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 7

In data 15 novembre 2023 ad ore 16.45, in videoconferenza, si è riunita la Commissione dell'I.C. Trento 7 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	Nicola Parzian	A
Presidente Consiglio dell'Istituzione	Chiara Mattevi	
Insegnante SP De Carli Meano	Angela Buonocore	
Insegnante SP S.Anna	Eleonora Larentis	
Insegnante SSPG Pedrolli	Alessandra Nascivera	
Genitore SP De Carli Meano	Angela Cappelletti	
Genitore SSPG Pedrolli	Marco Dalla Torre	
Genitore SP S.Anna	Roberta Sigismondi	
Ufficio Istruzione Comunità – Responsabile	Cristina Bombardelli	
Risto 3 – Dietista	Giorgia Morandini	
Risto 3 – Coordinatrice	Daniela Girardi	

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.

Si informa che la riunione sarà registrata, al solo fine della verbalizzazione.

1. Resoconto accessi 2022/2023

Nell'anno scolastico 2022/2023 risultano eseguiti 34 accessi nelle mense dell'I.C. Trento 7 (SP Vigo Meano 18, SP Meano 2, SP Pigarelli 4, SP S.Anna 3, SSPG Pedrolli 7), con giudizi generalmente positivi, con qualche criticità in particolare presso la SSPG Pedrolli.

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 alle Pigarelli e alle Pedrolli. 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 Pigarelli, dando priorità a situazioni particolarmente caotiche.

Nei giorni scorsi è stato inviato alle famiglie un sondaggio teso a verificare la conoscenza del servizio da parte loro. La scadenza per presentare le proprie risposte è fissata al 16/11/2023, ma i risultati parziali (oltre 2mila risposte) evidenziano maggiore attenzione da parte dei genitori con bambini alla primaria rispetto alla secondaria (circa il 70%), non tutti sanno dell'esistenza della Commissione mensa (circa 20%), il 33% circa ritiene poco utile la Commissione mensa perché nella maggior parte dei casi non informa dell'esito dei sopralluoghi e non ne conosce i componenti. Emerge in particolare la mancanza di comunicazione tra Comunità, Commissioni mensa e Famiglie. Si ritiene importante lavorare per portare a conoscenza delle famiglie le attività che stanno dietro la fornitura del servizio, compresi i controlli svolti dalle Commissioni mensa. La M.Buonocore chiede di condividere i risultati, quando saranno disponibili, per aiutare a raggiungere le famiglie con le informazioni mancanti. Viene chiesta disponibilità per dedicare uno spazio dedicato sul sito della scuola.

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

In seguito a confronto con i genitori referenti della SSPG Pedrolli (febbraio 2023), presso la mensa è stata prima positivamente sperimentata e poi introdotta in via definitiva la possibilità di servirsi liberamente della verdura cruda preparata in ciotoline e di scegliere se aggiungere il grana nel primo piatto. Questa possibilità è stata estesa a tutte le mense dove c'è il self service, mentre non è realizzabile nelle mense con servizio al tavolo.

Da settembre abbiamo un nuovo contratto d'appalto. Aggiudicatario confermato è Risto 3, ma con alcune importanti novità: 1. impegno ad informare (motivo per cui è stato inviato il sondaggio alle famiglie); 2. nuovo menù, illustrato dalla dietista Giorgia Morandini; 3. investimenti nelle mense (anche le ciotoline per la verdura sono un investimento), che nello specifico vedranno nuovi tavoli per Vigo Meano, insonorizzazione alle Pigarelli e un concorso di idee da bandire per abbellire le sale mensa. Di questo ne avevamo parlato con il Vicario delle Pigarelli lo scorso aprile.

Nuovo menù, con nuovi ingredienti e nuove proposte: ad esempio la salsiccia, sperimentata il 14/11/2023 nella Giornata Trentina, che sembra essere stata molto gradita e che probabilmente sarà inserita nel menù del prossimo anno; ampliata la gamma dei formaggi proposti (mozzarella, asiago, fontal), mousse di frutta, che ha lo scopo di offrire un'alternativa alla frutta che già viene proposta 4 giorni a settimana. A tal proposito, essendo pervenute opinioni discordanti, si chiede di esprimere la propria preferenza rispondendo al sondaggio sul gradimento lanciato con apposita funzione di google:

Novità 2023/2024: mousse di frutta. Qual è la vostra opinione?	
Generalmente GRADITA dai bambini/ragazzi	0 voti
Proposta NON GRADITA	6 voti

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%.

Il menù non ruota più su 5 settimane, ma è strutturato sulle 52 settimane in modo da evitare che chi frequenta la mensa pochi giorni a settimana, ogni 5 settimane si ritrovi a mangiare lo stesso piatto. Tutte le preparazioni sono effettuate in giornata.

Molta attenzione nei confronti dei pasti veicolati, che vengono preparati e cucinati presso un centro di cottura, ma rigenerati e assemblati presso la mensa in cui sono consumati. Per i primi piatti, ad esempio, la cottura è studiata con specifiche tempistiche per giungere alla somministrazione con consistenza e sapore ottimali. La mensa riceve in casse termiche che mantengono la giusta temperatura per molte ore, la pasta e/o il riso, del brodo con cui procedere alla rigenerazione, il sugo, che viene aggiunto dalla cuoca in un momento successivo, poco prima della somministrazione. Solitamente nel corso dell'estate vengono fatte delle prove per definire gli esatti tempi di cottura e il risultato finale. Il menù è consultabile sul sitto www.menuscuole.it.

Chiara Mattevi chiede la possibilità di avere una brochure da condividere con le famiglie. Bombardelli chiarisce che la registrazione del meet organizzato a settembre dedicato alle famiglie con bambini che entravano nella prima classe della scuola primaria è pubblicato sul nostro sito. Le slide preparate dalla dott.ssa Marcelletti per la formazione dei componenti delle Commissioni mensa in occasione di precedente incontro vengono trasmesse tramite mail nel corso della riunione.

3. Andamento del servizio e considerazioni/osservazioni dei presenti

Angela Buonocore conferma il diverso approccio dei bambini alla mousse di frutta, mentre evidenzia la riduzione della proposta dello yogurt, molto gradito ai bambini. Propone l'introduzione di frullati e macedonia. In merito alla frutta somministrata a metà mattina, chiede la possibilità di avere dei tovaglioli in aggiunta. La coordinatrice di Risto 3 evidenzia che contrattualmente è prevista la somministrazione del pasto con una tovaglietta e un tovagliolo per ciascun pasto somministrato. La merenda è un momento ulteriore nella consumazione del pasto, non prevista contrattualmente, e per il quale conseguentemente non è prevista la fornitura di ulteriore tovagliolo. Al riguardo evidenzia ulteriormente che ogni giorno vengono somministrati 28mila pasti; si tratterebbe di una spesa aggiuntiva importante.

In seguito alla sostituzione del piatto in ceramica con i piatti in melaminico, Angela Buonocore manifesta la propria particolare sensibilità alla questione delle plastiche assorbite dai cibi consumati e informa di aver contattato l'Azienda sanitaria che ha confermato il rispetto dei limiti previsti dalla normativa europea delle stoviglie utilizzate da Risto 3 in mensa. Girardi conferma che il materiale è certificato, è lavato e igienizzato a temperature tra i 70 e gli 80°C, è più leggero a beneficio del personale che ne manovra centinaia al giorno e dei bambini e ragazzi che trovano più facilità nell'utilizzo, non si rompe e mantiene più a lungo il calore. Prima dell'acquisto sono state effettuate prove specifiche. Inoltre su piatti e stoviglie vengono effettuati periodicamente tamponi per verificare la presenza di residui.

Marco Dalla Torre condivide il bisogno di diffondere le corrette informazioni alle famiglie, affrontato anche in occasione della Consulta del genitori di qualche giorno fa. L'Istituto vorrebbe dotarsi di un atto di indirizzo da applicare a tutti i plessi dell'Istituto e c'è l'intenzione di creare dei contatti mail dedicati alla Commissione mensa. Se ne sta parlando con il Dirigente (mail istituzionale o "privata"?). In occasione del sopralluogo eseguito nelle scorse settimane ha avuto modo di confrontarsi con gli insegnanti presenti in mensa, raccogliendo pareri e idee diverse. Auspica un ampliamento del novero delle persone che possono esprimere il proprio parere in merito al servizio. Bombardelli ricorda che proprio a tal fine è stato messo a disposizione on line il form della scheda di valutazione storicamente compilata dai soli Commissari mensa. Rileva tuttavia che lo strumento non viene utilizzato, nonostante la pubblicizzazione dell'iniziativa attraverso le segreterie scolastiche. Come Commissione si ritiene di stimolarne l'uso. Si ritiene altresì di non generalizzare il giudizio sul servizio in quanto criticità rilevate presso le singole strutture (ad esempio lo scorso anno alle Pedrolli), non sono condivise e comuni a tutti i plessi scolastici. La puntuale individuazione delle problematiche consente di intervenire dove c'è necessità anche con un maggior numero di accessi.

Alessandra Nascivera (6 sorveglianze in 4 giorni di mensa) ha riscontrato che la mousse non è gradita alle medie; la grammatura sembra essere un problema in quanto i ragazzi spesso escono dalla mensa affamati, chiederebbero il bis che non riescono ad avere per mancanza di tempo; ha spiegato ai ragazzi che il menù è tarato in base a principi dietetico-sanitari ma non è semplice farglielo accettare, chiede pertanto la possibilità di differenziare la proposta tra primaria e secondaria. La dietista conferma che le grammature per la secondaria sono maggiori rispetto a quelle della primaria. Si prende atto che anche quest'anno il servizio è organizzato su due turni con intermezzo per lo sbarazzo, pulizia e riallestimento, con tempi morti tra il primo e secondo turno, aspetto che rende impossibile (per questioni di tempo e di coda al self nell'orario dedicato) accedere a un bis, con il risultato che avanza molto.

Chiara Mattevi chiede informazioni in merito alla possibilità di dare una destinazione a quanto non viene servito. Giorgia Morandini ricorda che c'è una convenzione con Banco Alimentare per il ritiro delle

eccedenze. Conferma tuttavia che è necessario un abbattitore. Bombardelli evidenzia che è allo studio con il nuovo contratto attivare una collaborazione anche con canili e/o gattili. Altra misura riguarda la prossima distribuzione di una bustina in materiale lavabile e riciclabile che potrà essere utilizzata per portare a casa pane e frutta non consumati in mensa. Piccole misure a dimostrazione dell'attenzione dell'Ente per lo spreco.

Angela Cappelletti si complimenta per la presentazione organizzata per i genitori dei bambini entrati in classe prima della primaria e chiede di condividere il link della registrazione che è il seguente: https://drive.google.com/file/d/17KVkUElaUwG_CQH_-vM3AzA9CXBWQNnY/view?usp=sharing.
Chiede chiarimenti in merito all'indicazione di nominare in Commissione mensa non più di due componenti per ciascun plesso unitamente a quella di accedere preferibilmente in due. Essendo pochi i genitori disponibili, solitamente impegnati nella calendarizzazione dei propri impegni, suggerisce di ampliare il numero dei componenti in modo da consentire una maggiore partecipazione. Bombardelli chiarisce che la Commissione mensa è composta di genitori e insegnanti perché ci sia un confronto e una condivisione tra chi entra in mensa sporadicamente (genitori) e chi vive le dinamiche del pranzo con continuità (insegnanti). Il limite di due è indicativo, per evitare un eccesso di partecipanti che diventa disfunzionale nel momento in cui occorre tirare le fila e valutare interventi correttivi. Occorre inoltre considerare che i nominativi delle persone titolate ad entrare in mensa deve essere comunicato al personale di Risto 3, in quanto accedono solo le persone autorizzate. Nulla vieta quindi di nominare del membri "supplenti", se ritenuto funzionale.

Roberta Sigismondi avverte che alcuni genitori si sono lamentati del fatto che ad alcuni bambini non è permesso portare la frutta fuori dalla scuola. Spesso non la consumano in mensa perché non hanno più fame, viene portata in classe e consumata a merenda. Per condividere l'informazione corretta con le famiglie, chiede conferma della prassi adottata da alcuni insegnanti di creare una piccola scorta da distribuire il giorno successivo a chi dimentica la merenda o a chi preferisce la banana piuttosto che la mela. Si conferma che la prassi è in uso presso tanti plessi scolastici e che c'è chi fa la stessa cosa anche con il pane.

Angela Buonocore informa che nel periodo covid, proprio per evitare lo spreco di alimenti, è stato chiesto ai bambini di portare da casa un sacchetto per recuperare pane e frutta non consumati in mensa.

5. Varie ed eventuali

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

Si ribadisce la disponibilità dell'Ufficio per incontri presso i singoli plessi, se ritenuto necessario.

Esauriti gli argomenti all'ordine del giorno e non essendoci altro di cui discutere, alle 18.45 la riunione si chiude.

La verbalizzante

Cristina Bombardelli