

RELAZIONE FINALE DELLA COMMISSIONE MENSA DI SPINETOLI A.S. 2022/2023

Con la presente relazione finale la Commissione Mensa (di seguito CM), come previsto dall'art. 5 del "Regolamento Comunale per la costituzione e il funzionamento della commissione mensa scolastica" rende noto a tutti i genitori degli alunni che usufruiscono del servizio di ristorazione scolastica, quanto è stato fatto durante questo anno scolastico, quali obiettivi sono stati raggiunti e quali sarebbe auspicabile raggiungere nei prossimi mesi.

Il giorno 29 Novembre 2022 si è insediata la CM di Spinetoli per l' A.S. 2022/2023 così composta:

Per Infanzia Villa San Pio X

- Mistichelli Romana – Docente
- Campanelli Stefania – Genitore

Per Infanzia Spinetoli Capoluogo

- Spaccasassi Silvia – Docente
- Ciommi Eva – Genitore
- Plebani Sara – Genitore

Per Infanzia Ciabattoni

- Baldori Ivana – Docente
- Del Gatto Gianna Lisa – Genitore
- Martelli Claudia – Genitore

Per Primaria Pertini

- Maranci Silvia – Docente
- Carboni Silvia – Genitore
- De Luca Rita – Genitore

Prof. Alessandrini Alessio – Dirigenza

Dott.ssa Angelini Michela – Responsabile Servizi Sociali Comune Spinetoli

Tutti i Commissari mensa in seguito alla nomina nel mese di Febbraio 2023, hanno partecipato al corso di formazione previsto per lo svolgimento dell'incarico in collaborazione con l' Ast di Ascoli Piceno, con una parte teorica ed una parte pratica sul campo.

Affiancati dalle dottoresse AA.SS. Paola Puliti e Specca Susanna.

La CM opera da diversi anni nella scuola e durante alcuni dibattiti sono emerse alcune riflessioni che con piacere verranno esposte brevemente, nella convinzione che al pari delle altre attività didattiche, anche **il momento del pasto a mensa possa rappresentare un'occasione altamente educativa.**

La ristorazione scolastica per i studenti raffigura un momento di educazione e di formazione al gusto ed un'opportunità irripetibile, in questa loro permanenza a scuola, per favorire:

- l' educazione relazionale – riconoscimento dei ruoli e delle diversità;
- l' educazione comportamentale – condivisione e rispetto delle regole;
- l' educazione alimentare – hanno la possibilità di assaggiare piatti diversi da quelli proposti in famiglia, concepiti secondo un regime alimentare studiato appositamente da specialisti per la loro crescita.

I menu adottati per il servizio di Refezione Scolastica sono stati predisposti, con la collaborazione del Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione della locale Asur e seguono le direttive regionali in materia di refezione scolastica . Al fine di garantire l'inserimento di alimenti che più si adeguano all'andamento delle stagioni, sono previsti due menù: estivo e invernale.

Tali menu prevedono:

- Inserimento di un numero adeguato di preparazioni a base di verdure e legumi
- Inserimento di un numero adeguato di preparazioni a base di pesce
- Limitazione di piatti a base di affettati e formaggi
- Presenza di frutta fresca
- Varietà di preparazioni

Attualmente è presente un centro cottura nel plesso della scuola primaria “Sandro Pertini” dove avviene anche la preparazione dei pasti veicolati per gli altri Plessi del comune di Spinetoli (Infanzia Spinetoli Capoluogo, Infanzia Ciabattoni, Infanzia Villa San Pio X).

Riconosciamo il fatto che disporre **di un centro cottura all'interno della scuola rappresenta un privilegio per la nostra scuola e consente ai studenti di avere l'opportunità di consumare pasti migliori.**

I principali **obiettivi raggiunti in questi anni** dalla Commissione Mensa sono:

1. Aumentare la qualità e la gradevolezza dei piatti distribuiti.
2. Introdurre variazioni al menu in modo tale da aumentarne la gradevolezza da parte di bambini.
3. Sezione dedicata sul sito Scolastico.

Il primi due punti sono stati raggiunti grazie al lavoro svolto durante questi anni tramite sopralluoghi ed incontri .

Durante i sopralluoghi sono stati raccolti una serie di dati relativi alla gradevolezza dei piatti grazie ai quali abbiamo proposto alcune variazioni su piatti e menu.

Lo scopo finale è quello di assecondare il più possibile i gusti dei bambini mantenendo sempre un menu estremamente variabile ma allo stesso tempo riducendo gli sprechi .

Sul sito scolastico su proposta della CM è stato aperto uno spazio dedicato al servizio della mensa scolastica , in cui verranno pubblicati atti ed attività della CM .

Nel corso dell'anno la CM ha svolto 2 sopralluoghi:

- In data 10 Marzo 2023 presso il plesso “Infanzia Spinetoli Capoluogo”.
- In data 9 Maggio 2023 presso il plesso “Sandro Pertini”.

(I rispettivi verbali della CM sono visionabili sul sito istituzionale del comune di Spinetoli nella sezione Refezione scolastica).

Il giorno 18 Aprile si è tenuto un incontro con le dottoresse AA.SS. Paola Puliti e Specca Susanna, componenti CM e il personale addetto alla cucina per condividere gli aspetti migliorativi della ristorazione scolastica.

Obiettivi che ci siamo proposti:

Proporre progetti che prestano attenzione all'alimentazione biologica nelle mense e programmi di educazione alimentare che coinvolgano tutti gli interlocutori della ristorazione collettiva : genitori, insegnanti, dietisti, cuochi, enti appaltanti e società di ristorazione.

Come l'iniziativa proposta da foodinsider.it con la “Green Food Week” dove sempre più mense anche delle Marche si uniscono per offrire menù sostenibili con piatti a minore impatto ambientale.

Conclusioni

La Commissione, riaprirà i lavori nel prossimo anno scolastico. Tre genitori lasceranno la carica per termine del ciclo scolastico del proprio figlio. Si rimette quindi al Capo del Consiglio di Istituto, la facoltà di eleggere pro tempore i nuovi membri (1 genitore per il Plesso Primaria, 1 genitore per Infanzia Ciabattoni, 1 genitore per Infanzia Spinetoli Capoluogo).

Ricordiamo, infine, che sul sito istituzionale del Comune di Spinetoli (cliccando sulla voce refezione scolastica) si possono reperire richieste per le diete speciali e ulteriori approfondimenti tra cui grammature, menù e variazioni. La CM continuerà a vigilare sul rispetto delle norme e a svolgere il suo compito d'informazione. La CM è a disposizione dei genitori per ulteriori informazioni o per segnalazioni.

La Relazione Finale Commissione Mensa di Spinetoli a.s. 2022/2023 è redatta nei limiti di quanto previsto dal Capitolato.

Baldori Ivana - Campanelli Stefania- Carboni Silvia- Ciommi Eva - De Luca Rita - Del Gatto Gianna Lisa - Maranci Silvia - Martelli Claudia - Mistichelli Romana - Plebani Sara - Spaccasassi Silvia.

COMUNE DI SPINETOLI (inserire denominazione del Comune)

SCHEMA DI VALUTAZIONE COMMISSIONE MENSA

(da compilare da parte del gruppo di valutazione della C.M. al momento dell'ispezione nel centro cottura e/o nel refettorio)

Data sopralluogo: 10.03.2023 dalle ore 12 alle ore 13,10

ISC/plesso INFANZIA SPINETOLI Via/piazza MARCONI

Tipo di scuola

- Nido d'infanzia Scuola d'infanzia Sezione primavera Scuola Primaria Scuola Secondaria di 1° grado

A) Ambiente e attrezzature

Cucina/Centro Cottura - Dispensa

- 1) La pulizia degli ambienti è buona sufficiente scarsa *
 2) La pulizia/manutenzione di arredi e attrezzature è buona sufficiente scarsa *
 3) Le derrate alimentari corrispondono a quanto previsto nel capitolato d'appalto e nel menù in vigore? SI NO *

Osservazioni IL CONDIMENTO NON ARRIVA SEPARATO DALLA PIETANZA

Refettorio

- La pulizia dell'ambiente è: buona sufficiente scarsa *
 La pulizia degli arredi è: buona sufficiente scarsa *
 La pulizia di stoviglie/posate/bicchieri è: buona sufficiente scarsa *
 La rumorosità percepita è: soddisfacente accettabile fastidiosa
 Affollamento percepito soddisfacente accettabile insoddisfacente
 La temperatura percepita è: troppo calda soddisfacente troppo fredda
 La disposizione dei tavoli: tavoli singoli per < 6 posti tavoli > 6 posti tavolate lunghe
 Tavoli e sedie adeguati in altezza per la tipologia di utenza SI accettabile NO *
 Stato di manutenzione tavoli e sedie buono accettabile insufficiente *
 Uso di tovaglie: monouso compostabile monouso stoffa cerata non uso
 Uso di bottiglie/caraffe per l'acqua: vetro plastica altro
 Posate/bicchieri/tovaglioli sono fatti portare da casa NO in parte SI *

B) Servizio

Nelle scuole servite da pasti trasportati

- Preparati dal centro cottura di PERTINI Orario arrivo dei pasti 12
 Orario inizio distribuzione dei pasti 12,15 Orario fine distribuzione dei pasti 13,10
 I contenitori termici vengono aperti immediatamente prima della distribuzione del pasto? SI NO *
 La pasta viene condita al momento? SI NO
 La verdura cruda viene condita al momento? SI NO
 La verdura cotta viene condita al momento? SI NO

Osservazioni

Menù

- Il menù corrisponde a quello della 4 settimana del menù autunno/inverno primavera/estate
 Il menù è esposto e ben visibile? SI NO *
 Le tabelle delle grammature sono esposte e ben visibili? SI NO *

Il menù del giorno è:
 1° piatto ORZO PORRODORO 2° piatto MEDAGLIONE PESCE
 Contorno/i INSALATA Frutta

Dolce/dessert Pane: bianco pane semintegrale pane integral

Il menù del giorno corrisponde a quello esposto? SI NO*

se NO perché PERO' CAMBIA LA PORTA DA MEDAGLIONE A POLPETTA

Pietanza modificata SECONDO

Le eventuali variazioni sono state comunicate anticipatamente? SI NO*

Se SI, con quale modalità?

Indicare il numero complessivo di utenti 23 e il numero di pasti preparati/forniti 23

Chi decide le porzioni? addetti alla distribuzione alunni insegnanti altri

Composizione piatti buona accettabile insufficiente

Sono servite diete speciali/personalizzate? SI NO n° totale 1

Le diete personalizzate vengono consegnate in contenitori chiusi identificabili? SI NO*

Il pane è servito confezionato in monoporzione affettato sfuso coperto affettato sfuso

Osservazioni

Personale addetto:

N° persone addette alla distribuzione 1

Igiene personale (smalto, anelli, ecc.) buona accettabile insufficiente *

Igiene abbigliamento (camicia e copricapo) buona accettabile insufficiente *

Atteggiamento verso i bambini gentile/disponibile accettabile inaccettabile *

Osservazioni

Gradimento/valutazione degli scarti

1°PIATTO (o unico)	2°PIATTO	CONTORNO COTTO	VERDURA CRUDA	FRUTTA
<input type="checkbox"/> accettato	<input type="checkbox"/> accettato	<input type="checkbox"/> accettato	<input type="checkbox"/> accettata	<input checked="" type="checkbox"/> accettata
<input checked="" type="checkbox"/> accettato in parte	<input type="checkbox"/> accettato in parte	<input type="checkbox"/> accettato in parte	<input checked="" type="checkbox"/> accettata in parte	<input type="checkbox"/> accettata in parte
<input type="checkbox"/> rifiutato in parte	<input checked="" type="checkbox"/> rifiutato in parte	<input type="checkbox"/> rifiutato in parte	<input type="checkbox"/> rifiutata in parte	<input type="checkbox"/> rifiutata in parte
<input type="checkbox"/> rifiutato	<input type="checkbox"/> rifiutato	<input type="checkbox"/> rifiutato	<input type="checkbox"/> rifiutata	<input type="checkbox"/> rifiutata

Legenda:

accettato: consumato anche parzialmente dal 75% e più dei bambini; accettato in parte: consumato anche parzialmente almeno dal 50% dei bambini; rifiutato in parte: consumato anche parzialmente da più del 25% dei bambini; rifiutato: consumato anche parzialmente da meno del 25% dei bambini

La frutta non consumata viene proposta a merenda viene riportata a casa altro

Osservazioni

Gestione non conformità

È stata compilata una "scheda di non conformità"? SI NO

Le non conformità riscontrate in verifiche precedenti sono risolte parzialmente risolte non risolte

Osservazioni

Nome e cognome	Qualifica valutatori	Firma
.....

(*) : identifica non conformità / anomalie del servizio ristorazione da segnalare per le vie brevi.

SCHEDA DI VALUTAZIONE COMMISSIONE MENSA

(da compilare da parte del gruppo di valutazione della C.M. al momento dell'ispezione nel centro cottura e/o nel refettorio)

Data sopralluogo: 09-05-2023 dalle ore 12:00 alle ore 13:30

ISC/plesso SANDRO PERTINI Via/piazza VIA VECCHI

Tipo di scuola

- Nido d'infanzia Scuola d'infanzia Sezione primavera Scuola Primaria Scuola Secondaria di 1° grado

A) Ambiente e attrezzature

Cucina/Centro Cottura -Dispensa

- 1) La pulizia degli ambienti è buona sufficiente scarsa *
 2) La pulizia/manutenzione di arredi e attrezzature è buona sufficiente scarsa*
 3) Le derrate alimentari corrispondono a quanto previsto nel capitolato d'appalto e nel menù in vigore? SI NO *

Osservazioni.....

Refettorio

- La pulizia dell'ambiente è: buona sufficiente scarsa*
 La pulizia degli arredi è: buona sufficiente scarsa*
 La pulizia di stoviglie/posate/bicchieri è: buona sufficiente scarsa*
 La rumorosità percepita è: soddisfacente accettabile fastidiosa
 Affollamento percepito soddisfacente accettabile insoddisfacente
 La temperatura percepita è: troppo calda soddisfacente troppo fredda
 La disposizione dei tavoli: tavoli singoli per < 6 posti tavoli > 6 posti tavolate lunghe
 Tavoli e sedie adeguati in altezza per la tipologia di utenza SI accettabile No*
 Stato di manutenzione tavoli e sedie buono accettabile insufficiente *
 Uso di tovaglie: monouso compostabile monouso stoffa cerata non uso
 Uso di bottiglie/caraffe per l'acqua: vetro plastica altro.....
 Posate/bicchieri/tovaglioli sono fatti portare da casa NO in parte..... SI *

Osservazioni: PULIZIA NEL COMPLESSO SODDISFACENTE. PRESENZA DI RESIDUI DI PASTI PRECEDENTI SOTTO ALCUNI TAVOLI

B) Servizio

Nelle scuole servite da pasti trasportati

- Preparati dal centro cottura di Orario arrivo dei pasti
 Orario inizio distribuzione dei pasti Orario fine distribuzione dei pasti
 I contenitori termici vengono aperti immediatamente prima della distribuzione del pasto? SI NO*
 La pasta viene condita al momento? SI NO
 La verdura cruda viene condita al momento? SI NO
 La verdura cotta viene condita al momento? SI NO

Osservazioni.....

Menù

- Il menù corrisponde a quello della II^a settimana del menù autunno/inverno primavera/estate
 Il menù è esposto e ben visibile? SI NO *
 Le tabelle delle grammature sono esposte e ben visibili? SI NO *

Il menù del giorno è:
 1° piatto ORTO CON CAROTE (LIZIENNE) E PISELLI 2° piatto COTOLETTA DI TACCHINO AL FORNO
 Contorno/i INSALATA DI POMODORI Frutta KIWI
 Dolce/dessert Pane: bianco pane semintegrale pane integrale
 Il menù del giorno corrisponde a quello esposto? SI NO *
 se NO, perché IL MENU ANCORA IN FASE DI VARIAZIONI E MIGLIORAMENTI
 Pietanza modificata MELE E ANE CRANTATE
 Le eventuali variazioni sono state comunicate anticipatamente? SI NO *
 Se SI, con quale modalità? TRAMITE COMMISSIONE MENSA
 Indicare il numero complessivo di utenti e il numero di pasti preparati/forniti 120 + 47
 Chi decide le porzioni? addetti alla distribuzione alunni insegnanti altri
 Composizione piatti buona accettabile insufficiente
 Sono servite diete speciali/personalizzate? SI NO n° totale 2
 Le diete personalizzate vengono consegnate in contenitori chiusi identificabili? SI NO *
 Il pane è servito confezionato in monoporzione affettato sfuso coperto affettato sfuso
 Osservazioni LE MELE E ANE CRANTATE SONO STATE ELIMINATE DAL MENU SOUS CIA PRELUSTO UN PIATTO AL FORNO

Personale addetto:

N° persone addette alla distribuzione 2-3
 Igiene personale (*smalto, anelli, ecc.*) buona accettabile insufficiente *
 Igiene abbigliamento (*camice e copricapo*) buona accettabile insufficiente *
 Atteggiamento verso i bambini gentile/disponibile accettabile inaccettabile *

Osservazioni LA FRUTTA NON SEMPRE È STATA SERVITA SUL TAVOLINO, MA SULLE MANI DEI BAMBINI. PREFERIBILE L'USO DI APPPOSITO UTENSILE PER EVITARE CONTAMINAZIONI.

Gradimento/valutazione degli scarti

1° PIATTO (o unico)	2° PIATTO	CONTORNO COTTO	VERDURA CRUDA	FRUTTA
<input type="checkbox"/> accettato	<input checked="" type="checkbox"/> accettato	<input type="checkbox"/> accettato	<input type="checkbox"/> accettato	<input checked="" type="checkbox"/> accettato
<input type="checkbox"/> accettato in parte	<input type="checkbox"/> accettato in parte	<input type="checkbox"/> accettato in parte	<input checked="" type="checkbox"/> accettato in parte	<input type="checkbox"/> accettato in parte
<input checked="" 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:
accettato: consumato anche parzialmente dal 75% e più dei bambini; **accettato in parte:** consumato anche parzialmente almeno dal 50% dei bambini;
rifiutato in parte: consumato anche parzialmente da più del 25% dei bambini; **rifiutato:** consumato anche parzialmente da meno del 25% dei bambini

La frutta non consumata viene proposta a merenda viene riportata a casa altro VIENE BUTATA

Osservazioni IL COTOLETTA NONOSTANTE SIA STATO COTTO INTENZIONALMENTE PIÙ MORBIDO PER RENDERLO GUSTOSO, RESTA ANCORA UN ALIMENTO POCO GRADITO DA BAMBINI.

Gestione non conformità

È stata compilata una "scheda di non conformità"? SI NO
 Le non conformità riscontrate in verifiche precedenti sono risolte parzialmente risolte non risolte
 Osservazioni.....

Nome e cognome	Qualifica valutatori	Firma
<u>DEL GATTO GIANNI LUCA</u>	<u>GENITORE INFANTIA</u>	<u>Gianni Del Gatto</u>
<u>MARTELLI GIULIA</u>	<u>GENITORE INFANTIA</u>	<u>Giulia Martelli</u>
<u>CIORRELLI EVA</u>	<u>GENITORE INFANTIA</u>	<u>Eva Ciorrelli</u>

(*) : identifica non conformità / anomalie del servizio ristorazione da segnalare per le vie brevi.

DEL GATTO GIANNI LUCA GENITORE PRIMARIA