



COMUNE DI TORBOLE CASAGLIA
Provincia di Brescia

VERBALE RIUNIONE COMMISSIONE MENSA DEL 09.05.2023

L'anno duemilaventitré, addì nove del mese di Maggio, alle ore 12:00, presso i locali della mensa scolastica di via Garibaldi 28/A a Torbole Casaglia, si sono riunite le sotto elencate persone, nominate membri della Commissione Mensa per l'a.s. 2022/23:

- Assessore alla Pubblica Istruzione Sig.ra Volonghi Sara (già presente in qualità di Insegnante con assistenza alla propria classe),
- Sig.ra Durante Luciana, insegnante
- Sig.ra Bertolini Elisa, insegnante
- Sig.ra Fiorenza Fabiana, rappresentante genitori servizio refezione scolastica;
- Sig.ra Zito Michela, rappresentante genitori servizio refezione scolastica;
- Sig.ra Bolometti Valentina, rappresentante genitori servizio refezione scolastica;
- Sig.ra Marcella Rotondo e Sig. Terzo Emanuele, dell'ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Torbole Casaglia.

ORDINE DEL GIORNO

1. Monitoraggio e verifica del servizio di refezione scolastica – Menù Primavera-Estate 2023;
2. Varie ed eventuali

In data odierna si riunisce la Commissione Mensa (di seguito anche solo "Commissione") per l'a.s. 2022/2023, come disciplinata dal "*Regolamento servizio refezione scolastica e Commissione Mensa*", approvato con deliberazione di C.C. n. 37 del 14.11.2016 consegnato, in copia, a tutti i presenti contestualmente alla comunicazione di avvenuta nomina.

Svolge funzioni di Segretario verbalizzante la Sig.ra Rotondo Marcella.

Prima dell'impiattamento viene rilevata la temperatura di servizio di ciascuna pietanza proposta nel menù del giorno; le temperature di servizio risultano pari a:

- 66,7 gradi centigradi per il primo piatto (crema di piselli);
- 72,7 gradi centigradi per il secondo (hamburger di manzo ai ferri);
- 67,6 gradi centigradi per il contorno (patate lesse al vapore).

Si procede, dunque, all'assaggio di tutte le pietanze (evidenziate nell'**Allegato n. 1**).

PRIMO PIATTO: i Commissari esprimono a maggioranza giudizi positivi circa l'adeguatezza e gradibilità del primo piatto, suggerendo tuttavia all'Appaltatore che la crema di piselli venga in futuro frullata più finemente per evitare che la percezione di piccoli residui di piselli non frullati possa impattare negativamente sulla gradibilità della pietanza nei bambini.

SECONDO PIATTO E CONTORNO: i Commissari esprimono a maggioranza giudizi di adeguatezza circa il grado di cottura e la gradibilità al palato delle pietanze proposte, segnalano tuttavia che la temperatura all'assaggio delle stesse, pur rilevata più che adeguata in fase di pre-porzionatura (72,7° C), è apparsa tra il tiepido ed il freddo all'assaggio; l'hamburger è stato inoltre percepito particolarmente sapido in confronto alle patate che, al contrario, sono sembrate piuttosto insipide.



COMUNE DI TORBOLE CASAGLIA
Provincia di Brescia

Il secondo piatto alternativo, pesce al vapore e verdure lesse, risulta poco sapido e non particolarmente gradevole all'assaggio; i Commissari chiedono pertanto all'Appaltatore che questo tipo di proposta di dieta leggera, anche per il futuro, possa essere sostituita.

PANE E FRUTTA: il pane è fresco e la frutta (banane), pur dall'aspetto acerbo, risulta gradevole all'assaggio. Circa il pane, i Commissari avanzano all'Appaltatore le seguenti proposte:

- 1) servire il pane contestualmente al secondo piatto e non sin dal primo piatto, come accaduto per alcuni tavoli accanto a quelli della Commissione;
- 2) valutare l'approvvigionamento di pane presso una forneria del territorio (Forneria Ontini di Torbole Casaglia) che, a parere dei residenti, risulta nota per produrre prodotti panificati di elevata qualità.

Il giudizio complessivo della Commissione raggiunge la sufficienza.

In aggiunta alle istanze che precedono i Commissari chiedono inoltre all'Appaltatore:

- 1) una pulizia più approfondita dei refettori (polvere negli angoli delle stanze), approfittando di ponti e chiusure per le festività programmate (Natale e Pasqua) per effettuare delle pulizie straordinarie dei locali;
- 2) una maggiore attenzione al rispetto dei tempi di scodellamento e, di riflesso, a come ciò impatta sulla percezione delle temperature dei piatti all'assaggio;
- 3) tenuto conto della conclusione della fase di emergenza pandemica, di fare in modo che i bambini:
 - a) possano svuotare in autonomia i propri residui di cibo in apposito contenitore dell'organico unitamente alla riconsegna delle stoviglie;
 - b) possano aggiungere ai contorni condimenti in base al proprio gusto, predisponendo in ciascun refettorio un tavolo per i condimenti con olio, aceto e sale a disposizione.

Alcuni Commissari, in rappresentanza dei Genitori, suggeriscono infine alla Scuola di valutare:

- la possibilità di avviare, nell'ambito del consolidato progetto scolastico di educazione alimentare, una *piccola Commissione Mensa dei bambini*;
- la possibilità di fare in modo che le Insegnanti, quotidianamente, annotino gli aspetti ritenuti più salienti circa il servizio di refezione scolastica.

Durante ed a conclusione della seduta, viene compilata una scheda di sintesi relativa a tutti gli aspetti infra considerati, che viene allegata al presente verbale per costituirne parte integrante e sostanziale (**Allegato n. 2**).

I lavori della Commissione si concludono alle ore 13.50 circa.

L'originale del presente verbale verrà conservato agli atti dell'Ufficio Pubblica Istruzione comunale.

Letto, confermato, sottoscritto.

Il Presidente

Il Segretario verbalizzante