



Corso Matteotti n. 90 – 56021 Cascina (PI)
Tel: 050/719111 – Fax 050/703800
SERVIZI EDUCATIVI E CULTURALI
U.O.C. REFEZIONE SCOLASTICA- TRASPORTO
GESTIONE ENTRATE E BILANCIO DEL SERVIZIO
Viale Comaschi n. 116
Tel +050719330– Fax 050719334

Commissione Mensa Anno Scolastico 2011/2012

Verbale del 21 Febbraio 2012

Presenti:

Presidente Gustolandia: Angiolo Viegi
Amministratore Delegato: Ferrari Anna
Capostruttura: Patrizia Bimbi
Dietista: Debora Dinelli
Responsabile Servizi Educativi e Culturali: Gabriella Carozzo
Responsabile Ufficio Refezione scolastica: Lucia Di Paco
Genitori ed insegnanti della commissione: elenco allegato

o.d.g.

Analisi delle verifiche effettuate dai membri della Commissione
Presentazione sito
Settimana dell'alimentazione
Formazione del personale che deve eseguire le ispezioni
Varie ed eventuali
La riunione inizia alle ore 18,10

Si procede alla verifica dei partecipanti per stabilire se sussiste il numero legale affinché la riunione possa ritenersi valida. I partecipanti considerati le deleghe sono 22

Prima di trattare gli argomenti all'ordine del giorno viene comunicato che le prossime riunioni ordinarie si svolgeranno il 19 Aprile e il 21 Giugno.

Viene illustrato il nuovo disciplinare in particolar modo al punto in cui si fa riferimento alle assenze.

Punto 1

Dall'esame delle schede non risultano problematiche particolari; in alcune schede non è stato indicato il menù del giorno dell'ispezione. Viene invitato il personale insegnante a compilare ogni tanto la check list. Su richiesta di un genitore viene precisato che per le scuole dove non c'è il doposcuola lo sporzionamento, la pulizia delle cucinette, la sanificazione dei tavoli è di competenza di Gustolandia mentre la spazzatura, il lavaggio del pavimento, le pulizie straordinarie vengono effettuate dal personale Ata.

Il personale dell'Arca procede alla sanificazione passando uno straccio imbevuto di un sanificante sul tavolo; si viene a creare una pellicola che protegge la superficie per molte ore e per questo motivo, nelle scuole dove è previsto il doppio turno, non è necessaria una nuova sanificazione tra il 1° e il 2° turno perché l'effetto della sanificazione dura nel tempo.

Punto 2

Si procede alla presentazione dello spazio dedicato al servizio sul sito del Comune

Si procede poi alla formazione del personale addetto al controllo

La dott.ssa Ferrari illustra ai commissari il comportamento e gli accorgimenti che deve avere il personale addetto alla distribuzione al fine di garantire un corretto sporzionamento dei cibi e le cose importanti che devono essere mperatura; non deve toccare i cibi, è necessario ,quando arrivano i ragazzi , rilevare la temperatura dei cibi

La riunione ha termine alle ore 20,00