



COMUNE DI ALTISSIMO

(Provincia di Vicenza)

COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA

VERBALE N. 1 DEL 27/11/2017

Prot. 6364

Rep. 624

Il giorno 27/11/2017, alle ore 12,30, regolarmente convocata con nota del 21/11/2017 prot. 6152, si è riunita la commissione mensa scolastica per effettuare il primo sopralluogo di controllo. Il plesso prescelto è la scuola primaria G. Marconi di Altissimo.

Sono presenti:

- Liliana Monchelato, Sindaco-Presidente,
- Francesco Vitobello, docente alla scuola primaria di Altissimo,
- Giovanna Furgoni, docente alla scuola primaria di Molino,
- Valeria Antecini, genitore, rappresentante della scuola primaria di Altissimo,
- Tibaldo Giorgia, genitore, rappresentante della scuola primaria di Molino e della secondaria di 1° grado,
- Ivana Nizzaro, coordinatrice servizio mensa per conto della Ditta D.L. Servizi;
- Monica Elena Mingardi, verbalizzante, Responsabile Area amministrativa del Comune di Altissimo.

Risulta assente il docente Paniccia Fabrizio della scuola secondaria di 1° grado.

Alle ore 12.35 la Commissione raggiunge i locali mensa al piano primo. I tavoli sono già tutti allestiti con tovaglietta, tovagliolo, posate a perdere, bottiglie d'acqua naturale da ½ litro, pane. Ogni cosa, dai locali all'attrezzatura, si presenta pulita e ordinata.

I bambini, in totale 59 (cinquantanove), prendono posto; sono accompagnati e vigilati da tre insegnanti e da due collaboratori scolastici.

Il menù prevede pizza al prosciutto (o in alternativa pizza margherita), pane, dolce. Le monoporzioni sono servite in vaschette termosigillate; il cibo, infatti, viene cucinato e sporzionato nella cucina della DL Servizi che si trova a 3,5 chilometri dalla scuola.

Prima di iniziare la distribuzione viene chiesto alla referente della Ditta D.L. Servizi, Sig.ra Ivana Nizzaro, di effettuare la misurazione della temperatura di un campione del pasto prelevato dall'apposita portantina. La temperatura rilevata dal termometro sonda è di 62 gradi e ciò è in linea con le indicazioni della Regione Veneto in tema di ristorazione scolastica e con l'art. 31 DPR 327/80 che indica un range di temperatura per pasti caldi compreso tra + 60 e + 65 gradi.

L'addetta alla distribuzione, sig.ra Fanton Rosanna, vestita in modo adeguato con divisa cuffia e guanti, inizia la consegna a partire dai menù alternativi e successivamente procede con il menù tradizionale sino a servire tutti i 59 bambini. Al termine sono consegnati i pasti agli insegnanti e al personale non

docente addetto alla sorveglianza. Infine, vengono lasciati anche quattro bis per eventuali richieste aggiuntive da parte degli alunni.

Nessun bambino ha rifiutato il pasto e anche i bis sono stati tutti consumati. L'indice di consumo dei piatti è, quindi, di 59 su 59 più 4 bis. Si è notato che i bambini hanno gradito il cibo ed anche il consumo del pane è risultato buono. Una bambina ha chiesto se può portarsi a casa la pizza anziché mangiarla a scuola.

Inizia la distribuzione del dessert che prevede una merendina allo yogurt. 10 (dieci) bambini lo rifiutano.

Sono trascorsi circa 15 minuti e a fine distribuzione sia dei pasti che del dessert viene richiesto alla Sig.ra Nizzaro Ivana di misurare nuovamente la temperatura di un campione del pasto caldo prelevato dalla portantina. La temperatura registrata è di 53,8 gradi. Il Sindaco chiede quale sia la temperatura minima consentita per il consumo, la sig.ra Nizzaro Ivana risponde 40 gradi.

Si procede a consegnare le porzioni di pizza e di dolce ai componenti la commissione mensa per l'assaggio. Le portantine, vuote, senza resi o pasti avanzati, vengono riportate al centro cottura.

I commissari al termine della consumazione compilano una scheda di valutazione in cui esprimono le caratteristiche organolettiche e di palatabilità del cibo assaggiato e le osservazioni sui locali e sulla qualità del servizio.

Dalle schede di valutazione, acquisite agli atti, compilate e firmate da tutti i commissari, emerge quanto segue:

1. Gli ambienti sono in buone condizioni e puliti, l'attrezzatura è sufficiente, pulita e sigillata;
2. Gli addetti alla distribuzione sono cortesi e indossano un abbigliamento adeguato;
3. Il menù è conforme;
4. Il cibo risulta ben cotto, di buon sapore, adeguato per odore, aspetto e quantità;
5. Il pane è ben cotto, di buon sapore e adeguato per quantità;
6. Il dessert è buono, invitante per odore e aspetto, adeguato per quantità;
7. La valutazione complessiva sull'assaggio è buona (un commissario ha espresso una valutazione ottima).

La componente genitori ha manifestato anche verbalmente le proprie valutazioni positive sulla qualità e sull'organizzazione complessiva del servizio.

All'esterno dei locali mensa sono stati posizionati i contenitori per la raccolta differenziata: plastica, carta e umido. Al termine del pasto i bambini, in maniera ordinata, separano correttamente i rifiuti e li conferiscono negli appositi bidoncini lasciando in ordine il proprio posto tavola.

Nel contenitore dell'umido i commissari hanno riscontrato scarsi resti di cibo. La quantità bassa dell'avanzo è un ulteriore indicatore della gradibilità del pasto.

Su di un tavolo viene raccolto il pane non consumato, integro e ancora avvolto nella carta protettiva. I bambini che non l'hanno mangiato sanno che possono portarlo a casa al termine delle lezioni. L'iniziativa ha finalità educative e serve a sensibilizzare e a mettere in atto pratiche di riciclo e di contenimento degli sprechi attribuendo il giusto valore al cibo.

La Commissione concorda di riunirsi entro il prossimo mese di aprile 2018 con sopralluogo di verifica presso la scuola secondaria di 1° grado.

Alle ore 13,25 i commissari lasciano la scuola.

Letto, confermato e sottoscritto.

Il Sindaco-Presidente, f.to *Liliana Monchelato*

La Responsabile Area Amministrativa, verbalizzante, f.to *Monica Elena Mingardi*