

COMUNE DI TORBOLE CASAGLIA

Provincia di Brescia

VERBALE RIUNIONE COMMISSIONE MENSA DEL 05.04.2022

L'anno duemilaventidue, addi cinque del mese di aprile, 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. 2021/22:

- Assessore alla Pubblica Istruzione Sig.ra Volonghi Sara,
- Sig.ra Voltolini Vittoria, insegnante
- Sig.ra Bertolini Elisa, insegnante
- Sig.ra Della Torre Chiara, rappresentante genitori servizio refezione scolastica;
- Sig.ra Zito Michela, rappresentante genitori servizio refezione scolastica;
- Sig. Bergomi Angelo Massimiliano, rappresentante genitori servizio refezione scolastica;
- Sig. D'Oppido Eustachio, rappresentante genitori servizio refezione scolastica;
- Sig. Ciuffo Nicola, rappresentante genitori servizio refezione scolastica;
- Sig. Bertazzoni Paolo, responsabile 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 invernale;
- 2. Varie ed eventuali

In data odierna si riunisce in seconda seduta la Commissione Mensa (di seguito anche solo "Commissione") per l'a.s. 2021/2022, 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 Presidente della Commissione l'Assessore Volonghi Sara, e di Segretario verbalizzante la Sig.ra Rotondo Marcella.

Il Sig. Bertazzoni Paolo e l'insegnate Sig.ra Bertolini Elisa raggiungono la Commissione Mensa durante la consumazione del primo piatto.

Si procede, dunque, all'assaggio di tutte le pietanze del menù del giorno (evidenziate nell'<u>allegato n. 1</u>). I Commissari esprimono a maggioranza giudizi positivi circa l'adeguatezza, la gradibilità e la qualità del primo piatto, mentre rilevano che la temperatura è percepita come tiepida. La Sig.ra Rotondo fa presente che nei primi piatti senza salse o sughi come quello di specie (pasta all'olio), le pietanze patiscono di più la perdita di temperatura.

Prima del porzionamento del primo piatto in favore degli utenti del secondo turno, viene rilevata la temperatura di servizio da parte delle addette per verificare non vi sia stata eccessiva dispersione tra un turno



COMUNE DI TORBOLE CASAGLIA

Provincia di Brescia

e l'altro. La temperatura rilevata risulta pari a 68 gradi e, pertanto, conforme a quanto previsto dalla normativa di settore.

Un'osservazione espressa dai genitori riguarda la poca praticità per i ragazzi, soprattutto dell'infanzia e delle prime classi, nella mondatura ed assunzione della frutta, tanto che la stessa viene poco consumata da parte dei più piccoli.

Dopo una breve riflessione circa la materiale impossibilità di servire frutta pre-tagliata, che si annerirebbe velocemente, o di chiedere alle Insegnanti di farsi carico del taglio della frutta per i bambini più piccoli, cosa che in passato veniva fatta ma che, per le norme anti-contagio da Covid-19, non risulta più fattibile, emerge la proposta da parte di un genitore di poter servire, almeno una volta a settimana ed in alternativa alla frutta, dei vasetti di frutta frullata senza zuccheri aggiunti.

L'appaltatore accoglie la richiesta e si riserva di verificare il prodotto più idoneo da poter somministrare.

A richiesta dei genitori il Sig. Bertazzoni comunica che il nuovo menù primavera/estate verrà proposto a partire dalla settimana successiva a quella di Pasqua; lo stesso verrà comunicato a Scuola e Comune e fornito in copia per tempo a tutti i piccoli fruitori.

Al termine della consumazione i Commissari visitano il locale adiacente i refettori, dove vengono ricevuti i pasti e lavate e riposte le stoviglie, non rilevando alcuna criticità in merito alla condizione di luoghi ed attrezzature.

Un genitore esprime il desiderio di visitare il centro di produzione dell'appaltatore sito a Brescia. L'appaltatore fa presente che i tempi di produzione risultano incompatibili con l'accesso da parte di terzi per evitare contaminazioni e che un accesso è ipotizzabile solo a partire dal tardo pomeriggio. Verificherà tuttavia con il proprio responsabile del servizio di prevenzione e protezione la possibilità di accogliere la richiesta dandone riscontro successivamente.

La Sig.ra Rotondo propone la convocazione di una nuova seduta della Commissione Mensa entro fine mese, con il cambio del menù. La proposta viene accolta favorevolmente da parte di tutti i membri della Commissione.

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 13.20 circa.

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

Letto, confermato, sottoscritto.

Soco beaylu

Il Presidente

ON THE OUT OF SAGE

Il Segretario verbalizzante





Menù scuole Anno Scolastico 2021/2022 autunno-inverno

Torbole primaria

1° SETT. 18/10/2021 15/11/2021 13/12/2021	SETTIMANA DI ASERMANA DI
Mezzemaniche pomodoro e pesto Hamburger di manzo ai ferri Misto di verdure sattale	MAEN
Eliche all'olio Caclotta Insciato cosso e verde	MARTEDI
Risotto allo zafferano Filetto di platessa dorato MSC	WENCOTEDI.
Crema di patate e ceci Arrosto di tacchino	GIOWEDI
Pennette al pomodoro Rollè di uovo e formaggio	ACAGNATA

																								-	X	-						-
25/04/2022	28/02/2022	31/01/2022	03/01/2021	06/12/2021	08/11/2021	4" SETT.		18/04/2022	21/03/2022	21/02/2022	24/01/2022	27/12/2021	29/11/2021	01/11/2021	3° SETT.		11/04/2022	14/03/2022	Control	17/01/2023	20/12/2021	22/11/2021	25/10/2021	2° SETT.	04/04/2022	07/03/2022	07/02/2022	10/01/2022	13/12/2021	15/11/2021	18/10/2021	SETTIMANNA DI
	Frutta di stagione	Insalata verde	Prosciutto cotto	Pizza al forno						Frutta di stagione	Cavolfiore lessa al vapore	Coscia di pollo al forno	Pennette al ragù di carne leggero			Budino alla vaniglia		none crandante	Forth All closed of High	bedge con	Asiggo DOP	Sedonini all'olio					Frutta di stagione	Misto di verdure saltate	Hamburger di manzo ai ferri	Mezzemaniche pomodoro e pesto		TIMEN
	Frutta di stagione	Fagioli in umido	Spezzatino di vitellone	Polenta c/						Frutta di stagione	Insalata verde	Uovo sodo	Risotto allo zafferano					BOILDING	Calcia assa ci vopcia	Constant of polic delicate	Cololetta di polio dondo	Merre penne di pomodoro					Frutta di stagione	Insalata rossa e verde	Caciotta	Eliche all'olio	X	MARTEON
	Banana	Fagiolini lessi at vapore	Petto di pollo ai ferri	Ravioli di carne burro e salvia					7	Frutta di stagione	Patate lesse al vapore	Polpette di manzo in umido	Crema di zucca c/crostini					mulia ai siagione	Cappoca velai e viola	Programo cono	Prospirato cotto	Pizzo of formo		rogun alla iruna			Frutta di stagione	Erbette lesse al vapore	Filetto di platessa dorato MSC	Risotto allo zafferano		WERCOTED!
	Frutta di stagione	Cappucci verdi e carote julienne	Fontal	Conchiglie al pomodoro		•	Yogurt alla frutta			Frutta di stagione	Fagiolini lessi al vapore	Flietto di platessa dorato MSC	Mezzemaniche all'olio					rutia di stagione	spiriodi in prosiero	Figure di cito	Marzo all'allo	Polosto of					Banana	Carote julienne	Arrosto di tacchino	Crema di patate e ceci		GIOVED
Budino al cioccolato			Polpette di pesce dorate	Mezzepenne all'olio						Banana	Carote julienne	Bocconcini di mozzarella	Gnocchi in salsa rosa					Hutta di stagione	riselli c/gromi	Methozzo alia bizzalola MSC	Modern of compage	Dispets					Frutta di stagione	Fagiolini lessi al vapore	Rollè di uovo e formaggio	Pennette al pomodoro		VDNENDV

MENU' AUTUNNALE / INVERNALE

Verranno fornite le seguenti fipologie di frutta variate nell'arco della settirmana: mele, pere, banana, arance, clementine, prugne, susine.

Il pane è a ridotto contenuto di sale (<1,7% rispetto alla farina) e senza grassi oggiunti. * prodotti con pesce non ricomposto né pre-fritto

.....e buon appetito

COMMISSIONE MENSA - SEDUTA DEL OS/04/2022 SCHEDA DI VALUTAZIONE

CENTRO/I COTTURA:

(segnare con una "X" l'opzione prescelta)

a quello previsto?						
	NO					
The second second	a quello previsto?					

REFETTORI:

(segnare con una "X" l'opzione prescelta)

La pulizia degli ambienti e	d arredi è:	
Buona	Sufficiente	Mediocre/Scarsa
×		
I bicchieri, le posate e le sto	viglie sono puliti?	
SI		NO
×		
I contenitori termici per il t	rasporto dei pasti sono in bu	one condizioni?
SI		NO
Gli scaldavivande sono fur	zionanti?	
SI_		NO
X		

PASTO:

(segnare con una "X" l'opzione prescelta)

Numero persone	addette alla distribuzione	:	3
	Temperatura	all'assaggio	
	Caldo	Tiepido	Freddo
1° piatto		X	
2° piatto			X PIATT
Contorno			× INSAC
	Cottura al	l'assaggio	
	Adeguato	Scotto	Crudo
1° piatto	X		
2° piatto			
	Sap	ore	
	Gradevole	Insipido	Salato

1° piatto	×		
2° piatto	×		7 %
Contorno	×		
	(Quantità	
Abbondante		ufficiente	Scarsa
		X	
	Giudizio con	mplessivo sul pasto	
Buon	0	Sufficiente	Non buono
X			
Note:			
		Pane	
Fresco	0		Raffermo
X			
Note:			
		Frutta	
Accettal	oile	Acerba	Troppo matura
X			
Note:	p =		
	Rispe	tto del menù	
5(No
Note:			
	-2		

Firme

- · LA COMMISSIONE CHIEDE LA POSSIBILITY, ACMENO 1 VOLTA A SCHIMANA, DI PREVEDERE LA SOSTITUZIONE DECLA FRUMA FRESCA CON FRUMINO.
- · PROBABICE CAMBIO MENU DA INVORN. A PRIM/EST.
- · LA COMMISSIONE CHIEDE CA POSSIBICITÀ DI VISIONARE IL CENTRO PRODUZIONE DOCCIAPPACTATORE, PRIMA DEC TERMINE DECC. A.S.
- · TEMPERATURA PASTA SECONDO TURNO RICEVATA: 68.