



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 25/10/2017 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 – valutazione del servizio mensa

Coordina la riunione: Busato Simona Maria

Funge da segretario: Busato Simona Maria

Risultano presenti: Battista Luparella Massimiliano, Bolognesi Vanila, Vanoni Laura, e in rappresentanza della ditta fornitrice dei pasti, la sig.ra Meroni Chiara

Risultano assenti: i sigg. Bogni Elena e Zocchi Paolo

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

1. Viene analizzato nel dettaglio il menù invernale proposto dalla ditta fornitrice dei pasti e sperimentato nelle due settimane precedenti. Dall'analisi emerge quanto segue:
 - Le variazioni attuate in fase di sperimentazione hanno riscontrato il pieno apprezzamento sia da parte degli alunni, sia da parte dei docenti della scuola
 - Le uniche criticità riscontrate, peraltro solo in sporadiche occasioni, risultano essere state le seguenti:
 - Posate difettose
 - Banane al tatto troppo molli
 - Pane non troppo cotto
 - Uovo sodo molto freddo
 - Temperatura della pizza inferiore alle aspettative

Viene spiegato che:

- Il problema relativo all'integrità delle posate è già stato affrontato con la ditta che opera il confezionamento delle stesse
- Si è in una fase di transizione tra la frutta estiva e quella invernale, a breve il problema dovrebbe risolversi con l'introduzione dei frutti di stagione
- Il problema della cottura del pane (problema verificatosi in sole due occasioni) e della temperatura dell'uovo sodo (legata alla preparazione in

- salamoia del medesimo) verranno affrontati rispettivamente con la ditta panificatrice e con il personale della cucina
- La temperatura della pizza dipende unicamente dalle signore addette al servizio di refezione a scuola, verrà quindi riportato alle dirette interessate per una tempestiva risoluzione

Il menù invernale viene quindi definitivamente approvato. Verrà inviato nei prossimi giorni alla Segreteria dell'Istituto per la pubblicazione sul sito. Più complessa la stesura del menù invernale proposto ai bambini che frequentano il dopo – scuola nei pomeriggi del martedì e del venerdì, in quanto la rotazione dei pasti seguirà cadenza quadri settimanale dovendo rispettare il menù delle altre scuole site nelle vicinanze e fornite dalla nostra medesima ditta appaltatrice dei pasti. L'ins. Busato chiede, facendosi portavoce della richiesta delle inservienti della mensa, alla sig. ra Vanoni che le educatrici del dopo – scuola provvedano alla sistemazione dei sacchi dei rifiuti prodotti nei pomeriggi del martedì e del venerdì, nei pressi delle strutture apposite in ferro poste all'ingresso del cancello.

Si richiede alla ditta appaltatrice di verificare ed eventualmente provvedere alla pulizia straordinaria dei locali adibiti a mensa (infissi, finestre ...) come da accordi intercorsi lo scorso anno scolastico.

Eventuale documentazione allegata: //

La seduta è tolta alle ore 18.00

Besnate, 25/10/2017

Firma del Segretario: Simona Maria Busato