

**VERBALE COMMISSIONE MENSA  
DEL 24.01.2019**

Il giorno ventiquattro del mese di gennaio dell'anno duemiladiciannove, alle ore 18,00 presso la sede municipale si è riunita la Commissione Mensa, nominata con determinazione della Resp. Area Amministrativa, Affari Generali e Pubblica Istruzione n. 78 del 17.10.2018, giusta convocazione dell'assessore alla Pubblica Istruzione prot. n. 14325 del 11.12.2018 e successivo rinvio con prot. 334 del 10.01.2019.

Viene eseguito l'appello dal quale risultano presenti i sigg.ri:

Zoccoletti Milla  
Ceccato Luana  
Pavanello Elena  
Tormena Marianna  
Cavalletto Daniela  
Pomponi Giorgio  
Levorato Silvia  
Benvegnù Romina  
Carturan Carla  
Ceccato Alberto  
Michieli Susanna

Sono presenti, su invito, la dott.ssa Alice Citton, dietista di CAMST e il dott. Ilario Baldon, responsabile di CAMST.

E' presente la dr.ssa Silvia Barzon, Responsabile dell'Area Amministrativa, Affari Generali e P.I., con funzione di verbalizzante.

Trattandosi della prima convocazione della Commissione Mensa (di seguito CM) l'Assessore alla Pubblica Istruzione dr.ssa Susanna Michieli presiede la seduta e, alla luce delle presenze sopra dettagliate, dà atto della validità della seduta.

Ai sensi dell'art. 3.4 del "Regolamento per l'istituzione ed il funzionamento della Commissione Mensa", approvato con deliberazione di C.C. n. 8 del 21.03.2016, in occasione della prima seduta della CM si provvede all'elezione del Presidente (eletto dalla componente genitoriale) ed alla nomina del Segretario, i quali rimangono in carica per un a.s. e possono essere riconfermati per al massimo tre aa.ss.

Il genitore di Galta, Daniela Cavalletto propone la propria candidatura a presidente della Commissione. I membri convengono nel procedere alla sua elezione a presidente, senza che sia necessaria la formalità della votazione.

Viene proclamata eletta a Presidente della CM Daniela Cavalletto. Successivamente viene nominato Segretario la sig.ra Tormena Marianna.

Si affronta il secondo punto all'ordine del giorno, approvando all'unanimità la modalità di convocazione a mezzo email. I membri sottoscrivono l'assenso all'invio delle convocazioni a mezzo email, escludendo ulteriori forme di comunicazione.

Viene altresì approvato all'unanimità l'utilizzo del modulo di rilevazione già utilizzato nell'Istituto Comprensivo prima della formalizzazione della CM. La sig.ra Romina Benvegnù si impegna trasmetterne copia via email ai nuovi membri.

Vengono affrontati alcuni aspetti problematici del menù, per ciascun plesso vengono sollevate da genitori ed insegnanti le criticità, e si riscontra una prevalente omogeneità tra scuole nelle situazioni segnalate.

Successivamente vengono decise all'unanimità, ed in accordo con i responsabili della ditta CAMST s.c.ar.l., le seguenti variazioni rispetto al menù 2018/19, allegato e parte integrante del presente verbale:

1° MARTEDI': Zucchine trifolate in sostituzione del finocchio julienne e mozzarelline come mezza porzione di secondo aggiuntiva al piatto unico;

1° GIOVEDI': Bastoncini di pesce al forno in sostituzione del filetto di merluzzo al pomodoro;

2° MARTEDI': Affettato di tacchino come mezza porzione di secondo aggiuntiva al piatto unico e carote in aggiunta al contorno di cappuccio julienne;

2° GIOVEDI': Pollo e patate per secondo, in sostituzione di frittata e bieta all'olio;

3° MARTEDI': senza variazioni;

3° GIOVEDI': Formaggio caciotta in sostituzione del formaggio stracchino;

4° MARTEDI': senza variazioni;

4° GIOVEDI': Formaggio Asiago come mezza porzione di secondo aggiuntiva al piatto unico

5° MARTEDI': Eliminare l'insalata aumentando la porzione di polpette e patate;

5° GIOVEDI': Insalata fresca in aggiunta al contorno di carote julienne.

Rispetto alle modifiche suindicate il responsabile di CAMST, dott. Baldon, si dichiara disponibile a mediare con il SIAN, dr.ssa Levorato, sostenendo la validità delle sostituzioni a fronte della specifica frequenza (= due soli pasti a settimana) del menù.

Si segnala l'opportunità che la verdura cruda, che va necessariamente condita al momento, sia tagliata più sottile e in pezzi più piccoli, per favorirne l'appetibilità e migliorare l'assorbimento del condimento.

Si concorda che le suddette modifiche entrino in vigore dal 4 febbraio 2019, che coincide con il 1° martedì nel menù.

Alle ore 18:52 esce il genitore Pomponi Giorgio.

I membri convengono sull'opportunità di rispettare le modalità previste dal regolamento della commissione per quanto attiene alle verifiche ed assaggi, da applicare con buon senso da parte di ciascun commissario.

Da parte loro i referenti di CAMST s.c.a r.l. confermano l'importanza di segnalare con la giusta tempestività gli eventuali disservizi, così da potervi prontamente rimediare al fine di salvaguardare la qualità della mensa.

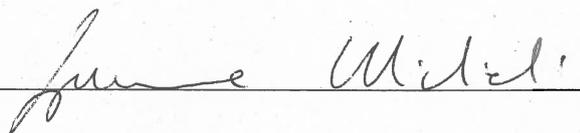
Alle ore 19:04 esce il genitore Levorato Silvia.

Si discute sui progetti educativi proposti dalla CAMST s.c.a r.l. nell'aprile 2018 ai quali non si era poi più dato corso. Si propone di riprenderli in tempi brevi (per riuscire ad includere anche le attuali classi quinte) con la seguente modalità: CAMST s.c.a r.l. trasmetta una proposta operativa calibrata su quanto già concordato nel 2018, e le insegnanti, che già ne hanno discusso in interclasse nel 2018, si impegnino a valutarle e dare riscontro con riunioni informali, senza attendere la convocazione di un prossimo interclasse. Si è convenuto di privilegiare gli interventi in orario scolastico che favoriscano un ritorno in termini di materiali didattici utili per le classi.

Non essendoci null'altro da discutere, la seduta della Commissione si chiude alle ore 19:20.

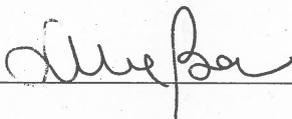
La Presidente

Dr.ssa Susanna Michieli

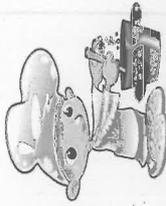
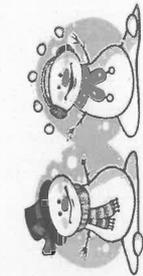


Segretario verbalizzante

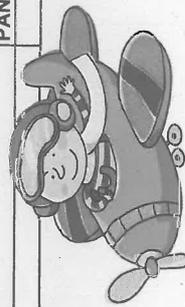
dr.ssa Silvia Barzon







	PIATTO UNICO: PINZIMONIO DI VERDURE FRESCHE - LASAGNE AL FORNO - FINOCCHIO JULIENNE		TORTA MARGHERITA	PANE
1^MARTEDI'				
1^GIOVEDI'	PASTA AI FORMAGGI	FILETTO DI MERLUZZO AL POMODORO	FRUTTA	PANE
2^MARTEDI'		PIATTO UNICO: PASTA E FAGIOLI - CAPPUCCIO JULIENNE	FRUTTA	PANE
2^GIOVEDI'	GNOCCHI AL POMODORO	FRITTATA CON RICOTTA	BANANA	PANE
3^MARTEDI'	PIZZA MARGHERITA	PROSCIUTTO COTTO	YOGURT	PANE
3^GIOVEDI'	RISO AL POMODORO	FORMAGGIO STRACCHINO	FRUTTA	PANE
4^MARTEDI'	RISO CON PISELLI	STRACCETTI DI POLLO	FRUTTA	PANE
4^GIOVEDI'		PIATTO UNICO : PASTA AL RAGU' DI MANZO - INSALATA FRESCA E MAIS	YOGURT	PANE
5^MARTEDI'	MINESTRA DI RISO E ZUCCHINE	POLPETTE DI MANZO ALLE VERDURE	FRUTTA	PANE
5^GIOVEDI'	CAPPELLETTI AI FORMAGGI CON SALVIA	PROSCIUTTO COTTO	BANANA	PANE



\*\* MATERIE PRIME PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA: PASTA, RISO, PANE, FARINE, LEGUMI, CEREALI, BISCOTTI E PRODOTTI DOLCIARI, UOVA UHT, FRUTTA, VERDURA, ORTAGGI, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, OLIO DI MAIS, PASSATA DI POMODORO, FORMAGGI E LATTICINI, BURRO, BUDINO, MARCELLATA E CONFETTURA, GELATO, PRODOTTI SPALMABILI, CARNI BIANCHE E ROSSE, INSACCATI, SUCCHI DI FRUTTA.