

## VERBALE COMMISSIONE MENSA

**Istituto Comprensivo Casali del Manco - Pietrafitta**

**Anno scolastico 2025 / 2026**

**Verbale n° 2 del 18/03/2026**

Il giorno **18/03/2026**, alle ore **12:00**, si è riunita la commissione mensa scolastica per effettuare un sopralluogo di controllo. I plessi prescelti sono quello di **Verticelli – scuola dell’Infanzia** e quello della **Primaria di Casole Bruzio**.

Alla prima visita, alla scuola dell’infanzia di Verticelli sono presenti:

- Filippo Chiarello delegato del consiglio di istituto
- Emilia Ferro rappresentante per Infanzia Verticelli
- Alessandra Bendicente rappresentante per la Primaria Serra Pedace
- Irene Longo rappresentante per Infanzia Trenta

Alle ore **12:05** la Commissione raggiunge il plesso della scuola dell’Infanzia di Verticelli

La distribuzione dei pasti è cominciata alle ore **12:29**. Sono presenti **n° 2 addetti** alla distribuzione dei pasti. Gli addetti indossano divisa, guanti e cuffia e si mostrano **cortesi e gentili**.

Sono presenti menu speciali per **intolleranza al lattosio**.

I tavoli sono già tutti allestiti con tovaglietta, tovagliolo, posate. Ogni cosa, dai locali all’attrezzatura, si presenta pulita e ordinata.

Il menù prevede:

- PRIMO PIATTO: Pasta al pomodoro
- SECONDO PIATTO: ~~Frittatina al forno~~ / Prosciutto cotto e mozzarella
- CONTORNO: ~~Piselli~~ / Fagiolini
- FRUTTA: Mela
- Pane

**Il primo piatto è risultato:**

tiepido, cottura normale, porzioni abbondanti.

L'indice di consumo e di gradimento del primo piatto è:

Accettati circa 35, Rifiutati 1, Rifiutati in parte 1.

*Osservazioni: oggettivamente nulla da rilevare in merito alla distribuzione del primo piatto.*

**Il secondo piatto è risultato:**

freddo, cottura normale, porzioni abbondanti.

L'indice di consumo e di gradimento del secondo piatto è:

Accettati 31, dati rilevati dalle schede dei commissari.

*Osservazioni: prosciutto cotto di scarsa qualità; fagiolini ben cotti; mozzarella buona e non asciutta.*

**Il contorno è risultato:**

fagiolini ben cotti e croccanti, porzioni abbondanti.

**La frutta (mela) è risultata:**

poco matura; si suggerisce di sostituirla con frutta di maggiore maturazione.

**Il menù NON è rispondente al calendario**, come rilevato dai commissari nelle rispettive schede di valutazione.

Il numero di pasti distribuiti è di circa **31**. Non si segnalano intoppi rilevanti nella distribuzione.

I commissari al termine della consumazione hanno compilato 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. Il prosciutto cotto è di scarsa qualità e non adatto per l'età dei bambini; si raccomanda la sostituzione con prodotto di migliore qualità.
2. La mozzarella è risultata buona e non asciutta; i fagiolini sono risultati ben cotti e croccanti.
3. La frutta (mela) è risultata poco matura; si suggerisce di garantire una maturazione adeguata al momento della distribuzione.
4. Il menù del giorno non risulta conforme al calendario previsto.
5. Il personale addetto alla distribuzione è adeguatamente abbigliato con divisa, camice e cuffia; si mostra cortese e disponibile.

**La valutazione complessiva sull'assaggio è sufficiente**, con riserva sulla qualità del prosciutto cotto e sulla maturazione della frutta.

Alle ore **13:00** i commissari lasciano la scuola dell'Infanzia di Verticelli.

Il sopralluogo di controllo continua. La commissione si sposta in altro plesso, alla primaria di Casole Bruzio, alle ore 13:23 la commissione raggiunge la mensa.

Sono presenti:

- Filippo Chiarello delegato del consiglio di istituto
- Carla Fiore rappresentante per la primaria di Casole Bruzio
- Emilia Ferro rappresentante per Infanzia Verticelli
- Alessandra Bendicente rappresentante per Infanzia Serra Pedace

Sono presenti **n° 2 addetti** alla distribuzione dei pasti. Il personale indossa camice, cuffia e guanti (da una scheda si rileva che uno degli addetti non indossava la cuffia). Il personale si mostra **cortese e gentile**.

Sono presenti menu speciali per **celiachia**.

Il menù prevede:

- PRIMO PIATTO: Pasta al sugo / Pasta al pomodoro
- SECONDO PIATTO: Prosciutto cotto, Mozzarella / Bocconcini
- CONTORNO: Fagiolini
- FRUTTA: Mela
- Pane

#### **Primo piatto:**

tiepido; cottura: normale per due schede, scotta per una scheda; porzioni sufficienti.

Piatti accettati: **75**

*Osservazioni: la pasta è arrivata tiepida e non esprime un sapore ottimale. Il sugo è risultato buono ma la pasta è risultata scotta/immangiabile secondo una commissaria. Si segnalano **10 piatti di pasta bianca**. Si raccomanda di rivedere la tempistica di consegna.*

#### **Secondo piatto:**

freddo, cottura normale, porzioni sufficienti.

Piatti accettati: **75** (i ragazzi hanno preferito o la mozzarella o il prosciutto; alcuni hanno chiesto il bis).

*Osservazioni: il prosciutto cotto a Casole Bruzio è risultato di qualità superiore rispetto a Verticelli – saporito e gustoso. La mozzarella/bocconcini è risultata buona. Una piccola percentuale di bambini ha scelto solo il prosciutto, altri solo i bocconcini, altri il bis di entrambi.*

**Contorno (fagiolini):**

tiepido / caldo, cottura normale, porzioni sufficienti.

Piatti accettati: 70–75; rifiutati in parte: 5 (assaggiati in parte dai ragazzi).

*Osservazioni: fagiolini croccanti e buoni.*

**Frutta (mela):**

matura e succosa, ben accettata.

**Il menù NON è rispondente al calendario**, come rilevato da tutte e tre le schede di valutazione.

Numero pasti distribuiti: 75. Distribuzione leggermente rallentata (una scheda segnala “un po’ rallentata”); nessun intoppo grave.

Dalle schede di valutazione compilate e firmate dai commissari emerge quanto segue:

1. La pasta è arrivata tiepida e con cottura non ottimale; si raccomanda di rivedere la tempistica di consegna per garantire la giusta temperatura e consistenza.
2. Sono stati distribuiti 10 piatti di pasta bianca; il sugo è risultato buono.
3. Il prosciutto cotto è risultato di buona qualità, saporito e gustoso; la mozzarella/bocconcini è risultata buona.
4. I fagiolini sono risultati croccanti e buoni; assaggiati in parte dai ragazzi.
5. La frutta (mela) è risultata matura e succosa.
6. Il menù non è conforme al calendario prestabilito.
7. Un addetto non indossava la cuffia all’arrivo della commissione; si raccomanda il rispetto costante delle norme igieniche.
8. Si raccomanda di distribuire il pane insieme al secondo piatto (e non al primo), come segnalato da due commissari.
9. Il delegato Filippo Chiarello segnala la necessità di un incontro per discutere alcune questioni specifiche.

**La valutazione complessiva sull’assaggio è buona**, con raccomandazioni sulla temperatura della pasta e sulla distribuzione del pane.

Alle ore **14:24** i commissari lasciano la Scuola Primaria di Casole Bruzio.

Verbalizzante  
STEVEN CROCCO

Presidente commissione mensa  
ROBERTA MORRONE

