

Verbali Commissioni Mensa

Anno scolastico 2021



verbali cartacei

dal 7 gennaio 2021 ad oggi sono stati compilati **96** verbali cartacei

di cui :

77 scuole con pasti veicolati

19 scuole con cucina interna

Dalle verifiche dei Commissari mensa sono state **redatte 14 non conformità e segnalazioni alle imprese aggiudicatarie**

QUALCHE DATO	AZIONI CORRETTIVE
50 verbali con esito positivo	
22 verbali hanno evidenziato suggerimenti legati al gradimento e all'appetibilità del pasto 6 verbali hanno suggerito migliorie rispetto all'organizzazione (fluidità del servizio, ottimizzazione delle fasi di pulizia, precisione nella compilazione dei documenti di accompagnamento)	Monitoraggi documentali della risoluzione di criticità legate alla cucinatura di alcune portate segnalate come non gradite. Panel test di gradibilità per individuare una tipologia di pane più gradevole che sarà distribuito dal prossimo anno scolastico. Sostituzione del prodotto bastoncino di merluzzo con una tipologia più gradevole dal punto di vista organolettico.
3 segnalazioni di rinvenimenti	Redatte 3 non conformità e messe in atto le modifiche ai flussi lavorativi per evitare il ripetersi della criticità.
6 verbali hanno evidenziato segnalazioni rispetto alle attrezzature e inadeguatezza degli utensili	Redatte 2 non conformità relative all'inadeguatezza degli utensili/posate che sono state prontamente sostituite. Manutenzione /sostituzione di quanto ritenuto guasto .
2 segnalazioni hanno evidenziato criticità legate alle temperature	Redatte 2 non conformità e messi in atto controlli presso i CPP ,presso le sedi scolastiche, sollecitando le imprese alla massima attenzione nelle fasi di confezionamento e trasporto.
2 verbali hanno segnalato criticità legate alle quantità	Redatte 2 non conformità e i tecnici hanno monitorato la criticità nello specifico anche c/o i CPP, risolvendola
3 segnalazioni legate agli standard merceologico	Redatte 3 non conformità. I prodotti e le preparazioni interessate sono state
2 segnalazione legate al comportamento del personale	Redatte 2 non conformità che hanno generato richiamo dell'azienda ai lavoratori con risoluzione immediata dei problemi

verbali da applicativo

ad oggi sono stati inseriti con il nuovo applicativo informatico **12** verbali

Protocollo	Direzione territoriale	Scuola	Dettagli	Classificazione	Descrizione pubblica per commissari mensa
T/015/2021	IC TEGLIA	MORANTE	VERBALE INSERITO DA PERSONALE TECNICO DETTAGLI INDICATI DAL C.M.nel 1° turno mi è stato detto che la minestra era un po' salata, per il secondo il bis di polpette non c'era per tutti i bambini. Mi è stato detto che il martedì e il giovedì le addette non sono obbligate a dare il bis. Banane non suff. mature	4 - Segnalazione telefonica/verbale	Contattato CM per specificare la questione del bis che non contemplato nel pasto, ma che viene distribuito qualora ci sia un avanzo di portata e quando il pasto è consumato in refettorio. Per banana poco matura, ma consumata per l'80% e minestra un po' salata, sollecitata l'azienda alla massima attenzione. In quella giornata nessuna criticità analoga
T/014/2021	IC STURLA	INF. VIA BOTTINI	STOVIGLIE NON RIUTILIZZABILI ALLA MATERNA; STOVIGLIE RIUTILIZZABILI ALLA PRIMARIA. PER CIO' CHE RIGUARDA IL PANE, A DETTA DELLE MAESTRE, DA QUALCHE GIORNO RISULTA UN PO' GOMMOSO. NEL DDT NON E' PRESENTE L'ORA DELLA PARTENZA PASTI, MA SOLO QUELLA DI ARRIVO.	3 - Segnalazione scritta	
T/013/2021	IC PEGLI	INF. L'ALBERO AZZURRO	La rappresentante ha segnalato che era presente una sola addetta . Il numero degli utenti era 57 su 4 classi in unico turno per cui il rapporto addetti utenti non è adeguato. La criticità si era già ripresentati il 25/05/21 	2 - Non Conformità Maggiore	La criticità relativa al rapporto addette/utente era già stata segnalata per cui è stata redatta una non conformità il 25/05/21

Protocollo	Direzione territoriale	Scuola	Dettagli	Classificazione	Descrizione pubblica per commissari mensa
T/012/2021	IC QUINTO- NERVI	FERMI	Pane Gommoso	3 - Segnalazione scritta	E' stata inviata segnalazione all'Azienda di Ristorazione Ladisa, richiedendo di sollecitare il Panificio che effettua la fornitura, ad attivare azioni correttive per risolvere la criticità evidenziata (pane gommoso), al fine di erogare un prodotto con caratteristiche organolettiche adeguate.
T/001/2021	IC BOLZANETO	ALIGHIERI	Il pane era integrale I bambini hanno lasciato 37 piatti di pasta al sugo Provare a fare un sugo più semplice Condire di più il purè *Il verbale è stato inserito dal personale comunale. Il verbale è pervenuto il 21/01/2021 (entro i 3 giorni dalla visita)	3 - Segnalazione scritta	
T/011/2021	Segreteria Scuole Comunali Ambito 5	BERTONCI NI	la criticità legata alle carote julienne non si è più verificata		
T/003/2021	Segreteria Scuole Comunali Ambito 3	GARRONE	Non sono presenti coperture per scarpe da indossare. Il cibo per i due turni arriva contemporaneamente, quindi più di un'ora prima del pasto del secondo turno. Sul documento di trasporto non è presente l'orario di partenza.	3 - Segnalazione scritta	La consegna unica è stata accettata temporaneamente , fino a risoluzione del traffico cittadino causato dalla chiusura della galleria Monte Galletto che ha causato in precedenza rilevanti ritardi. Le temperature sono state monitorate e sono risultate conformi anche per il 2° turno. Per il documento incompleto scritta mail al resp. aziendale Chiesti alla segreteria di ambito dotazione di sovrascarpe.. Dai primi di aprile ripristinata la doppia consegna

Protocollo	Direzione territoriale	Scuola	Dettagli	Classificazione	Descrizione pubblica per commissari mensa
T/010/2021	IC QUINTO- NERVI	DA VERAZZANO	NON ANCORA RIPRISTINATO IL MURO DEL REFETTORIO B, SEGNALAZIONE INVIATA GIA' DIVERSE VOLTE	3 - Segnalazione scritta	Sono state inviate numerose mail e segnalazioni telefoniche all'area tecnica del Municipio Levante per richiedere ripristino muro scrostato refettorio B, in dettaglio: il 12.01.2021 mail - il 02.02.2021 mail e foto allegate - il 03.02.2021 segnalazione ulteriore inserita a programma da segretaria ambito 9 - il 13.04.2021 mail - il 29.04.2021 mail al RAT del Municipio 9, il quale telefonicamente mi ha riferito che siamo in attesa di intervento da parte dell'ufficio gestione calore. Per quanto riguarda l'appunto relativo al pane gommoso è noto come le condizioni climatiche e l'umidità dell'aria possano influire sulla lievitazione della pasta del pane, anche usando ingredienti ottimi.
T/009/2021	IC QUINTO- NERVI	FERMI	note pasto sostitutivo : il tonno pur essendo all'olio di oliva, al gusto si presentava asciutto, stopposo, sembrando tonno all'acqua. Poco gustoso.	3 - Segnalazione scritta	Oggi in data 28.04.2021 presso la scuola Fermi è stata consegnata la fornitura per reintegrare il tonno all'olio presente nel pasto di emergenza. La nuova fornitura è tonno all'olio di oliva in scatolette monoporzioni da gr.80, Maremi' marchio Airone premium sc. 20.05.24 MOYA2.

Protocollo	Direzione territoriale	Scuola	Dettagli	Classificazione	Descrizione pubblica per commissari mensa
T/005/2021	Segreteria Scuole Comunali Ambito 5	BERTONCINI	Tutto, molto ordinato e pulito, il menu del giorno devo dire è stato gradito e la torta pasqualina come "new entry" davvero apprezzata. La cuoca del Bertoncini purtroppo a volte viene richiamata a fare altri servizi in altre scuole per sopperire a assenze/deficit, questo può talvolta creare un po' di disagio per l'organizzazione, sebbene le colleghe riescano comunque a gestire l'emergenza. Elisa Dezzani		
T/008/2021	IC STURLA	INF. VIA BOTTINI	Patate lesse prive di sale. Il F.T. dell'area 8/9 nella stessa giornata svolgeva verifica programmata al CPP di Via Adamoli riscontrando che erano stati confezionati kg.400 di prodotto per la preparazione del contorno patate lesse e all'assaggio il grado di sapidità era conforme. Nella stessa giornata la scrivente svolgeva monitoraggio mirato al 2° Turno presso la scuola Giustiniani e verificava che le addette aggiungevano un po di sale fino al contorno per migliorarne la sapidità. Il CM mensa sul verbale riporta temperature del secondo piatto e del contorno non veritiere e rettifica inviando verbale cartaceo controfirmato dalle addette mensa.	3 - Segnalazione scritta	Inviata comunicazione al Responsabile Azienda Ladisa richiedendo maggiore attenzione durante la preparazione dei contorni e richiedendo controllo della sapidità nelle diverse cotture. Le temperature delle portate al 1° turno di distribuzione erano conformi: la scheda di autocontrollo aziendale riportava minestra 65,7°C - riso 65,6°C -uccelletto di vitellone 65,8°C - patate lesse 65,9°C.
T/002/2021	Segreteria Scuole Comunali Ambito 1	NUVOLA	La visita è stata effettuata dalle ore 8 alle ore 10 La banana era un po' acerba	3 - Segnalazione scritta	Risolto il problema dopo diversi monitoraggi