COMUNE DI TORBOLE CASAGLIA
Provincia di Brescia

VERBALE RIUNIONE COMMISSIONE MENSA DEL 25.01.2024

L'anno duemila ventiquattro, addì venticinque del mese di gennaio, 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. 2023/24:

- Volonghi Sara, Assessore alla Pubblica Istruzione;
- Rotondo Marcella, Responsabile Ufficio Pubblica Istruzione;
- Elisa Bertolini, Insegnante della scuola primaria di Torbole Casaglia;
- Bolometti Valentina, tra i genitori di coloro che usufruiscono del servizio mensa;
- Anselmi Elisabetta, tra i genitori di coloro che usufruiscono del servizio mensa;
- Macobatti Sara, tra i genitori di coloro che usufruiscono del servizio mensa;
- Bertazzoni Matteo in rappresentanza della ditta appaltatrice "GRA di Bertazzoni Paolo & C. sas".

ORDINE DEL GIORNO

1. Monitoraggio e verifica del servizio di refezione scolastica – Menù Autunno-Inverno 2023/24;
2. Varie ed eventuali

In data odierna si riunisce in seconda seduta la Commissione Mensa (di seguito anche solo "Commissione") per l'a.s. 2023/2024, come disciplinata dal "*Regolamento servizio refezione scolastica e Commissione Mensa*", approvato con deliberazione di C.C. n. 37 del 14.11.2016 inviato, 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 del primo piatto del giorno (pizza), che risulta essere adeguata e pari a 71,5 gradi centigradi.

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

I Commissari esprimono all'unanimità giudizi positivi circa l'adeguatezza e la gradibilità del primo piatto, del secondo e del contorno.

Il pane è fresco ed il budino alla vaniglia gradevole.

I commissari prendono visione delle certificazioni ISO fornite della ditta appaltatrice come da richiesta emersa nel precedente incontro.
Per quanto riguarda l'ispezione dei locali e dei bagni non si riscontrano particolari criticità.

Durante la seduta si è verificato l'episodio di una bambina che si lamentava di una fettina di pollo cruda. Il piatto in questione è stato visionato dai commissari che hanno potuto constatare che la carne fosse cotta, con solo una leggera sfumatura rosata nella parte più spessa della fetta. L'operatrice del servizio mensa ha comunque provveduto alla sostituzione del piatto alla bambina che se ne era lamentata.

Durante la seduta i genitori commissari hanno portato a conoscenza la ditta appaltatrice di alcune criticità rilevate e raccolte dai genitori dei fruitori del servizio nei giorni addietro; tali criticità sono state puntualmente esaminate, nello specifico:

- **08/01/2024 eliche all'olio poco condite e niente formaggio**: l'appaltatore ribadisce che il formaggio è sempre a disposizione e non ve n'è carenza, basta pertanto che il singolo minore faccia presente all'operatrice di turno che desidera venga cosparso sulla pietanza in fase di scodellamento;
- **24/01/2024 piatto con pochissima quantità di legumi in brasiera**: sullo specifico episodio è stata sentita l'operatrice addetta allo scodellamento che ha riferito che la quantità modesta della porzione era frutto di un compromesso tra il minore che non voleva nemmeno assaggiare il piatto e l'operatrice che ha provato a convincerlo almeno ad un piccolo assaggio. I commissari chiedono comunque all'operatrice interpellata che, anche a fronte del rifiuto ad assaggiare il piatto, lo stesso venga composto con la porzionatura piena della pietanza proposta, onde evitare in futuro che arrivino altre segnalazioni che travisino la situazione;
- **segnalazione di plastica sotto la pizza**: l'appaltatore comunica che nessuna delle fasi produttive della pizza prevede l'utilizzo di plastica bensì, come appurato dagli stessi commissari, di carta forno; è pertanto verosimile sia accaduto che, durante la porzionatura e scodellamento della pietanza nei singoli piatti dei minori fruitori da parte del personale addetto, un pezzo di carta forno possa essere rimasto attaccato alla base di una fetta di pizza.
- **quantitativi di pane non sempre adeguati**: l'appaltatore ribadisce che il quantitativo in termini di kg assoluti di pane risulta conforme e, anzi, leggermente sovrabbondante rispetto al numero dei fruitori del servizio previsti giorno per giorno; è tuttavia possibile che, pur a fronte di un quantitativo adeguato, il numero dei singoli panini possa risultare tale da non soddisfare il rapporto 1:1; si chiede pertanto all'appaltatore di prevedere giornalmente maggiori quantità di pane e/o valutarne una tipologia diversa dalle ciabattine e tale per cui il rapporto numerico 1:1 venga sempre rispettato.

Di seguito le richieste e i suggerimenti proposti dai genitori commissari durante la seduta:

1) possibilità di ripristinare i ravioli alla carne, molto apprezzati dai bambini e non più presenti dopo l'ultima revisione del menù autunno/inverno;
2) richiesta all'Ufficio Pubblica Istruzione di rendere fruibile, tramite inoltro ai commissari e pubblicazione sul sito internet comunale, oltre al menù ordinario anche quello della "dieta leggera/in bianco" in modo da poterlo condividere con tutti i genitori dei piccoli iscritti al servizio mensa scolastica;
3) invito alle operatrici della mensa ad essere più celeri e a non temporeggiare giorni/settimane nel portare a conoscenza il proprio datore di lavoro di eventuali problemi riguardanti il servizio o gli spazi in cui si svolge al fine di mettere quest'ultimo nelle condizioni di potersi interfacciare con più solerzia con Comune e Scuola per la loro risoluzione.

I lavori della Commissione si concludono alle ore 13:30 circa.

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

Letto, confermato, sottoscritto.

Il Presidente

Il Segretario verbalizzante