



Prot. NT. 1324
del 18.05.2017

COMUNE DI TORBOLE CASAGLIA
Provincia di Brescia

VERBALE RIUNIONE COMMISSIONE MENSA DEL 17.05.2017

L'anno duemiladiciassette, addì diciassette del mese di maggio, alle ore 12.10 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. 2016/17:

- Sig.ra Consoli Edda, insegnante scuola primaria;
- Sig.ra Gialdini Laura, rappresentante genitori scuola primaria;
- Sig. Barbera Ugo, rappresentante genitori scuola primaria;
- Sig.ra Orlandi Giovanna, insegnante scuola primaria vice-preside e referente scolastica "Progetto Mensa";
- Sig. Di Flora Alberto, direttore mensa ditta Coop. Acli Bresciane "G. Agazzi", gestore del servizio;
- Sig. Peci Massimiliano referente ditta Coop. Acli Bresciane "G. Agazzi", gestore del servizio;
- Sig.ra Cagna Emanuela, responsabile procedimento ufficio pubblica istruzione Comune di Torbole Casaglia;
- Sig.ra Verzeletti Eva, assessore Pubblica Istruzione del Comune di Torbole Casaglia.

ORDINE DEL GIORNO

1. Monitoraggio e verifica del servizio di refezione scolastica – Menù estivo;
2. Sopralluogo c/o centro cottura;
2. Varie ed eventuali.

Svolge funzioni di Presidente della Commissione l'Assessore alla Pubblica Istruzione.

Il Presidente nomina Vice-Presidente il Sig. Barbera Ugo (rappresentante dei genitori) e Segretario verbalizzante della Commissione la Sig.ra Cagna Emanuela (dipendente comunale).

I Commissari vengono resi edotti delle imposizioni normative recentemente approvate con il nuovo codice degli appalti (D.Lgs. n. 50/2016) che prescrivono l'introduzione obbligatoria di "criteri ambientali minimi" nella refezione scolastica così come in altri appalti.

Si procede all'assaggio di tutte le pietanze del menù del giorno (evidenziate nell'**allegato n. 1**). I Commissari esprimono all'unanimità giudizi positivi circa gradibilità, qualità e temperatura delle pietanze.

L'assessore alla pubblica istruzione propone di visionare il centro cottura di Torbole Casaglia dove vengono prodotti i pasti per la scuola dell'infanzia, primaria, secondaria I° e pasti anziani.

Alle ore 13,10 la commissione lascia i locali della mensa scolastica per recarsi presso il centro cottura di Via Mazzocchi a Torbole Casaglia.



COMUNE DI TORBOLE CASAGLIA
Provincia di Brescia

Il Sig. Di Flora fa visionare i locali spiegando tutte le fasi di lavorazione e preparazione delle derrate alimentari. Si inizia dagli spogliatoi del personale proseguendo con la zona lavaggio verdure a quella della carne/pesce per arrivare alla zona cottura e in ultimo al lavaggio stoviglie. Illustra e spiega inoltre la zona refrigerata dotata di una cella frigorifera dove quotidianamente, sia all'inizio che a fine lavoro, vengono controllati i gradi, in modo tale che gli alimenti presenti all'interno non subiscano alterazioni mantenendo la temperatura interna sempre costante e, i restanti frigoriferi a temperatura sia positiva che negativa. Viene fatto visionare inoltre il magazzino delle derrate deperibili e in ultimo procede alla spiegazione sul trasporto degli alimenti, raccolti in vasche gastronomiche posizionate in appositi contenitori termici che mantengono la temperatura a 65° e trasportati su un mezzo coibentato pronti per essere consegnati in refezione scolastica.

A conclusione della presente seduta viene compilata una scheda di sintesi relativa allo stato di pulizia di arredi e stoviglie e alla qualità, gradibilità e temperatura del pasto, che viene allegata al presente verbale per costituirne parte integrante e sostanziale (allegato n. 2).

Alle ore 14,00 si conclude la visita presso il centro cottura, a conclusione dell'anno scolastico 2016/2017.

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

Letto, confermato, sottoscritto.



Il Presidente

Il Segretario verbalizzante