



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. 2

In data 01/02/2017 alle ore 17.00 presso la sede della scuola primaria di Besnate 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- Progetto "Ortoascuola.it"

Coordina la riunione: Busato Simona Maria

Funge da segretario: Busato Simona Maria

Risultano presenti: Battista Luparella Massimiliano, Bogni Elena, Bolognesi Vanila, Giudici Tina, Vanoni Laura, Bonetti Mirella e il rappresentante della ditta fornitrice Elior, sig. Casero Fabio

Risultano assenti: nessuno

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

1. L'assessore Giudici Tina chiede spiegazioni circa le problematiche evidenziate dalla commissione ed esplicitate nel precedente verbale.
La sig.ra Bolognesi, unitamente al sig. Battista-Luparella, fa presente che durante un recente sopralluogo la temperatura delle pietanze non era adeguata. La stessa notava che il carrello portavivande non era stato collegato all'alimentatore di corrente e che l'unico termometro a disposizione non era munito di batteria. A tal proposito il sig. Casero fa presente che sarà suo prioritario impegno quello di incontrare le signore che prestano servizio in mensa e di sollecitare nuovamente l'utilizzo del portavivande, al fine di riscaldare a dovere i cibi. Spiega, invece, che per quanto riguarda la temperatura di frutta, verdura e formaggi, che talvolta pare essere notevolmente bassa, non si può far nulla in quanto le normative ASL impongono norme stringenti in merito alla "catena del freddo".
Alle signore impiegate nel servizio di refezione verrà inoltre richiesta una maggior attenzione nel momento di condire con olio, aceto e sale carote, insalata e pasta.
Il sig. Battista - Luparella fa notare inoltre che durante l'ultimo sopralluogo riscontrava nuovamente diverse cotture della pasta. L'insegnante Busato, a nome dei docenti del plesso, mostra in sintesi le problematiche emerse durante lo scorso incontro e lo stato di risoluzione delle medesime. Il tutto è riassunto nella tabella che segue, dove sono anche indicate alcune possibili soluzioni proposte dalla commissione:

	PROBLEMA RISOLTO	PROBLEMA RISOLTO SOLO IN PARTE	PROBLEMA ANCORA IN ATTO
Quantità pane integrale		Il sig. Casero si riserva di chiedere se possibile di aumentarne la quantità	
frittata		Nel menù della 1 ^a settimana del giovedì è stata sostituita da uovo sodo, apprezzato dai bambini. Resta nel menù della 3 ^a settimana del giovedì	
cottura riso	Risolto		
cottura pasta integrale	Risolto		
verdure acquose	Risolto		
minestrone acquoso			Il minestrone è ancora acquoso: si suggerisce di passarlo con il mixer e servirlo con crostini di pane
formaggio riproposto per tre mercoledì di seguito	Una volta su tre viene sostituito da arrosto di tacchino, molto gradito		
formaggio tipo emmenthal del mercoledì			Il sig. Casero fa presente che riproporrà immediatamente il problema, si suggerisce di sostituire con robiola o formaggio spalmabile
confezione posate con cucchiaino	Risolto		
spinaci amari	Risolto		
carote salate	Verranno sollecitate a maggior attenzione nella fase del condimento (le sig. re della refezione)		
pasta con due tipi di cottura			Non risolto
prosciutto cotto tipo spalla (scarsa qualità)	Risolto		
pizza tiepida			Non risolto (si solleciteranno le sig. re della mensa nell'utilizzo del portavivande elettrico)
sale "vecchio" (dell'anno precedente)	Risolto		
necessità didattico-educativa di far pranzare le classi prime sempre nell'aula a loro dedicata	Risolto		
pulizia vetri, veneziane e, in particolare, delle sedie			Non ancora risolto. Viene appurato che il compito della pulizia di pavimenti, finestre e arredi è a carico della ditta appaltatrice del servizio di refezione. Il sig. Casero si impegna a farsi portavoce delle richieste in merito

2. Per quanto riguarda le proposte di **EDUCAZIONE ALIMENTARE**, il sig. Casero illustra nei dettagli il progetto "Ortoascuola.it", progetto realizzato in collaborazione con Grow The Planet, e consegna un foglio esplicativo da consegnare agli insegnanti del plesso. Le classi che intendono aderire all'iniziativa sono le prime e le quarte. I rappresentanti dei genitori chiedono, se possibile, di organizzare all'interno del curriculum scolastico una giornata di Educazione Alimentare. Si propone come tema da sviluppare "I benefici delle farine e dei cereali integrali". Il sig. Casero si farà portavoce di questa richiesta. L'assessore, dott.ssa Giudici, chiede la collaborazione del personale docente e della componente alunni per dare il proprio apporto alla Settimana della lotta allo spreco, all'interno della rassegna "ARTE - TERRA - RADICI". Si

prendono in considerazione le varie possibilità per la realizzazione nel concreto dell'iniziativa di cui l'insegnante Busato si farà portavoce tra i colleghi. L'assessore anticipa che l'Amministrazione Comunale si sta muovendo per estendere la pratica della lotta allo spreco, che attualmente è limitata alla raccolta di pane e frutta, anche alle altre portate.

Si invita infine il sig. Casero a far pervenire, c/o il Municipio e per conoscenza anche alla nostra scuola, una proposta di menù estivo.
Viene confermata la data per il prossimo incontro per mercoledì 29 marzo 2017 (17.00 - 18.00).

Eventuale documentazione allegata:

//

La seduta è tolta alle ore 18.00
Besnate, 01/02/2017

Firma del Segretario: Simona Maria Busato