



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale Lombardia

ISTITUTO COMPRENSIVO TOSCANINI

Piazza Trattati di Roma 1957 n. 5 - 21011 CASORATE SEMPIONE (VA)
tel. 0331296182 - fax 0331295563 - cod. fisc. 82007580127

e-mail: info@ictoscanini.gov.it - vaic865004@istruzione.it

PEC: vaic865004@pec.istruzione.it

M2/P23: modello verbale

Verbale n. 1

In data 17/11/2016 alle ore 17.00 presso la sede dell'Istituto Comprensivo "Toscanini" di Casorate Sempione ha avuto luogo l'incontro tra i componenti della commissione mensa per discutere il seguente ordine del giorno:

1. Verifica e valutazione del servizio
2. Calendario prossime riunioni

Risultano presenti: Dott. Valerio Brogginì (Comune di Casorate S.), le docenti De Angelis Marina (scuola Primaria di Casorate S.), Pezzi Daniela (scuola Infanzia di Casorate S.), i genitori Sig.ra Tonetti Lorenza (scuola primaria Casorate), Sig. Bardelle Roberto (scuola dell'Infanzia di Casorate), Sig.ra Tornaghi Fabrizia (Responsabile della ditta fornitrice dei pasti della mensa), Sig.ra Rimoldi A. (cuoca).

Coordina la riunione De Angelis Marina

Funge da segretario De Angelis Marina

Analisi e discussione dei punti all'o.d.g.:

1. Non sono pervenute segnalazioni di disagi da parte dei genitori per la Sc. dell'Infanzia.

Per la Sc. Primaria, la Sig.ra Tonetti segnala che alcuni lamentano i cibi tiepidi. La Sig.ra Tornaghi comunica che viene seguita la procedura di misurazione e registrazione della temperatura in uscita dalla cucina e a destinazione e che il tutto risulta regolare.

Si sottolinea ancora il poco gradimento del piatto di nasello gratinato (in realtà cuore di merluzzo di maggior qualità); la cuoca lo proporrà in modo diverso. Per il tortino di patate, poco gradito si pensa di aggiungere l'uovo per renderlo più gradevole. Si propone di servire prima il prosciutto con mezza porzione di pane e poi la pizza, come viene già fatto alla scuola dell'Infanzia. Per i bambini di prima si continuerà a proporre

la carne già tagliata; viene richiesto il tagliamela per agevolare il consumo di questo frutto.

Si prosegue con le iniziative dei menù a tema (regionali e legati alle festività).

Anche quest'anno gli alunni più grandi della Scuola dell'Infanzia si recheranno alla Fattoria Pasquè (8 giugno) e il pranzo al sacco verrà preparato dalla cuoca, uguale per tutti.

Alla Sc. Primaria, probabilmente nelle classi 2[^], si terranno delle lezioni di ed. alimentare (2 incontri a sezione), mentre sarà proposta la lezione di "galateo a tavola" per le classi 3[^]. Il tutto verrà comunque concordato con la responsabile di progetti e iniziative Mastelli Barbara.

2. Vengono fissate le date delle prossime riunioni:

martedì 17 gennaio 2017 dalle ore 17.00 alle ore 18.30

martedì 14 marzo 2017 dalle ore 17.00 alle ore 18.30

martedì 16 maggio 2017 dalle ore 17.00 alle ore 18.30

La seduta è tolta alle ore 18.00

Data, 17/11/2016

Firma del Segretario
f.to Marina De Angelis