



COMUNE DI TORBOLE CASAGLIA
Provincia di Brescia

VERBALE RIUNIONE COMMISSIONE MENSA DEL 29.11.2022

L'anno duemilaventidue, addì ventinove del mese di Novembre, alle ore 13:00 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 Caliendo Cinzia, insegnante
- Sig.ra Fiorenza Fabiana, rappresentante genitori servizio refezione scolastica;
- Sig.ra Zito Michela, rappresentante genitori servizio refezione scolastica;
- Sig. Filocamo Gabriele, rappresentante genitori servizio refezione scolastica;
- Sig.ra Bolometti Valentina, rappresentante genitori servizio refezione scolastica;
- Sig. Bertazzoni Matteo, delegato della ditta GRA, appaltatore del servizio per conto del Comune;
- 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 Autunno-Inverno 2022;
2. Varie ed eventuali

In data odierna si riunisce in prima seduta 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'impattamento viene rilevata la temperatura di servizio di ciascuna pietanza proposta nel menù del giorno; le stesse risultano pari a:

- 64 gradi centigradi;
- 71 gradi per il secondo e 16,6 gradi per il piatto alternativo (uovo sodo).

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. Per il secondo piatto la percezione rimane tra il caldo ed il tiepido, cottura e gradibilità sono adeguate ma viene constatato che rimane molto avanzo nel piatto degli alunni.

Il secondo piatto alternativo, l'uovo sodo, risulta invece freddo all'assaggio.

Il contorno, insalata verde, viene percepita da alcuni Commissari come eccessivamente salata, l'opinione non è però unanime, ciò potrebbe essere determinato in parte dal gusto personale, si suggerisce tuttavia al



COMUNE DI TORBOLE CASAGLIA
Provincia di Brescia

personale addetto alla somministrazione dei pasti in mensa di rimestare adeguatamente i contorni preporzionatura al fine di diffondere in maniera più uniforme il condimento.

Il pane è fresco e gradevole mentre la frutta risulta fredda perché conservata nel locale magazzino non riscaldato a servizio dei refettori. I Commissari chiedono all'Appaltatore che il personale addetto alla somministrazione dei pasti, almeno nelle stagioni termiche più rigide, possa farsi carico di posizionare la frutta del giorno nel locale cucina (riscaldato) con congruo anticipo rispetto al consumo da parte degli utenti, in modo da ridurre almeno in parte la differenza di temperatura.

Un Genitore Commissario segnala alla Commissione episodi di inizio anno scolastico riportati dal figlio fruitore del servizio circa acqua con cattivo odore e bicchieri segnati da colore rosso, di tali circostanze, tuttavia, durante la seduta odierna non se ne è rivenuta evidenza; l'acqua somministrata appare limpida ed inodore, le stoviglie e i piatti puliti.

Il giudizio complessivo della Commissione raggiunge la sufficienza.

Di seguito i suggerimenti proposti dalla Commissione:

- 1) **rimestare meglio** l'insalata appena condita prima dello scodellamento, in modo tale da uniformarne il condimento ed il sale;
- 2) rivedere la temperatura di servizio dell'uovo sodo come piatto alternativo e, nell'impossibilità di proporlo a temperature meno rigide, valutarne la sostituzione;
- 3) **rimuovere la frutta dal magazzino** e posizionarla nel locale cucina **con congruo anticipo** rispetto alla somministrazione del giorno in modo tale da raggiungere una **temperatura di servizio più adeguata**;
- 4) utilizzare una pinza o **guanti per la porzionatura del pane** da parte del personale addetto.
- 5) sostituzione della frittata con verdure all'interno con frittata semplice senza verdure per limitare gli sprechi da parte dei bambini
- 6) **sostituire il merluzzo agli aromi** con altro piatto di pesce, a parità di macronutrienti, maggiormente gradito agli alunni per ridurre gli sprechi ed avanzati: l'Appaltatore si impegnerà nella ricerca di una pietanza alternativa.

Durante ed a conclusione della seduta, viene compilata una scheda di sintesi relativa allo stato di pulizia di ambienti, arredi e stoviglie, ed alla qualità, gradibilità e temperatura delle pietanze del menù del giorno, che viene allegata al presente verbale per costituirne parte integrante e sostanziale (**Allegato n. 2**).

I lavori della Commissione si concludono alle ore 14.30 circa.

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

Letto, confermato, sottoscritto.

Il Presidente

Il Segretario verbalizzante