



COMUNE DI TORBOLE CASAGLIA
Provincia di Brescia

VERBALE RIUNIONE COMMISSIONE MENSA DEL 27.04.2022

L'anno duemilaventidue, addì ventisette 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 (già presente in qualità di Insegnante con assistenza alla propria classe),
- 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. Gorno Matteo, 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 Primavera-Estate 2022;
2. Varie ed eventuali

In data odierna si riunisce in terza 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 Segretario verbalizzante la Sig.ra Rotondo Marcella.

Prima del porzionamento viene rilevata la temperatura di servizio di ciascuna pietanza proposta nel menù del giorno; la stessa risulta pari a: 63 gradi per il primo, 66 gradi per il secondo e 64 gradi per il contorno e, pertanto, conforme a quanto prescritto dalla normativa HACCP.

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, la gradibilità e la qualità del primo piatto; segnalano tuttavia che, a fronte dei 63 gradi rilevati, la temperatura percepita del primo piatto appare tiepida e non calda.



COMUNE DI TORBOLE CASAGLIA
Provincia di Brescia

I Commissari suggeriscono, per ovviare al problema delle temperature percepite:

- 1) di rimestare più frequentemente il cibo prima dello scodellamento, in modo tale da uniformarne la temperatura in tutto il vassoio di servizio;
- 2) di poter dotare la mensa di uno “scaldastoviglie”, in modo che i piatti in ceramica riscaldati non abbassino la temperatura del cibo ivi contenuto.

Giudizi positivi riguardano la gradibilità delle polpette, apprezzamento viene espresso dai Commissari circa l'accoglimento della richiesta, avanzata all'Appaltatore in occasione della Commissione Mensa del 05/04/2022, di poter servire una volta a settimana, in alternativa alla frutta, una mousse di frutta monoporzione senza zuccheri aggiunti; la mousse risulta infatti molto gradita da parte degli alunni presenti in sala.

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 13.30 circa.

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

Letto, confermato, sottoscritto.

Il Presidente

Il Segretario verbalizzante



Menù Anno Scolastico 2021/2022 TORBOLE ELEMENTARE

SETTIMANA DI RIFERIMENTO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETT. 26/04/2022 23/05/2022	Mezzemaniche al pesto Prosciutto cotto Insalata rossa e verde Frutta di stagione	Minestra brodo di carne c/pastina Bast. di merluzzo dorati al forno Patate lesse al vapore Yogurt alla frutta	Risotto allo zafferano Polpette di manzo agli aromi Fagiolini lessi al vapore Mousse di frutta alla pera	Gnocchetti sardi pomodoro e olive Frittata julienne Insalata verde e pomodori Banana	Pennette all'olio Bocconcini di pollo agli aromi Carote a rondelle Frutta di stagione
2° SETT. 02/05/2022 30/05/2022	Gnocchi al pomodoro Hamburger di manzo ai ferri Zucchine trifolate Mousse di frutta alla mela	Pizza margherita Asiago Cappucci verdi e carote julienne Frutta di stagione	Mezze penne estive Arrosto di tacchino al forno Piselli saltati con aromi Banana	Sedanini prosc, panna e besciamella Cotoletta di pollo dorata al forno Spinaci in brasiera Frutta di stagione	Eliche pomodoro e ricotta Tonno Insalata verde e pomodori Budino alla vaniglia
3° SETT. 09/05/2022 06/06/2022	Conchiglie c/sugo ai piselli Caprese: Bocc.Mozzarella Pomodori Frutta di stagione	Risotto crescita e zucchine Arrosto di Maiale al forno Fagiolini lessi al vapore Yogurt alla frutta	Gnocchetti sardi al pomodoro Uovo sodo Insalata verde Mousse di frutta alla pera	Passato di verdura c/crostini Petto di pollo marinato ai ferri Patate lesse al vapore Frutta di stagione	Pennette al pesto Bast. di merluzzo dorati al forno Carote lesse al vapore Banana
4° SETT. 16/05/2022	Eliche al ragù vegetale Polpettone di carne al forno Fagiolini lessi al vapore Mousse di frutta alla mela	Mezze penne al pomodoro e tonno Hamburger pesce al forno c/aromi Misto di verdure in brasiera Banana	Tortelloni ricotta e spinaci Prosciutto cotto Insalata verde e carote gratt Frutta di stagione	Pizza margherita Latteria no lattosio Cappucci verdi e viola Frutta di stagione	Sedanini all'olio Scaloppina di maiale al limone Zucchine trifolate Budino al cioccolato

MENU' PRIMAVERILE/ESTIVO

Verranno fornite le seguenti tipologie di frutta variata nell'arco della settimana: mele, pere, kiwi, arance, banane, fragole, prugne, susine, pesche, albicocche.

Il pane è a ridotto contenuto di sale (< 1,7% rispetto alla farina).

Si utilizza sale iodato.

COMMISSIONE MENSA - SEDUTA DEL 27/04/2022
SCHEDA DI VALUTAZIONE

CENTRO/I COTTURA: non visitato

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

La pulizia degli ambienti ed arredi è:		
Buona	Sufficiente	Mediocre/scarsa
Il menù del giorno corrisponde a quello previsto?		
SI	NO	

REFETTORI:

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

La pulizia degli ambienti ed arredi è:		
Buona	Sufficiente	Mediocre/Scarsa
X		
I bicchieri, le posate e le stoviglie sono puliti?		
SI	NO	
X		
I contenitori termici per il trasporto dei pasti sono in buone condizioni?		
SI	NO	
X		
Gli scaldavivande sono funzionanti?		
SI	NO	
X		

PASTO:

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

Numero persone addette alla distribuzione:			
Temperatura all'assaggio			
	Caldo	Tiepido	Freddo
1° piatto		X 63°/60°	
2° piatto		X 66°	
Contorno		X 64°	
Cottura all'assaggio			
	Adeguato	Scotto	Crudo
1° piatto	X		
2° piatto	X		
Sapore			
	Gradevole	Insipido	Salato

1° piatto		X		
2° piatto		X		
Contorno		X		
Quantità				
Abbondante		Sufficiente		Scarsa
X				
Giudizio complessivo sul pasto				
Buono			Sufficiente	Non buono
X				
Note: _____				
Pane				
Fresco			Raffermo	
X				
Note: _____				
Frutta				
Accettabile			Acerba	Troppo matura
X				
Note: _____				
Rispetto del menù				
Si X			No	
Note: _____				

Permane criticità temperatura delle pietanze. Si suggerisce l'acquisto di scaldapiatti.
Ulteriore suggerimento è quello di rimescolare il cibo più frequentemente prima del servizio.

Firme

Firmato dalla Commissione in annotazione originale.
