



COMUNE DI ALTISSIMO

(Provincia di Vicenza)

COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA

VERBALE N. 2 DEL 14/05/2018

Prot. 3178

Rep. 291

Il giorno 14/05/2018, alle ore 13,00, regolarmente convocata con nota dell'8/05/2018, prot. 2902, si è riunita la commissione mensa scolastica per effettuare il sopralluogo di controllo concordato il 27/11/2017. Il plesso prescelto è la scuola secondaria di 1° grado di Via Bauci a Molino.

Sono presenti:

- Liliana Monchelato, Sindaco-Presidente,
- Francesco Paniccia, professore alla scuola secondaria di 1° grado,
- 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,
- 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 la rappresentante dei genitori plesso di Molino e della scuola secondaria di 1° grado Sig.ra Tibaldo Giorgia.

Alle ore 13.00 la Commissione si ritrova nei locali mensa al piano seminterrato. I tavoli sono allestiti con tovaglie cerate e bottiglie di acqua da litro e ½. La mensa è organizzata sul modello del self service: su un tavolo separato, vicino alla zona di distribuzione dei pasti, sono preparati i vassoi, tovaglioli, posate a perdere, bicchieri e pane. Ogni cosa, dai locali all'attrezzatura, si presenta pulita e ordinata.

Gli alunni, in totale 32 (trentadue), arrivano accompagnati da due insegnanti e da un collaboratore scolastico e ciascuno prepara in autonomia il proprio vassoio.

Il menù prevede pasta al tonno (o in alternativa pasta al pomodoro o pasta bianca), hamburger con carote (in alternativa frittata al prosciutto o formaggio con verdura fresca), pane, dolce. Le monoporzioni sono servite in vaschette termo sigillate contenute in tre distinte portantine, una per i primi piatti, una per i secondi e una per i menù alternativi.

Il cibo viene cucinato e sporzionato nella cucina della DL Servizi che si trova a 7,4 chilometri dalla scuola, con un tempo di percorrenza di circa 14 minuti.

In corso di distribuzione viene chiesto alla referente della Ditta D.L. Servizi, Sig.ra Ivana Nizzaro, di effettuare la misurazione della temperatura di un campione di ciascun pasto prelevato dalle apposite portantine. Le temperature rilevate dal termometro sonda sono le seguenti:

Pasta al pomodoro 45,8° pasta bianca 46,8° Hamburger 42,5° carote 51,9°

Secondo le attuali norme, le temperature dei piatti caldi devono essere superiori a 45° gradi (se inferiori a 35° gradi i pasti vanno sostituiti) mentre per i piatti freddi dev'essere compresa tra i 15 e i 25° (se superiore ai 25° il piatto va sostituito).

L'addetta alla distribuzione, vestita in modo adeguato con divisa cuffia e guanti, consegna velocemente i pasti sino a servire tutti i 32 ragazzini. Sono previsti anche dei bis per eventuali richieste aggiuntive da parte degli alunni.

Nessun ragazzino ha rifiutato il pasto e anche i bis sono stati consumati. L'indice di consumo dei piatti è, quindi, di 32 su 32 più i bis. Si è notato che gli alunni hanno gradito il cibo ed anche il consumo del pane è risultato ottimo; chi non l'ha mangiato a tavola l'ha portato con sé per consumarlo in un secondo tempo.

Anche la distribuzione del dessert, che prevede una merendina allo yogurt, accontenta i presenti che, tranne in un caso, lo consumano a tavola.

Si procede a consegnare le porzioni di pasto e di dolce ai componenti la commissione mensa per l'assaggio.

Sono trascorsi circa 10 minuti e a fine distribuzione sia dei pasti che del dessert viene richiesto alla Sig.ra Nizzaro Ivana di misurare nuovamente la temperatura dei campioni di pasto caldo prelevato dalle portantine. Le temperature registrate sono:

Pasta bianca 45,7° hambugher 39,4° carote 51,1°

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 (ottimo per 3 commissari), invitante per odore e aspetto, adeguato per 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 insegnanti ha manifestato anche verbalmente le proprie valutazioni positive sulla qualità del cibo e sull'organizzazione complessiva del servizio.

Nelle vicinanze della porta di ingresso del locale mensa sono stati posizionati i contenitori per la raccolta differenziata: plastica e umido. Al termine del pasto i ragazzini, in maniera ordinata, separano correttamente i rifiuti e li conferiscono negli appositi bidoncini lasciando in ordine il proprio posto tavola. Alcuni alunni, a turno, hanno il compito di togliere le briciole dai tavoli e di capovolgere le sedie sugli stessi così da facilitare la pulizia del pavimento al collaboratore scolastico.

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.

La Commissione concorda di riunirsi entro il prossimo mese di novembre 2018.

Alle ore 14,00 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*