



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. 4

In data 16/05/2018 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. Comunicazioni

Risultano presenti: Dott. Valerio Brogginì (Comune di Casorate S.), le docenti Pezzi Daniela (scuola Infanzia di Casorate S.) e De Angelis Marina (scuola Primaria di Casorate S.), Sig.ra Tornaghi Fabrizia (Responsabile della ditta fornitrice dei pasti della mensa), Sig.ra Rimoldi A. (cuoca).

Risulta assente: Assessore Scanelli Paola, il genitore Sig. Bardelle Roberto (scuola dell'Infanzia di Casorate), il genitore Sig.ra Tonetti Lorenza (scuola primaria Casorate).

Coordina la riunione De Angelis Marina

Funge da segretario De Angelis Marina

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

1. Per quanto riguarda la scuola dell'infanzia si esprime soddisfazione per il servizio e non vi è alcuna criticità da rilevare; si segnala inoltre che il giorno 08/05/2018 si è tenuta con esito positivo la gita alla Fattoria Pasquè, in cui gli alunni si sono cimentati nella produzione del formaggio; mentre nel mese di giugno è previsto un pic.nic, con pranzo al sacco preparato dalla Ditta Pellegrini, presso la villa Milani.

Per la scuola primaria non vi sono particolari criticità da segnalare; tuttavia, si fa presente che l'insalata di riso del menù estivo è risultata essere un po' insipida. Per quanto riguarda l'educazione alimentare, il Responsabile del servizio ristorazione della ditta Pellegrini spa rileva che, durante il corso tenutosi in data odierna, l'attenzione degli alunni delle classi quarte, specie nel pomeriggio, è

risultata essere inferiore alle aspettative; nel prossimo incontro si parlerà dell'alimentazione adeguata in relazione alle attività sportive svolte dai ragazzi.

2. Per quanto riguarda i lavori di consolidamento della Scuola primaria, si prende atto che gli stessi inizieranno il 08/06/2018 e non finiranno prima della fine del mese di settembre 2018, per cui sarà necessario usufruire temporaneamente del refettorio della Scuola dell'infanzia. Non dovrebbero presentarsi particolari problemi, poiché all'inizio del nuovo anno scolastico i nuovi alunni della Scuola dell'infanzia fanno l'inserimento e poi ci sono solo cinque classi. Si ipotizza tuttavia di far mangiare gli alunni più piccoli in classe, al fine di velocizzare ulteriormente il susseguirsi dei vari turni all'interno del refettorio. Gli alunni della Scuola primaria naturalmente dovranno accedere al refettorio suddivisi in due turni.

Il Responsabile del servizio ristorazione della ditta Pellegrini spa comunica che, a seguito dell'entrata in vigore del decreto legislativo n. 231/2017, a partire dal 09/05/2018 sono stati messi a disposizione, presso i refettori della Scuola dell'infanzia e della Scuola primaria, due opuscoli contenenti l'elenco degli allergeni contenuti nelle pietanze del menù che attualmente viene somministrato. Viene inoltre consegnata una copia al Municipio ed una alla Direzione scolastica, in modo tale che vi sia la più ampia informazione possibile sull'argomento. Come previsto dalla normativa, l'opuscolo indica soltanto i 14 allergeni principali, poiché non vi è l'obbligo di indicare le sottocategorie. Si segnala inoltre che si è provveduto a pubblicare il menù estivo con l'indicazione dei prodotti congelati o surgelati all'origine, così come previsto dalla normativa vigente.

La seduta è tolta alle ore 18.00

Data, 16/05/2018

Firma del Segretario
f.to Marina De Angelis