforme vedi note del report.



Farina di mais bramata per polenta provenienza Mantova



Igiene e apparecchiatura alcune classi



Consumo pasti (gli avanzi identificano anche visivamente il gradimento da parte dei commensali)



