



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per Interventi in materia di edilizia
scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

CON L'EUROPA INVESTIAMO NEL VOSTRO FUTURO!
36° CIRCOLO DIDATTICO SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA
"LUIGI VANVITELLI"

Via Luca Giordano,128 - 80128 - NAPOLI Tel. 081/5567438 Fax 081/ 19321086
Distretto n. 42 - Codice NAEE03600T - C.F. 80029760636
@-mail: naee03600t@istruzione.it web site : www.scuolavanvitelli36.gov.it

VERBALE N. 1 DELLA COMMISSIONE
REFEZIONE SCOLASTICA DEL 36 cd Napoli

In data 14 marzo 2017 si è tenuta la seduta di insediamento della Commissione per la Refezione Scolastica Interna al 36° C.D. di Napoli.

Era presente Il Dirigente scolastico, Dott.ssa Ida Francioni, insieme con

Per la Scuola dell'Infanzia:

l'Ing. Guglielmo Aldo Simeone (rappresentante genitori)

la Dott.ssa Stefania Gramendola (rappresentante docenti)

Per la Scuola Primaria:

l'Ing. Gianluca Matarese e la Dott.ssa Marianna Naccarato (rappresentanti genitori)

la Dott.ssa Bianca Maria Pisa e la Dott.ssa Flora Colaleo (rappresentanti docenti).

Preside i lavori, il Dirigente Scolastico. Assume le funzioni di verbalizzatore la dott.ssa Naccarato.

La seduta ha avuto inizio alle ore 16.00 circa con la presentazione dei componenti. La dott.ssa Francioni preliminarmente esprime ai convenuti riconoscenza per la disponibilità manifestata nella presentazione delle candidature per l'incarico a membri della istituenda Commissione, la cui istituzione, fortemente voluta dalla componente genitore, è stata subito accolta con favore dal locale Consiglio di Circolo.

Si procede dando lettura del Regolamento per l'Istituzione e il Funzionamento della Commissione per la Refezione Scolastica del 36° Circolo Didattico di Napoli.

Nel corso dei lavori, il Dirigente Scolastico si è a lungo soffermato a chiarire ed evidenziare le funzioni della Commissione relativamente alle attività di verifica, controllo, assaggio e visione, presso la scuola e presso il centro cottura, oltre che le modalità di intervento e di erogazione del Servizio in parola.

Congiuntamente si conviene sulla la necessità di voler approfondire gli aspetti teorici e la complessa documentazione normativa su cui poggia l'intera architettura del Servizio. Allo scopo, il Dirigente provvede a fornire a tutti i componenti, copia dei seguenti documenti:

-**Vademecum Servizio di refezione scolastica a.s. 2016/2017**, emanato dall'Assessorato alla Scuola e all'Istruzione, Servizio Diritto all'Istruzione del Comune di Napoli;

-**Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica**, a cura del Dipartimento per la Sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti, Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione.

Dal dibattito che ne scaturisce si conviene unanimamente di effettuare una successiva seduta per approfondire il contenuto del Capitolato di Appalto relativo al semestre in corso e per programmare le attività dei sopralluoghi interni ed esterni.

L'ing. Simeone si dichiara disponibile ad avanzare richiesta di rilascio di copia dell' Offerta Tecnico-Economica avanzata dalla Ditta aggiudicataria del Servizio, presso gli Uffici preposti.

Non avendo altri argomenti su cui discutere, la seduta si conclude alle ore 17.30 circa

Letto firmato e sottoscritto

Il Verbalizzatore

Dott.ssa M. Naccarato

il Presidente

dott.ssa Ida Francioni

Napoli, 14 marzo 2017



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per Interventi in materia di edilizia
scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

**CON L'EUROPA INVESTIAMO NEL VOSTRO FUTURO!
36° CIRCOLO DIDATTICO SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA
"LUIGI VANVITELLI"**

Via Luca Giordano,128 - 80128 - NAPOLI Tel. 081/5567438 Fax 081/ 19321086
Distretto n. 42 - Codice NAE03600T - C.F. 80029760636
@-mail: naee03600t@istruzione.it web site : www.scuolavanvitelli36.gov.it

**VERBALE N. 1 DELLA COMMISSIONE
REFEZIONE SCOLASTICA DEL 36 cd Napoli**

In data 10 maggio 2017 si è tenuta un incontro della Commissione per la Refezione Scolastica Interna al 36° C.D. di Napoli.

Era presente Il Dirigente scolastico, Dott.ssa Ida Francioni, insieme con

Per la Scuola dell'Infanzia:

l'Ing. Guglielmo Aldo Simeone (rappresentante genitori)

la Dott.ssa Stefania Gramendola (rappresentante docenti)

Per la Scuola Primaria:

la Dott.ssa Marianna Naccarato (rappresentanti genitori)

la Dott.ssa Bianca Maria Pisa e la Dott.ssa Flora Colaleo (rappresentanti docenti).

Risulta assente l'Ing. Gianluca Matarese

Preside i lavori, il Dirigente Scolastico. Assume le funzioni di verbalizzatore la dott.ssa B Pisa.

La seduta ha avuto inizio alle ore 16.00 circa con la presentazione dell'odierno o.d.g. relativo a :

1. Definizione sopralluogo presso il Centro cottura Sodexò
2. Monitoraggio Qualità servizio refezione

Il Dirigente propone di aggiungere anche la trattazione di un terzo argomento relativo allo svolgimento del Processo presso il Tribunale di Napoli, a seguito del ricorso avanzato dalla mamma di una alunna della scuola, avv.to sig. Frasca. I presenti non si oppongono.

Relativamente al punto 1, dopo un'ampia discussione di concorda di effettuare una visita presso il centro entro il giorno 20 mese, del mese corrente nelle fasce orarie previste e almeno una interna presso la scuola, impegnandosi anche ad effettuarne una e una in sede presso la scuola in data successiva, che sarà comunicata nella fascia oraria compreso tra le ore 12,15 e le 13,30.

Si procede poi a valutare una proposta di verbale di sopralluogo presentata dalla dott.ssa Naccarato, che viene adeguatamente modificata e che sarà utilizzata le attività della Commissione e depositata agli atti della scuola per successiva diffusione tra le famiglie.

Si prende, quindi, visione del questionario fatto stampare dalla ditta Sodexo che sarà somministrato ai docenti e agli alunni della scuola dell'infanzia e primaria per valutare la soddisfazione dell'utenza rispetto al servizio di refezione erogato. Alla stessa sarà chiesto di acquisire la fotocopia dei questionari compilati e un prospetto riepilogativo in formato editabile per l'utilizzo successivo dei dati che saranno stati raccolti.

La dott.ssa Francioni procede, poi, ad illustrare alla commissione lo svolgimento del Ricorso ex art.700, avanzato presso il Tribunale di Napoli e dà ampia lettura delle note inoltrate dalla all'Avvocatura di Stato riservandosi ulteriori aggiornamenti sugli esiti successivi.

Non avendo altri argomenti su cui discutere, la seduta si conclude alle ore 17.30 circa
Letto firmato e sottoscritto

Il Verbalizzatore
Dott.ssa B. Pisa

il Presidente
dott.ssa Ida Francioni

Napoli, 14 marzo 2017

36° CIRCOLO DIDATTICO STATALE DI NAPOLI

L. VANVITELLI

Scuola dell'Infanzia e Primaria

VERBALE DI SOPRALLUOGO DELLA COMMISSIONE PER LA
REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO CENTRO COTTURA

SODEXÓ (Via B.Guidetti, 1)

- DATA 16/5/2014
- ORA 8.50
- Membri della Commissione intervenuti nel sopralluogo:

MARIANNA NACCARATO

Giovanna Naccarato

GIUGUCCO SIMONE

Giugucco Simone

GIANLUCA MARABISSO

Gianluca Marabisso

SIGFRIDA CRISTOFORA

Sigfrida Cristofora

BIANCA NACCARATO

Bianca Naccarato

SOPRALLUOGO

Si riceve la responsabile del centro cottura Giugucco Simone; si vengono forniti conosciuti manuali, ricette e modulare oltre a materiale informativo. Venivano accompagnati nel sopralluogo della Dott.ssa Salvati a partire dalla scorsa mese.

- I locali di conservazione sono puliti e in ordine

sì

no

I locali sono ben illuminati, arredati per gruppi di lavoro.

Si sono diversi ambienti per garantire i metodi di conservazione: celle frigorifere, congelatori, depositi.

- Le derrate alimentari sono ben conservate

sì

no

Gli alimenti non deperibili sono ripartiti per tipologia e temperatura di conservazione e conservati su scaffali ordinati da temperatura e distanza dal suolo.

Gli alimenti refrigerati e congelati sono separati in celle specifiche per ogni tipologia di alimento e temperatura controllata come da norme tecniche.

Gli alimenti destinati alle diete speciali sono conservati separatamente su scaffali dedicati.

- Gli addetti indossano abbigliamento da lavoro idoneo

sì

no

Tutti indossano camici, cuffiette, guanti e mascherina.

- Gli ambienti di preparazione e cottura sono puliti e in ordine

~~sì~~

no

Cucina anfiga in acciaio con ambienti di preparazione ben suddivisi (cucina separata per preparazione diete speciali con utensili dedicati e zona lavaggio esclusiva).

Ambienti separati per lavaggio e preparazione alimenti (solo per macchine operative, per preparazioni calde e fredde).

- Le attrezzature in uso sono adeguate e pulite

~~sì~~

no

Le attrezzature vengono quotidianamente sanificate e controllate prima della distribuzione.
Le attrezzature per alimenti speciali sono sempre manipolate separatamente.

- Imballaggi e contenitori per trasporto e distribuzione sono adeguati

~~sì~~

no

Le scatole di conservazione destinate al trasporto sono termiche e a chiusura ermetica - All'interno

delle stesse gli elementi vengono restituiti in
vassoi di acciaio con copricapo, dietro alla
distribuzione.

Le date degli studi sono riportate in contenitori
sigillati e suddivise in ~~due~~ scatole di distribuzione
identificate con nome del bambino, sesso e intolleranza.

OSSERVAZIONI

Il personale è stato disponibile e cordiale.
È stato consentito l'accesso a tutti i locali
rispettando le norme di sicurezza.

È stato possibile verificare dati di scadenza
o comunque e sono rispettate tutte le norme.
Dal sopralluogo si evidenzia un'esatta
confondenza tra gli ambienti e le procedure
organizzate e gli allegati tecnici all'offerta
economica.

Sono state trovate schede di rilevazione delle
temperature di cottura rilevate nei giorni precedenti,
in conformità ai processi descritti nell'offerta
tecnica.

Diversi prodotti sono biologici: zucchero,
farina di grano duro, olio d'oliva, legumi.

Il pesce utilizzato è esclusivamente merluzzo.
Tutti gli elementi sono di marche note (AIA, SPANICO,
MAGGIORA, SPORI, etc)

Napoli, li 16/5/2017

Il sopralluogo ha avuto termine alle ore: 10,25

Compilatore: Rebecca Ricciardi

Firma: W. Coroneo

36° CIRCOLO DIDATTICO STATALE DI NAPOLI
L. VANVITELLI
 Scuola dell'Infanzia e Primaria

**VERBALE DI SOPRALLUOGO DELLA COMMISSIONE PER LA
 REFEZIONE SCOLASTICA**

- DATA 26/5/2014
- ORA 12.15
- Membri della Commissione intervenuti nel sopralluogo:

MARILINA NACCARATO
SUSUGNO SIMONE
GIANLUCA MARAGGI
BIANCA MARA PIS
IDA FRANCONI

(Handwritten signatures)

- Scuola Dell'infanzia
- ✗ Suola primaria

SCHEMA DI VALUTAZIONE DEL SERVIZIO

- Pulizia di ambienti e arredi	scarso <input type="checkbox"/>	sufficiente <input type="checkbox"/>	buono <input type="checkbox"/>	ottimo <input checked="" type="checkbox"/>
<i>La pulizia viene eseguita così come da tipo di detersivi usati</i>				
- Nomi addetti alla distribuzione	_____			
- Gli addetti indossano: camice, cuffia, guanti				sì <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
- Orario di ARRIVO del pasto: <u>12.00</u>				
- I contenitori per gli alimenti sono puliti e in buone condizioni				sì <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
- I contenitori vengono aperti immediatamente prima della distribuzione				sì <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
<i>Sono allocati in corredi termici</i>				
- I pasti speciali vengono distribuiti separatamente in confezioni monouso				sì <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
<i>Un addetto si occupa esclusivamente di fare distribuire</i>				
- Lo spazio per lo scodellamento è ben organizzato e pulito:				sì <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>

- Orario di DISTRIBUZIONE del pasto: 12.30

- Orario di FINE DISTRIBUZIONE del pasto: 12.45

- La distribuzione degli alimenti avviene seguendo le comuni norme igieniche sì no

- Conformità del menù :

- PRIMO PIATTO riso con salsiccia sì no
- SECONDO PIATTO mozzarella sì no
- CONTORNO fasolini al pomodoro sì no
- FRUTTA BANANA sì no
- PANE BLO sì no

- N° TOTALE PASTI SERVITI: 652 N° BAMBINI: 788
 N° PASTI SPECIALI: 3 TIPO: DIETA IPERSONICA
DIETA INT PROTENE LATTIC
DIETA INT PROTENE LATTIC BUONO
DIETA CENACHIA
PASTI IN STAGIO

APPETIBILITÀ E GRADIMENTO DEGLI ALIMENTI

➤ L'aspetto delle pietanze è invitante?

I PIATTO sì no II PIATTO sì no CONTORNO sì no

Il riso è al dente e ben condito -
La mozzarella è molto fresca e di buona qualità. I
spaghettoni sono teneri e appetibili. Il pane è fragrante e
la banana è di gusto gradevole.

➤ La cottura dei cibi è soddisfacente?

I PIATTO sì no II PIATTO sì no CONTORNO sì no

➤ Gli alimenti hanno una temperatura compatibile con il tipo di portata?

I PIATTO sì no II PIATTO sì no CONTORNO sì no

Un addetto verifica ogni temperatura al momento
della distribuzione.

➤ La quantità di alimenti distribuiti è conforme al capitolato?

I PIATTO sì no II PIATTO sì no CONTORNO sì no

I quantitativi distribuiti sono documentati tramite
inventario degli utensili per la ~~distribuzione~~ documentazione.

TEMPI DELLA REFEZIONE

• OSSERVAZIONI SUI TEMPI DI DISTRIBUZIONE DEI

PASTI: Le tempistiche sono adeguate alla
consunzione delle porzioni servite e
del soddisfacimento delle richieste.

• OSSERVAZIONI SUI TEMPI DI CONSUMAZIONE DEI

PASTI: Il tempo di dispersione è di circa 30
min ed è sufficiente alla consumazione
del pasto.

OSSERVAZIONI E COMMENTI

La consumazione delle porzioni e le tempistiche
preparate sono state giudicate e adeguate agli
standard presenti del capitolato.

Napoli, li 26/5/2017

Il sopralluogo ha avuto termine alle ore: 13.20

Compilatore: FRANCESCO NACCARATO

Firma: Alfano