



VERBALE COMMISSIONE MENSA 16 MARZO 2023

In data 16 MARZO 2023 alle ore 16:30 si è riunita nella sala Consigliare del Comune di Caselle Lurani la commissione mensa così composta:

OLIVARI Roberto	- Presidente Vicesindaco
MURELLI Manuela	- Resp. scolastico
DALLU' Cristina	- Insegnante e referente commissione mensa primaria
PERSIANI Emanuela	- Insegnante e referente commissione mensa infanzia (ASSENTE)
FORESTIERE Elisa	- Genitore rappresentante scuola primaria
DENTI Monica	- Genitore rappresentante scuola primaria (ASSENTE)
QUARANTA Tiziana	- Genitore rappresentante scuola primaria
ZERLETTI Claudia	- Genitore rappresentante scuola infanzia
MARTINELLI Michela	- Genitore rappresentante scuola primaria
INDULTI Mario	- Rappresentante Dussmann
BRUNETTI Enrica	- Inserviente mensa Caselle Lurani

Il presidente della commissione mensa Olivari Roberto saluta i partecipanti e li ringrazia per la disponibilità a presenziare alla riunione odierna. In merito all'aumento del buono pasto, mostra il documento con oggetto la "Richiesta di revisione prezzi" ricevuto da Dussmann in conformità all'Art. 91 del Capitolato d'appalto, dove, sulla base dell'indice ISTAT si è richiesto un aumento del 11,5% mitigato dal contributo dell'Amministrazione Comunale nei modi noti alla Cittadinanza (Allegato 1).

Indulti consegna "brevi manu" il Menù primavera/estate a indirizzo vegano che verrà proposto a partire dal 3 Aprile 2023. Il pranzo "speciale" di Pasqua sarà invece servito il 4 Aprile. Entrambi i menù saranno pubblicati nella sezione "news" del sito.

Indulti mostra il documento nel quale, aderendo a un'iniziativa di protesta nazionale del settore ristorazione, sarà proposto un "menù bianco" il giorno 23 Marzo 2023 (Allegato 2).

Le rappresentanti rilevano a Dussmann che nella loro Applicazione, l'orario entro il quale si può segnalare l'assenza dell'alunno alla mensa, richiesto entro le 9.30 nella precedente riunione, è rimasto alle ore 9.00. Si torna a richiedere a Dussmann di modificare l'applicazione in modo da renderla conforme a quanto sopra. Sempre in merito all'Applicazione, si richiede la possibilità di leggere il menù del giorno ancora non visibile.

Dallù e le rappresentanti chiedono la possibilità di disporre di pasto al sacco in caso di manifestazioni "esterne" alla scuola in programma a fine anno scolastico, Dussmann conferma disponibilità alla richiesta.

Murelli legge la mail dell'Insegnante Persiani, oggi assente, con osservazioni relative a ritardi nella somministrazione dei pasti, la frutta non sufficiente quando presenti frutti con "ammaccature", la poca disponibilità del bis per i secondi e la pizza a volte servita con la parte inferiore molto secca. (Allegato 3).

Zerletti segnala che non aver ricevuto feedback negativi dai genitori dell'infanzia che rappresenta. Descrive inoltre l'esito sostanzialmente positivo riscontrato nel corso della visita alla mensa, fa notare altresì che alcune voci della scheda fornita dall'Amministrazione, non sono verificabili in mancanza dei documenti menzionati dei quali si dovrebbe verificarne la congruenza. Da valutare la possibile modifica del questionario aggiornandolo in conformità ai commenti sopra espressi. (Allegati 4-5)

Quaranta sempre con oggetto il pane, segnala che risulta "gommoso", si richiede a Dussmann di mettere in atto soluzioni al fine di eliminare il problema; Segnala inoltre che il contorno e le verdure in genere non sono gradite agli alunni (Allegato 6-7).

Problema capelli nei piatti: stante il fatto che le inservienti durante la somministrazione dei pasti indossano cuffiette a norma di legge, i rappresentanti dei genitori suggeriscono agli insegnanti di fare in modo che le alunne tengano i capelli legati. Il sottoscritto esprime le proprie perplessità a riguardo.

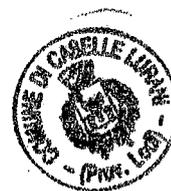
Martinelli segnala casi di pollo non cotto perfettamente, Dussmann prende atto dell'osservazione, replica che quando la carne si stacca dall'osso è indice di corretta cottura. (Allegati 8-9)

Quaranta e Martinelli segnalano casi di somministrazione di pasta bianca e gnocchi serviti in vaschetta, risultati particolarmente "addensati" e poco appetibili.

Forestiere segnala che il formaggio "primo sale" non risulta particolarmente gradito agli alunni, suggerisce a Dussmann la somministrazione di formaggio grana. Chiede inoltre la possibilità di servire il gelato alla fine del pasto sostituendo la merenda delle dieci con frutta portata da casa previo accordo con la referente della primaria Sig.a Pedrazzini Loredana (Allegati 10-11)

Murelli chiede a Dussmann di ripetere l'emissione della "Customer Satisfaction" già sperimentata negli anni scorsi.

Il presidente ringrazia tutti i presenti e chiude la riunione alle 18,30.



Olivari Roberto

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Olivari Roberto". The signature is fluid and cursive, written over the printed name.

Dussmann

Spett.
Unione Lodigiana Grifone
Comuni di Casaleto Lodigiano e Caselle Lurani (LO)
Via Roma n. 12
26852 Casaleto Lodigiano

Alla c.a. Resp. Ufficio Scolastico
Gent.ma Dott.ssa Manuela Murelli

E-mail: demografici@comune.casellelurani.lo.it
Pec: unionelodigianagrifone@pec.it

Capriate San Gervasio, 19 dicembre 2022

Rif. 2685/22 – FG/sc

Oggetto: Richiesta di revisione prezzi.

Facciamo riferimento a quanto dall'art. 91 "Adeguamento dei prezzi" del Capitolato d'appalto per comunicarVi che provvederemo ad applicare la revisione prezzi sulla base dell'indice Istat per le famiglie di operai ed impiegati FOI (senza tabacchi) attualmente disponibile (novembre 2020/novembre 2021).

I nuovi prezzi, ricalcolati secondo la tabella allegata, ed applicati con decorrenza nel mese di gennaio 2023, saranno i seguenti:

TIPOLOGIA UTENZA	PREZZI ATTUALI	INDICE ISTAT	PREZZI REVISIONATI
Pasto destinato agli alunni delle scuole d'infanzia, delle scuole primarie e del personale scolastico	€ 4,542	11,5%	€ 5,064

I prezzi si intendono Iva di Legge esclusa.

Restando in attesa di cortese riscontro e a disposizione per qualsiasi chiarimento, cogliamo l'occasione per porgere cordiali saluti.

Dussmann Service S.r.l.
Il Direttore di Filiale
Francesco Garrubba

Dussmann Service S.r.l.
Via Papa Giovanni XXIII 4
24042 Capriate S.Gervasio (BG)
Tel. +39 02 915 18
Fax +39 02 915 18 499

Sede Legale
Via San Gregorio, 55
20124 Milano
www.dussmann.it

Reg. Imprese Milano
CF e P.IVA 00124140211
Rea Milano 1578661
Cap. Soc. Euro 20.000.000

ISO 9001 2015
ISO 14001 2015
ISO 22005 2008
ISO 22000 2018

EMAS
SA8000
ISO 45001:2018
ANMDO-IQC

Società appartenente al Dussmann Group – Società Unipersonale soggetta a direzione e coordinamento da parte di Dussmann Service Holding GmbH

ALLEGATO 1

Capriate San Gervasio, 13 marzo 2023

Oggetto: Mobilitazione delle aziende della ristorazione collettiva promossa da ANIR Confindustria per il mancato riconoscimento del caro prezzi da parte del Governo.

Spett.le Cliente,

La dinamica dei costi in crescita a causa dell'effetto combinato del post Covid, dell'inflazione e del conflitto russo-ucraino, unito al diniego da parte delle Stazioni Appaltanti a riconoscere un adeguamento dei prezzi, sta mettendo a rischio il settore della ristorazione e sta determinando una crisi strutturale nel settore della ristorazione collettiva, che non consente alle aziende di poter continuare a erogare i pasti necessari alle condizioni pattuite pre-crisi dai contratti in essere tra le aziende della ristorazione collettiva e la pubblica amministrazione.

Da più di un anno ANIR Confindustria ha denunciato questa situazione e avviato il confronto istituzionale con tutto l'arco parlamentare e con tutti gli enti che possono intervenire alla definizione di un riequilibrio dei contratti e nella determinazione di congrui costi standard, riscuotendo grande interesse e ampio sostegno, purtroppo senza ottenere nessun risultato concreto

Per questi motivi, considerata la gravità della situazione, ANIR si è trovata costretta ad intervenire organizzando una straordinaria mobilitazione convocata per il prossimo 23 marzo, invitando tutto il settore a partecipare.

In allegato alla presente, per opportuna informazione e presa visione, trasmettiamo copia della lettera inviata da ANIR Confindustria alle aziende associate.

Cordiali saluti.

DUSSMANN SERVICE S.r.l.

ANIR CONFINDUSTRIA LANCIA L'APPELLO PER UNA MANIFESTAZIONE NAZIONALE DEL SETTORE

Le aziende della ristorazione collettiva costrette a mobilitarsi per protesta per il mancato riconoscimento del caro prezzi da parte del Governo

Gentile azienda,

l'aumento dei prezzi dell'energia e delle derrate alimentari, mediamente aumentati del 30% a causa dell'effetto combinato del post Covid, dell'inflazione e del conflitto russo-ucraino, sta determinando una crisi strutturale del settore della ristorazione collettiva che non consente alle aziende di poter continuare a erogare i pasti necessari alle condizioni pattuite pre-crisi dai contratti in essere tra le aziende della ristorazione collettiva e la pubblica amministrazione.

Da più di un anno ANIR Confindustria ha denunciato questa situazione e avviato il confronto istituzionale con tutto l'arco parlamentare e con tutti gli enti che possono intervenire alla definizione di un riequilibrio dei contratti e nella determinazione di congrui costi standard, riscuotendo grande interesse e ampio sostegno, purtroppo senza ottenere nessun risultato concreto.

Per questi motivi ci vediamo costretti, insieme a tutte le aziende, ad intervenire con forza in ogni sede per rappresentare le nostre gravi difficoltà - dalla piazza a quella istituzionale, mediatica e persino giudiziaria se necessario - e **invitare tutto il settore ad una straordinaria mobilitazione convocata per il prossimo 23 marzo a Roma a piazza Montecitorio; un appello alla mobilitazione che coinvolgerà tutta la ristorazione collettiva: rivolto alle aziende, agli operatori, alle associazioni datoriali e alle rappresentanze sindacali che auspichiamo aderiscano e partecipino.**

Una giornata nazionale di mobilitazione a cui vi chiediamo di aderire e partecipare nei modi che riterrete più opportuni, che interesserà anche i plessi dove erogate il servizio di ristorazione, dove, per favorire la più ampia partecipazione di tutti gli operatori del settore alla manifestazione, non escludiamo vengano riorganizzati i servizi programmati; situazione che se si dovesse determinare auspichiamo che avvenga nel pieno rispetto dei requisiti previsti dalla legge, dai contratti in essere e nel pieno rispetto del rapporto con le committenze pubbliche, che vi chiediamo di avvertire e informare puntualmente e per tempo delle modalità con cui intendete aderire alla mobilitazione indetta da ANIR Confindustria.

Stiamo chiedendo un incontro urgente alle forze politiche, al Governo e soprattutto al Presidente del Consiglio per vedere riconosciuto, per norma e per prassi, il normale adeguamento dei costi dei nostri servizi agli indici di riferimento Istat; così come estendiamo questo appello alle forze sociali, imprenditoriali e sindacali di aderire a questa nostra richiesta poiché interessa la sorte di centinaia di migliaia di lavoratori, quasi 150.000 di cui l'80% c.ca donne, con una filiera e un indotto di riferimento, come quello agroalimentare, che interessano una platea molto più ampia.

Chiediamo una cosa semplice: l'immediato riconoscimento dell'aumento dei costi registrati nei contratti in corso e in quelli a venire, attraverso l'adeguamento degli indici ISTAT, come avverrebbe in una condizione di normalità. Per questo ci rivolgiamo al governo affinché intervenga per scongiurare quello che temiamo: la riduzione dei pasti in scuole e ospedali. Denunciamo che è a rischio un settore intero, 150.000 lavoratori (di cui la stragrande maggioranza donne) coinvolti e siamo molto preoccupati delle possibili ricadute sociali, non potendo escludere che, a partire dal giorno della mobilitazione in poi, si proceda anche attraverso l'erogazione di servizi di ristorazione minimi, come previsti dalla legge.

Rimanendo a disposizione per ogni ulteriore ed eventuale approfondimento, l'occasione è gradita per porre i più distinti saluti

Roma lì, 9 marzo 2023

Il Presidente
Lorenzo Mattioli



parcheggio remoto di Expo 2015. Qui l'area edificabile è di 148mila metri quadri su complessivi 260mila mq

commerciali, artigianale del terziario anche ricettivo.

riqualificazione.
enricconetti@sigle24ore.com
www.sigle24ore.it

"La casa in locazione in Italia e in Europa - Focus Milano e Lombardia", presentato ieri a Milano da Sec-

con rendimenti tra 3,5 e 5,5%. Previsioni 2023 in crescita del 4,5%

Bologna. Ma a tutt'oggi questo asset fatica a imporsi.

AVVISO A PAGAMENTO



Lettera al Presidente del Consiglio Giorgia Meloni IL SERVIZIO MENSE È DI FRONTE AD UNA CRISI STRUTTURALE

Allarme per i pasti in ospedali e scuole, le aziende si mobilitano per protesta il 23 marzo a Roma

Il Presidente di ANIR Confindustria, Lorenzo Mattioli, lancia un appello con una lettera al Presidente del Consiglio Giorgia Meloni affinché il governo prenda provvedimenti urgenti sulla crisi che sta colpendo le imprese della ristorazione collettiva per il mancato riconoscimento della revisione dei prezzi nei contratti pubblici.

«Illustrissimo Presidente del Consiglio, pur nutrendo grande considerazione per l'operato di questo Governo, poiché ha fatto suo il principio che produttività, sviluppo e occupazione nel nostro Paese sono in primis in capo alle aziende, siamo, purtroppo, a constatare che, in un momento così critico dovuto all'inflazione e alle sue dirette ricadute sulle economie, il settore della ristorazione collettiva è stato completamente "lasciato solo".

Le imprese della ristorazione collettiva si trovano ancora una volta a dover fronteggiare, come già fatto nel periodo pandemico, una nuova crisi improvvisa, l'aumento sfrenato dei prezzi, che impone loro di garantire con il proprio patrimonio un pasto, e quindi salute e nutrizione, a milioni di cittadini ogni giorno, senza che gli vengano riconosciuti gli aumenti dei costi sostenuti. Un obbligo, un dovere che le imprese sentono proprio, ma ormai insostenibile dal punto di vista economico, che sta mettendo a rischio centinaia di migliaia di posti di lavoro (in prevalenza femminile) nel completo disinteresse della amministrazione pubblica, che sembra non si renda conto del rischio di tenuta e di garanzia di servizi pubblici essenziali.

Ci rivolgiamo a Lei facendo un appello alla responsabilità della pubblica amministrazione, che Lei rappresenta in tutte le sue articolazioni, che oggi, rispetto alle semplici richieste di adeguamento dei costi agli indici correnti Istat, vediamo girarsi dall'altra parte.

Le evidenziamo preoccupati la crisi strutturale che sta vivendo un settore che eroga un servizio essenziale: il pasto a milioni di persone nelle scuole, nelle università, nei presidi ospedalieri, nelle strutture socio-assistenziali, nelle caserme e in tutti gli uffici pubblici; un pasto assicurato ogni giorno senza interruzione o sosta anche durante la pandemia e che assicuriamo anche oggi sostenendo un rincaro dei prezzi che incide per il 30%. Uno sforzo che, vogliamo nuovamente sottolineare, è sostenuto dalle sole aziende senza che ricevano nessun ulteriore riconoscimento. È di queste ore il dato che

anche di fronte ad un rallentamento della inflazione si assiste ad un ulteriore incremento dei costi per i generi alimentari.

Una situazione insostenibile ed esiziale per molte imprese, che richiede interventi specifici ed urgenti. Le diciamo con chiarezza che quello che state attuando attraverso il nuovo codice degli appalti in materia di contratti pubblici è discriminatorio nei confronti di un comparto industriale, quello dei Servizi, che non vede consentito ciò che oggi è possibile al comparto dei Lavori Pubblici, ovvero riequilibrare i contratti in essere alle condizioni imprevedibili sopravvenute come pandemia prima e inflazione ora.

Ci rivolgiamo a Lei Presidente, quale più alta carica di Governo, affinché sia riconosciuto e diventi effettivo per prassi e norma l'adeguamento agli indici ISTAT dei prezzi dei contratti, motivi per cui chiediamo di incontrare Lei e il Governo affinché anche i Comuni e le Regioni, adottino urgentemente misure definitive per il riequilibrio economico dei contratti. In questi mesi non sono mancate iniziative promosse da diversi esponenti di gruppi parlamentari, di maggioranza e di opposizione, la categoria e le imprese che rappresentiamo hanno già più volte avanzato istanze e soluzioni in tutte le sedi istituzionali, tutto ciò senza ottenere nulla: motivo per cui si trovano costrette ad organizzare una straordinaria mobilitazione del settore per il prossimo 23 marzo a Roma, per far sentire forte la propria voce se non vedranno prima riconosciute in modo concreto le loro ragioni. Poniamo un problema che interessa la sorte di centinaia di migliaia di lavoratori, quasi 150.000 di cui l'80% donne, e che interessa una filiera e un indotto di riferimento, come quello agroalimentare, che consente di produrre e servire, insieme alle nostre aziende, più di 1 miliardo di pasti l'anno, che rappresenta non solo in Italia quel made in Italy dove qualità e professionalità danno vanto e lustro al nostro Paese.

In attesa di un confronto diretto immediato nel quale poter illustrare le nostre istanze o proporre alcune possibili soluzioni che superino l'attuale momento di criticità, Le inoltriamo i nostri più distinti saluti».

Il Presidente di ANIR CONFINDUSTRIA
Lorenzo Mattioli

Comu
1 mili

Pagina 4
Elena C

P

prodotti
alle non
all'auto
energie
con gli
ministero
la Comm
attesa d
«La g
fase sto
fra priv
che ved
trale ve
matori,
tale che

produzi
la prop
admi»,
cerca to
bria e c
delle pri
in Italia,
consum

Il car
«Partit
basato
l'offerta
alla dom
zione in
to. Nel
fondi c
c'è biso
base all
accum
digitali
ma serv
consum
risolve
manda
preca
Commi

Buonasera,

confrontandomi con il team della scuola dell'infanzia abbiamo rilevato:

- il pranzo spesso non è stato servito in orario, è stato riferito a causa di mancanza di personale in malattia
- alcune volte la frutta per la merenda mattutina non è sufficiente perché può capitare che presenti "ammaccature" o imperfezioni e non vi è la possibilità di poterla sostituire
- abbiamo riscontrato che spesso è presente il bis per i primi piatti, ma sporadicamente vi è per i secondi piatti
- la pizza in alcune occasioni è stata servita con la parte inferiore molto secca.

Rimango a disposizione per qualsiasi chiarimento

Manuela Persiani

Referente commissione mensa

Infanzia Caselle Lurani

Inviato da [Outlook per Android](#)

ALLEGATO 3



COMUNE DI CASELLE LURANI

PROVINCIA DI LODI

Sede UNIONE LODIGIANA GRIFONE

Via Roma 19- 26852 -tel. 0371-96019 - fax 0371-96079

C.F. 84504860150 - Partita IVA 07555730154

Email certificata: Info@pec.comune.casellelurani.lo.it



SCHEDA PER IL MONITORAGGIO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

27/11/2023

Sede di osservazione
scuola d'infanzia

scuola primaria

cucina

refettorio

La tabella dietetica utilizzata è stata validata dall'ASL della Provincia di Lodi SI NO

Il menù preparato è conforme a quello previsto in tabella dietetica per la giornata corrispondente SI NO

se no, specificare le modifiche _____
e le motivazioni _____

l'appetibilità complessiva delle diverse portate del menù, valutate a seguito di assaggio, risulta:
gradevole accettabile insufficiente

osservazioni _____
grado di accettazione delle porzioni da parte degli alunni:
 buono (preparazione con scarti < 25%)
 sufficiente (preparazione con scarti compresi tra 25% e 50%)
 insufficiente (preparazioni con scarti > 50%)

osservazioni _____
grado di pulizia delle stoviglie e dei locali
 buono
 sufficiente
 insufficiente

osservazioni _____
sono presenti alunni che necessitano di dietoterapia SI NO

sono presenti le tabelle dietetiche speciali per gli alunni che necessitano di dietoterapia NO di verificare e dare specificazioni
SI tutte _____ SI alcune _____ n. _____
Le tabelle dietetiche speciali sono state elaborate da personale qualificato, chiaramente identificabile NO IDIEM presente 1 dieta

Per gli alunni che necessitano di dietoterapia, il menù preparato nella giornata corrisponde a quello previsto nella tabella dietetica speciale SI NO NON HO AUMENTO NESSUNO DI VERIFICARE LA TABELLA
Se no specificare le modifiche COLLEGARE IL BAMBINO ALLA TABELLA

E le motivazioni _____
Il personale addetto alla preparazione e/o alla distribuzione del pasto corrisponde numericamente a quanto previsto in sede contrattuale o, se non previsto, risulta comunque idoneo SI NO IDONEO, NON IDONEO, NON VERIFICATA LA PARTICIPAZIONE TURKE

Le materie prime risultano in linea con quanto previsto nel capitolato d'appalto SI NO CAPICANTO
Eventuali osservazioni NON VALUTABILE, NON DISPONIBILE

Check List compilata da CLAUDIA ZERLETTI

PREPARAZIONE IN CUCINA, VISIATA LA DIETA ARRIVATA SEPARATA

📎 1 allegati (81 KB)

Scheda Monitoraggio Refezione Scolastica.pdf;

5

Gent.ma,

mi scuso per il ritardo dell'invio.

Allego scheda di monitoraggio mensa compilata in data 27 gennaio 2023.

In merito ad alcune domande, non è stato possibile rispondere in quanto non a disposizione di informazioni per la valutazione (es., capitolato d'appalto).

Vorrei aggiungere:

Menù in linea con la settimana, pasti arrivano in mensa alle 11:30 in contenitori adeguati (termici e contenitori coretti per tutto ciò che non deve rimanere in quelli termici). All'arrivo del cibo, le addette alla dispensa e sporzionamento effettuano tutte le operazioni necessarie al controllo conformità, tra cui le temperature. Apparecchiatura ben fatta. Le addette sono pronte per le 11:45 momento in cui iniziano ad arrivare i bambini. Primo risotto allo zafferano: saporito, un pochino asciutto ma normale in quanto nei contenitori si asciuga molto, gradito da tutti i bambini. Secondo merluzzo dorato: buono e ben cotto, le addette mi hanno comunicato che sicuramente molti bambini non lo avrebbero mangiato, non perché non era buono ma i bambini faticano a consumare il pesce...; vero, non tutti l'hanno mangiato ma diversi sì, di cui 4 bambini hanno aperto il panino e messo il merluzzo all'interno. Contorno carote julliene: anche qui qualcuno mangia e qualcuno no, ma erano ben condite. Pane: gradito e consegnato con il secondo (come accordi presi durante la riunione con la Commissione Mensa in Comune). Presente un'unica dieta per intolleranza al lattosio, consegnata all'interno di contenitori a parte e consoni, viene regolarmente consumata. Buon clima di socialità e le insegnanti aiutano i bambini e cercano di invogliarli a consumare tutto il pasto. Confermo di aver assaggiato tutte le pietanze. Mi sono fermata a parlare con i bambini chiedendo un loro parere, complessivamente mi sono sembrati soddisfatti di mangiare in mensa e insieme ai compagni.

Altresì, a mio parere, i locali necessiterebbero di una "rinfrescata" tramite tinteggio. Credo competenza di competenza dell'Amministrazione Comunale.

A disposizione per qualsiasi chiarimento.

Cordialità

Claudia Zerletti

•



COMUNE DI CASELLE LURANI

PROVINCIA DI LODI

Sede **UNIONE LODIGIANA GRIFONE**

Via Roma 19- 26852 -tel. 0371-96019 - fax 0371-96079

C.F. 84504860150 - Partita IVA 07555730154

Email certificata: info@pec.comune.casellelurani.lo.it



6

SCHEDA PER IL MONITORAGGIO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Sede di osservazione:

scuola d'infanzia

scuola primaria

cucina

refettorio

La tabella dietetica utilizzata è stata validata dall'ASL della Provincia di Lodi SI NO

Il menù preparato è conforme a quello previsto in tabella dietetica per la giornata corrispondente

SI NO

se no, specificare le modifiche _____

e le motivazioni _____

l'appetibilità complessiva delle diverse portate del menù, valutate a seguito di assaggio, risulta:

gradevole

accettabile

insufficiente

osservazioni _____

grado di accettazione delle porzioni da parte degli alunni:

buono (preparazione con scarti < 25%)

sufficiente (preparazione con scarti compresi tra 25% e 50%)

insufficiente (preparazioni con scarti > 50%)

osservazioni _____

grado di pulizia delle stoviglie e dei locali

buono

sufficiente

insufficiente

osservazioni _____

sono presenti alunni che necessitano di dietoterapia SI NO

sono presenti le tabelle dietetiche speciali per gli alunni che necessitano di dietoterapia

SI tutte SI alcune n. _____ NO

Le tabelle dietetiche speciali sono state elaborate da personale qualificato, chiaramente identificabile

SI tutte SI alcune n. _____ NO

Per gli alunni che necessitano di dietoterapia, il menù preparato nella giornata corrisponde a quello previsto nella tabella dietetica speciale SI NO

Se no specificare le modifiche _____

E le motivazioni _____

Il personale addetto alla preparazione e/o alla distribuzione del pasto corrisponde numericamente a quanto previsto in sede contrattuale o, se non previsto, risulta comunque idoneo SI NO

Il tempo impiegato per la distribuzione dei pasti risulta: IDONEO NON IDONEO

Le materie prime risultano in linea con quanto previsto nel capitolato d'appalto SI NO

Eventuali osservazioni _____

PANE UN PO GOMMOSO "POSSO"

Check List compilata da _____

QUARANTA TIZIANA

Quaranta Tiziana



COMUNE DI CASELLE LURANI

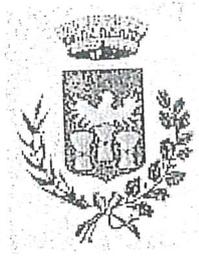
PROVINCIA DI LODI

Sede **UNIONE LODIGIANA GRIFONE**

Via Roma 19- 26852 -tel. 0371-96019 - fax 0371-96079

C.F. 84504860150 - Partita IVA 07555730154

Email certificata: info@pec.comune.casellelurani.lo.it



7

SCHEDA PER IL MONITORAGGIO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Sede di osservazione:
scuola d'infanzia
cucina

scuola primaria
refettorio

La tabella dietetica utilizzata è stata validata dall'ASL della Provincia di Lodi SI NO

Il menù preparato è conforme a quello previsto in tabella dietetica per la giornata corrispondente

SI NO
se no, specificare le modifiche (MERCOLEDI 1/2 TERZA SETTIMANA)

e le motivazioni _____

l'appetibilità complessiva delle diverse portate del menù, valutate a seguito di assaggio, risulta:
gradevole accettabile insufficiente

osservazioni PORTATE INSIPIDE / CREMA UN PO BRODOSA E SCALOPPINA TROPPO ASCIUTA (STORPOSA)

grado di accettazione delle porzioni da parte degli alunni:

- buono (preparazione con scarti < 25%)
- sufficiente (preparazione con scarti compresi tra 25% e 50%)
- insufficiente (preparazioni con scarti > 50%)

osservazioni I BAMBINI NON MANGIANO LE VERDURE!! E' STATO BUTTATO TANTO MANGIARE EDE' VERAMENTE UN PECCATO

grado di pulizia delle stoviglie e dei locali

- buono
- sufficiente
- insufficiente

osservazioni _____
sono presenti alunni che necessitano di dietoterapia SI NO

sono presenti le tabelle dietetiche speciali per gli alunni che necessitano di dietoterapia
SI tutte SI alcune n. _____ NO

Le tabelle dietetiche speciali sono state elaborate da personale qualificato, chiaramente identificabile
SI tutte SI alcune n. _____ NO

Per gli alunni che necessitano di dietoterapia, il menù preparato nella giornata corrisponde a quello previsto nella tabella dietetica speciale SI NO

Se no specificare le modifiche _____

E le motivazioni _____

Il personale addetto alla preparazione e/o alla distribuzione del pasto corrisponde numericamente a quanto previsto in sede contrattuale o, se non previsto, risulta comunque idoneo SI NO
Il tempo impiegato per la distribuzione dei pasti risulta: IDONEO NON IDONEO

Le materie prime risultano in linea con quanto previsto nel capitolato d'appalto SI NO

Eventuali osservazioni SI CHIEDE "LA REGOLA" DI FAR LEGARE I CAPELLI ALLE BAMBINE
Check List compilata da QUARANTA TIZIANA Quaranta Tiziana

01/02/2023

* I PASTI IN BIANCO SONO ASCIUTTI E LA PASTA DIVENTA UN PEZZO UNICO



COMUNE DI CASELLE LURANI

PROVINCIA DI LODI

Sede UNIONE LODIGIANA GRIFONE

Via Roma 19- 26852 -tel. 0371-96019 - fax 0371-96079
C.F. 84504860150 - Partita IVA 07555730154
Email certificata: info@pec.comune.casellelurani.lo.it



8

SCHEDA PER IL MONITORAGGIO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Sede di osservazione:
scuola d'infanzia

scuola primaria

cucina

refettorio

La tabella dietetica utilizzata è stata validata dall'ASL della Provincia di Lodi SI NO

Il menù preparato è conforme a quello previsto in tabella dietetica per la giornata corrispondente
 SI NO

se no, specificare le modifiche _____
e le motivazioni _____

l'appetibilità complessiva delle diverse portate dei menù, valutate a seguito di assaggio, risulta:
gradevole accettabile insufficiente

osservazioni _____
grado di accettazione delle porzioni da parte degli alunni:
 buono (preparazione con scarti < 25%)
 sufficiente (preparazione con scarti compresi tra 25% e 50%)
 insufficiente (preparazioni con scarti > 50%)

osservazioni _____
grado di pulizia delle stoviglie e dei locali
 buono
 sufficiente
 insufficiente

osservazioni _____
sono presenti alunni che necessitano di dietoterapia SI NO

sono presenti le tabelle dietetiche speciali per gli alunni che necessitano di dietoterapia
 SI tutte SI alcune n. _____ NO

Le tabelle dietetiche speciali sono state elaborate da personale qualificato, chiaramente identificabile
 SI tutte SI alcune n. _____ NO

Per gli alunni che necessitano di dietoterapia, il menù preparato nella giornata corrisponde a quello previsto nella tabella dietetica speciale SI NO

Se no specificare le modifiche _____
E le motivazioni _____

Il personale addetto alla preparazione e/o alla distribuzione del pasto corrisponde numericamente a quanto previsto in sede contrattuale o, se non previsto, risulta comunque idoneo SI NO

Il tempo impiegato per la distribuzione dei pasti risulta: IDONEO NON IDONEO

Le materie prime risultano in linea con quanto previsto nel capitolato d'appalto SI NO

Eventuali osservazioni RETRO PAGINA ->
Check List compilata da NICOLA MARTINELLI 6 FEBBRAIO 2023

OSSERVAZIONI: HO NOTATO CHE I GNOCCHI ESSENDO DENTRO I CONTENITORI SI CREA UNA MASSA XCHÈ SI UNISCONO. CREDO CHE SE SI POTESSERO FARE DI UNA PEZZATURA PIÙ PICCOLA TERREBBERO DI PIÙ LA COTTURA, TANTO CHE I GNOCCHI BIANCHI TESSI NELLE VASCHE TTE ERANO UN BLOCCO E I BATEBINI NON LI HANNO MANGIATI RIFERENDO CHE NON ERANO BUONI.

MENTRE UN OSSERVAZIONE MIA PERSONAGE CHE HO VISTO, NELL'INFANZIA, È CHE I BIMBI SI ALZANO E SPOSTANO LE SEDIE, A MIO AVVISO PERICOLOSO PER CHI DEVE SERVIRE IN QUANTO AVENDO TETPI DA RISPETTARE SONO MOLTO VELOCI E POTREBBERO INCIATTARE FACENDOSI MALI LORO E I BIMBI.

9



COMUNE DI CASELLE LURANI

PROVINCIA DI LODI

Sede **UNIONE LODIGIANA GRIFONE**

Via Roma 19- 26852 -tel. 0371-96019 - fax 0371-96079

C.F. 84504860150 - Partita IVA 07555730154

Email certificata: info@pec.comune.casellelurani.lo.it



10

SCHEDA PER IL MONITORAGGIO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Sede di osservazione:

scuola d'infanzia

scuola primaria

cucina

refettorio

La tabella dietetica utilizzata è stata validata dall'ASL della Provincia di Lodi SI NO

Il menù preparato è conforme a quello previsto in tabella dietetica per la giornata corrispondente

SI NO

se no, specificare le modifiche _____

e le motivazioni _____

l'appetibilità complessiva delle diverse portate del menù, valutate a seguito di assaggio, risulta:

gradevole

accettabile

insufficiente

osservazioni PANE MOLTO MORBIDISSIMO

grado di accettazione delle porzioni da parte degli alunni:

buono (preparazione con scarti < 25%)

sufficiente (preparazione con scarti compresi tra 25% e 50%)

insufficiente (preparazioni con scarti > 50%)

osservazioni NON VIENE MOTO GRABITO IL FORMAGGIO PRIMO SALE

grado di pulizia delle stoviglie e dei locali

buono

sufficiente

insufficiente

osservazioni _____

sono presenti alunni che necessitano di dietoterapia SI NO

sono presenti le tabelle dietetiche speciali per gli alunni che necessitano di dietoterapia

SI tutte SI alcune n. _____

NO

Le tabelle dietetiche speciali sono state elaborate da personale qualificato, chiaramente identificabile

SI tutte SI alcune n. _____

NO

Per gli alunni che necessitano di dietoterapia, il menù preparato nella giornata corrisponde a quello previsto nella tabella dietetica speciale SI NO

Se no specificare le modifiche _____

E le motivazioni _____

Il personale addetto alla preparazione e/o alla distribuzione del pasto corrisponde numericamente a quanto previsto in sede contrattuale o, se non previsto, risulta comunque idoneo SI NO

Il tempo impiegato per la distribuzione dei pasti risulta : IDONEO NON IDONEO

Le materie prime risultano in linea con quanto previsto nel capitolato d'appalto SI NO

Eventuali osservazioni _____

Check List compilata da Elisa Fresi



COMUNE DI CASELLE LURANI

PROVINCIA DI LODI

Sede **UNIONE LODIGIANA GRIFONE**

Via Roma 19- 26852 -tel. 0371-96019 - fax 0371-96079

C.F. 84504860150 - Partita IVA 07555730154

Email certificata: info@pec.comune.casellelurani.lo.it



SCHEDA PER IL MONITORAGGIO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Sede di osservazione:

scuola d'infanzia

scuola primaria

cucina

refettorio

La tabella dietetica utilizzata è stata validata dall'ASL della Provincia di Lodi SI NO

Il menù preparato è conforme a quello previsto in tabella dietetica per la giornata corrispondente

SI NO

se no, specificare le modifiche _____

e le motivazioni _____

l'appetibilità complessiva delle diverse portate del menù, valutate a seguito di assaggio, risulta:

gradevole accettabile insufficiente

osservazioni MI PERMETTO SOLO DI SEGNALARE CHE I FINOCCHI ANDAVANO SOTTO MESCOIATI UN BOLLINO DI PIU' - SI SENTIVA SOPRA MOTO SARE SOLO UN POI MENO - MA FRESCI E BUONI

grado di accettazione delle porzioni da parte degli alunni:

- buono (preparazione con scarti < 25%)
- sufficiente (preparazione con scarti compresi tra 25% e 50%)
- insufficiente (preparazioni con scarti > 50%)

osservazioni _____

grado di pulizia delle stoviglie e dei locali

- buono
- sufficiente
- insufficiente

osservazioni _____

sono presenti alunni che necessitano di dietoterapia SI NO

sono presenti le tabelle dietetiche speciali per gli alunni che necessitano di dietoterapia

SI tutte SI alcune n. _____ NO

Le tabelle dietetiche speciali sono state elaborate da personale qualificato, chiaramente identificabile

SI tutte SI alcune n. _____ NO

Per gli alunni che necessitano di dietoterapia, il menù preparato nella giornata corrisponde a quello previsto nella tabella dietetica speciale SI NO

Se no specificare le modifiche _____

E le motivazioni _____

Il personale addetto alla preparazione e/o alla distribuzione del pasto corrisponde numericamente a quanto previsto in sede contrattuale o, se non previsto, risulta comunque idoneo SI NO

Il tempo impiegato per la distribuzione dei pasti risulta: IDONEO NON IDONEO

Le materie prime risultano in linea con quanto previsto nel capitolato d'appalto SI NO

Eventuali osservazioni L'AMBIENTE NON ERA MOTO CALDO

Check List compilata da ELISA TORRENTI

DIETE PARTICOLARI O PASTI IN BIANCO VENGONO SERVITI IN MODO E NON SI POSSONO ASSAGGIARE.