



GESTIONE ASSOCIATA DELLE COMUNITÀ

VALLE DEI LAGHI – VALLE DI CEMBRA – TERRITORIO VAL D'ADIGE

Capofila Comunità della VALLE DEI LAGHI

email: segreteria.istruzione@comunita.valledeilaghi.tn.it

tel. 0461 340172

COMMISSIONE MENSA ISTITUTO COMPRENSIVO TRENTO 5

In data 9 novembre 2023 ad ore 16.15, in videoconferenza, si è riunita la Commissione dell'I.C. Trento 5 per discutere i seguenti temi all'ordine del giorno:

1. Resoconto accessi anno scolastico 2022/2023 (v. allegato)
2. Avvio dell'anno scolastico 2023/2024. Nuovo contratto d'appalto
3. Andamento del servizio
4. Considerazioni/osservazioni dei presenti
5. Varie ed eventuali

Verbalizza: Cristina Bombardelli

Presenti:

Dirigente	Paola Pasqualin	
Collaboratrice della Dirigente SP	Laura Corelli	
Collaboratore della Dirigente SSPG	Francesco Foletti	
Presidente Consiglio dell'Istituzione	Chiara Messina	
Insegnante SP Crispi	Flavia Segatta	
Insegnante SP Gorfer – Solteri	Sara Decarli	
Insegnante SP Sanzio	Marialuisa Canavesio	
Insegnante SSPG Bresadola	Lucia Mercati	
Genitore SP Gorfer – Solteri	Chiara Siligardi	
Genitore SP Sanzio	Barbara Eboli	
Genitore SP Sanzio	Anna Formisano	
Ufficio Istruzione Comunità – Responsabile	Cristina Bombardelli	
Risto 3 – Dietista	Giorgia Morandini	
Risto 3 – Coordinatrice	Daniela Girardi	

La Presidente del Consiglio dell'Istituzione evidenzia la mancata presenza di genitore rappresentanti della SP Crispi e della SSPG Bresadola, che sarà nominato il prossimo lunedì 13 novembre.

Presentazione nuove modalità di riunione della Commissione mensa: funzionalità per l'Ufficio.

Breve illustrazione delle nuove modalità pensate per gestire i rapporti con le Commissioni mensa: la calendarizzazione degli incontri è funzionale alla migliore partecipazione dell'Ufficio Istruzione e alla presa in carico delle problematiche che emergono da ciascun incontro. Manifestata disponibilità a prossimi incontri che potrebbero svolgersi in presenza, in mensa, nell'orario di svolgimento del servizio.

Prende la parola la Dirigente che, dovendo partecipare ad altro incontro già convocato nello stesso orario della presente riunione, anticipa alcuni argomenti che meriteranno prossimo approfondimento:

- tema SPRECO: partirà a breve un progetto che coinvolgerà le classi e sul quale si rinvia a successivo momento;
- buona l'esperienza della frutta somministrata a merenda a metà mattina alle Crispi; le famiglie sono state invitate ad integrarla eventualmente con cracker o pane;
- andrebbe valutato, sulla base di positive esperienze in altri istituti, la proposta della verdura prima di ogni altra pietanza o l'inversione della somministrazione dei piatti (prima il secondo, poi il primo);
- valutare soluzioni per ridurre il rumore percepito in alcune mense.

1. Resoconto accessi 2022/2023

Nell'anno scolastico 2022/2023 risultano eseguiti 27 accessi nelle mense dell'I.C. Trento 5, dei quali uno solo alla SP Crispi, uno alla SSPG Bresadola e gli altri alla SP Sanzio e alla SP Gorfer dei Solteri. Un plauso all'insegnante della SP Sanzio che ha coinvolto la sua classe 5[^], compilando una scheda che pur non essendo risultata del tutto positiva, conteneva utili spunti ai fini del miglioramento del servizio.

Il giudizio espresso a livello generale sul servizio mensa è complessivamente buono, con preferenza per il primo piatto e la verdura cruda. L'ambiente è gradevole, anche se viene evidenziata la rumorosità dei locali delle Gorfer e delle Sanzio. Si informa che in esecuzione del vigente contratto con Risto 3 sono in corso di esecuzione verifiche sull'acustica in diverse mense per valutare eventuali interventi risolutivi. Attualmente è stato affidato l'incarico per l'esecuzione di uno studio acustico presso la mensa delle Sanzio, dando priorità a situazioni particolarmente caotiche.

2. Avvio dell'anno scolastico 2023/2024. Novità del contratto d'appalto

Da settembre abbiamo un nuovo contratto d'appalto. Aggiudicatario confermato è Risto 3, ma con alcune importanti novità.

Nuova coordinatrice per l'intero Istituto Comprensivo: Daniela Girardi.

Nuovo menù, con nuovi ingredienti e nuove proposte. Una delle novità è la mousse di frutta, che ha lo scopo di offrire un'alternativa alla frutta che già viene proposta 4 giorni a settimana. I bambini la gradiscono, ma è generalmente preferito lo yogurt. Alla richiesta di esprimere la propria preferenza rispondendo al sondaggio sul gradimento lanciato con apposita funzione di google, rispondono 3 persone:

Novità 2023/2024: mousse di frutta. Qual è la vostra opinione?	
Generalmente GRADITA dai bambini/ragazzi	1 voto
Proposta NON GRADITA	2 voti

3. Andamento del servizio

I presenti constatano un tendenziale miglioramento della proposta alimentare rispetto all'anno scorso, pur permanendo alcune criticità.

La dietista riprende l'argomento "novità" illustrando l'introduzione in menù di nuovi alimenti: della mousse di frutta si è già parlato; aggiunge che costituisce alternativa alla frutta, dove negli scorsi anni era stata criticata la scarsa varietà dell'offerta, maggiore varietà di formaggi somministrati, salsiccia, che la prossima settimana sarà proposta in via sperimentale nella "giornata trentina". Nel nuovo appalto viene

preferita la filiera corta, con fornitura da produttori locali. Circa l'80% delle materie prime è di origine biologica, con particolare attenzione a uova, pasta, latte e yogurt che sono forniti biologici al 100%.

Viene proposto di aumentare la frequenza dello yogurt, oppure di proporre frutta secca. La dietista evidenzia che la frutta secca non è di generale gradimento, oltre a presentare, secondo le linee guida nazionali per una sana alimentazione forti rischi di soffocamento per cui risulta preferibile la somministrazione della frutta tritata (si pensi a noci, mandorle, nocciole...). Sempre le linee guida inoltre definiscono un consumo ridotto della frutta secca con grammature corrispondenti, indicativamente, per la fascia di età considerata, a 7-8 noci, 15-20 mandorle/nocciole, 3 cucchiari rasi di arachidi o pinoli o semi di girasole e la "resa" non è la stessa di un frutto fresco.

Viene rilevata la proposta della pizza, piatto particolarmente gradito ai bambini (si tratta di un esempio) in giornate in cui ci sono attività opzionali, nelle quali i bambini sono assenti. Viene evidenziato che le giornate opzionali sono diverse in ciascuna delle 45 scuole del territorio, pertanto, essendo impossibile personalizzare il menù in ciascun istituto, è stata adottata in via definitiva la soluzione, sperimentata lo scorso anno, di redigere un menù che non ruota su 5 settimane esatte, ma pur mantenendo l'impostazione fa in modo che la composizione non si ripeta nello stesso giorno della settimana. La pizza infatti è stata proposta martedì 19 settembre, venerdì 13 ottobre, giovedì 26 ottobre e la prossima è in menù per mercoledì 15 novembre.

Viene chiarito che le diete speciali prevedono delle preparazioni quanto più possibile simili al pasto standard. Ad esempio nella giornata trentina, il menù convenzionale prevede la salsiccia al sugo, chi ha chiesto di non consumare carne di maiale riceverà in alternativa dei filetti di tacchino al sugo, mentre chi non consuma carne riceverà dei fagioli (borlotti o cannellini) con il medesimo sugo.

4. Considerazioni/osservazioni dei presenti

SSPG Bresadola: viene rilevato che accedendo pochi giorni a settimana, è difficile portare avanti un percorso di educazione alimentare, pertanto viene suggerito di proporre sempre un'alternativa alla proposta standard (opzione pasta in bianco). Si comprende che la fascia di età 11-14 anni ambisce ad una maggiore autonomia anche dal punto di vista della scelta alimentare, tuttavia il menù è unico e non modificabile. Per andare parzialmente incontro al gradimento dei ragazzi, avendo positivamente sperimentato la misura in altra scuola, si è stabilito di permettere ai ragazzi di servirsi autonomamente della verdura cruda se gradita (ciotoline a libero servizio) e di scegliere se avere o meno il grana sul primo piatto; il self service consente inoltre di "personalizzare" la composizione del pasto (più o meno primo / più o meno secondo) in base ai propri gusti, operazione che viene effettuata direttamente dal personale di Risto 3 che conosce i ragazzi. Alcuni ragazzi (sezione musicale) consumano il pasto presso la SP Crispi. Il servizio è diverso perché è svolto al tavolo. In questo caso la personalizzazione è meno facile da realizzare.

Vengono chiesti chiarimenti in merito alla possibilità di portarsi un pranzo da casa. La legge non lo vieta, ma per questioni igienico sanitarie non può essere consumato in mensa. Sarebbe possibile consumarlo in classe o in altra zona individuata dalla scuola, ma si pone il problema logistico della sorveglianza dei bambini, che non possono essere lasciati soli.

In merito alla verdura cruda, viene evidenziato che alcune tipologie di insalata (radicchio, pan di zucchero) risultano amare e poco gradite ai bambini. Viene suggerito di non proporla per 5 giorni a settimana, per evitare di buttarne le grandi quantità rilevate. La M. Canavesio SP Sanzio sottolinea la particolare difficoltà di convincere i bambini a consumare la verdura, con esclusione delle classi prime che risultano particolarmente voraci. Chiara Siligardi chiede se non è possibile invitare professionisti che spieghino l'importanza della verdura nell'alimentazione quotidiana. La prof. Mercati (SSPG Bresadola) fa presente che l'Istituto è coinvolto in un Progetto Salute (si possono trovare informazioni dettagliate sul sito dell'Istituto), il cui gruppo di lavoro è composto da due insegnanti della Secondaria e tre della Primaria che si occupa di approfondire in scienze gli aspetti legati alla conduzione di sani stili di vita, compresa l'educazione alimentare. La M. Canavesio evidenzia che purtroppo alle Sanzio non si ottengono comunque positivi risultati: le verdure sia cotte che crude vengono in gran parte rifiutate.

A tal proposito (altra novità del contratto d'appalto) con Risto 3 sono pensati progetti educativi da attuare in collaborazione con le Scuole che nei prossimi mesi saranno promossi ed esplicitati, con l'obiettivo di spiegare l'importanza della sana alimentazione.

5. Varie ed eventuali

Condividendo l'opportunità di incontrarsi nei singoli plessi in presenza, nell'orario di svolgimento del servizio, anche per calibrare gli interventi sul caso specifico, viene chiesto agli insegnanti il proprio orario di servizio.

Si suggerisce ai componenti della Commissione di accedere generalmente in coppia, in modo da potersi confrontare sugli aspetti che vengono osservati durante il sopralluogo. Si invita a compilare il questionario di valutazione nella versione on line (il link è disponibile sul sito della Comunità di Valle, sul sito dell'Istituto, ed era stato condiviso nell'invito alla presente riunione) in modo da farlo confluire in un report generale che sarà condiviso al termine dell'anno.

Contatti per segnalazioni: segreteria.istruzione@comunita.valledeilaghi.tn.it e reclami@risto3.it. Si invita a segnalare tempestivamente qualsiasi criticità riscontrata in modo da consentire agli addetti un intervento immediato.

Si invita Chiara Messina ad accedere alle mense in qualità di Presidente del Consiglio dell'Istituzione e come tale presidente anche della Commissione mensa.

Esauriti gli argomenti all'ordine del giorno e non essendoci altro di cui discutere, alle 18.15 la riunione si chiude.

La verbalizzante
Cristina Bombardelli

“Puoi portare il cammello alla fonte, ma non puoi costringerlo a bere.” (proverbio arabo)