



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 3

In data 14 dicembre 2023 ad ore 16.45, in videoconferenza, si è riunita la Commissione dell'I.C. Trento 3 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:

Presidente Consiglio dell'Istituzione	Matteo Gavagnin	
Insegnante SP Nicolodi	Stefania Ugliola	
Insegnante SP Ravina	Rossana Visci	
Insegnante SP Savio	Lelia Zamboni	
Genitore SP Ravina	Marta Demarchi	
Genitore SP Ravina	Francesco Bressanini	
Ufficio Istruzione Comunità – Responsabile	Cristina Bombardelli	
Risto 3 – Dietista	Sara Marcelletti	
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 24 accessi nelle mense dell'I.C. Trento 3 (SP Nicolodi 16, SP Ravina 3, SP Savio 3, SP De Gaspari 2), con giudizi generalmente positivi.

Nonostante il numero congruo di schede di valutazione complessivamente ricevute, si evidenzia un relativamente ridotto numero di accessi da parte dei genitori, probabilmente dovuti a residui di restrizioni Covid dai precedenti anni scolastici, mentre particolarmente fitto è il numero delle segnalazioni pervenute dalla componente insegnante della SP Nicolodi che ha permesso di intervenire e risolvere alcune criticità che si sono presentate all'inizio dell'anno scolastico. Viene precisato che le schede di valutazione non ottengono risposta scritta da parte dell'Ufficio, soprattutto per mancanza di tempo, tuttavia ognuna di esse viene presa in carico, condivisa con le parti interessate (cucina, coordinatore, dietista) e ad essa viene dato seguito nei limiti del possibile, pertanto si invita a intensificare i sopralluoghi e segnalare sia gli aspetti problematici perché siano risolti, sia quelli positivi perché siano potenziati. Gli incontri in Commissione mensa sono l'occasione per dare riscontro delle misure correttive adottate in seguito alle predette segnalazioni.

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 ed il servizio è generalmente ben organizzato.

Si coglie l'occasione per ricordare gli elementi di valutazione che il commissario mensa riepiloga nella scheda che compila al termine del sopralluogo: il livello di gradimento degli alunni va valutato considerando i piatti dei bambini che consumano almeno la metà di quanto proposto (il bambino che allontana il piatto senza assaggiare non può essere preso in considerazione nella valutazione del gradimento, in quanto non assaggiando non è idoneo a giudicare la bontà della preparazione; ovviamente il motivo per cui rifiuta anche solo di assaggiare sarà oggetto di autonomo intervento), pertanto se un numero di bambini compreso tra l'80% e la totalità dei presenti mangia più di metà di quanto ha nel piatto, il gradimento andrà considerato ottimo; al contrario se i bambini che mangiano più di metà di quanto hanno nel piatto sono meno del 25% possiamo considerare il menù non gradito. Altri elementi di valutazione sono la pulizia e l'allestimento dei tavoli e degli spazi e la generale organizzazione del servizio, intesa come puntualità nella somministrazione e consumazione del pasto, ordinato abbigliamento del personale e rapporto di relazione con i bambini e gli insegnanti. Da un paio d'anni, a questi elementi di valutazione, previsti dalle linee di indirizzo provinciali, la Comunità ha ritenuto di aggiungere un'ulteriore sezione dedicata all'opinione personale del commissario riguardo al gradimento del cibo e alla sua presentazione.

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

Nei giorni scorsi è stato condiviso con le famiglie l'esito del sondaggio condotto nel mese di novembre, teso a verificare la conoscenza del servizio da parte loro. Sono pervenute più di 2mila risposte. Emergono, tra i dati di rilievo per la Commissione mensa, come non tutti sappiano della sua esistenza (18,6%), e che circa il 33% di chi la conosce la ritiene poco utile perché nella maggior parte dei casi non informa dell'esito dei sopralluoghi e non ne sono noti i componenti. Si ritiene pertanto importante lavorare per portare a conoscenza delle famiglie le attività che stanno dietro la fornitura del servizio, compresi i controlli svolti dalle Commissioni mensa. Altro aspetto poco noto (37,7%) riguarda la provenienza dei pasti. Nell'Istituto Comprensivo Trento 3, solo il plesso delle De Gaspari è dotato di cucina interna, mentre sugli altri plessi il pasto è veicolato, nello specifico:

- SP Ravina dalla cucina di Aldeno;
- SP Savio dalla cucina delle De Gaspari;
- SP Nicolodi dalla cucina delle Crispi;

ciò inevitabilmente comporta che essendo cucinato da persone diverse, il piatto può avere sapore, consistenza, aspetto diverso da un plesso all'altro, motivo per cui l'espressione del proprio giudizio va contestualizzata.

Viene chiarito che il sondaggio è stato somministrato ai genitori dell'intero territorio gestito e che non è possibile individuare la scuola di appartenenza dell'intervistato. Lo scopo è quello di avviare una campagna informativa, partendo da quegli aspetti che sono meno chiari e/o verso i quali viene manifestata maggiore sensibilità da parte delle famiglie.

Da settembre abbiamo un nuovo contratto d'appalto. Aggiudicatario confermato è Risto 3, ma con alcune importanti novità: nuova coordinatrice, nuova nutrizionista, attenzione all'ambiente, investimenti nelle mense anche per risolvere alcuni problemi di rumorosità dei locali che sono stati segnati, nuovo menù, con utilizzo di materie prime, illustrato dalla nutrizionista Sara Marcelletti.

L'Ufficio Sicurezza alimentare e dietetica di Risto 3 si occupa della stesura del menù, della gestione dei regimi alimentari speciali e delle visite ispettive nelle mense. Per la stesura dei menù, ogni anno, si parte dall'esperienza dell'anno precedente e durante l'estate viene inviato questionario alle cuoche per acquisire la loro esperienza. I piatti migliori vengono riproposti, altri piaciuti meno vengono eliminati, mentre ci sono piatti "a metà" che vengono ripresentati (es. pasta integrale, primi con verdure) allo scopo di preparare pasti sani ed equilibrati dal punto di vista nutrizionale, ma anche non banali, che comunque vengono solitamente provati in giornate speciali o il venerdì, quando l'utenza è normalmente inferiore.

Creare un menù non è facile. Occorre considerare molte variabili: i piatti devono essere buoni, ma anche validi nutrizionalmente, sicuri e correttamente gestiti (diete) e fattibili, cioè pensati per essere realizzabili sia in una cucina grande con 2 o 3 forni ma anche da cucine che sono davvero piccole. L'ulteriore difficoltà è che non tutte le mense hanno la cucina, per cui alcuni piatti che vanno bene in alcune mense vanno meno bene in altre. Ci sono piatti che si mantengono bene durante il trasporto (es. spezzatino), altri che invece soffrono il trasporto (es. pizza). L'importanza della Commissione mensa e del supporto degli insegnanti sta nella capillarità della loro presenza nelle mense che aiutano nella verifica e nella tempestiva risoluzione delle criticità che vengono rilevate.

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. Il menù è consultabile sul sito www.menuscuole.it.

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%.

Una delle novità di quest'anno è la proposta della 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	1 voti
Proposta NON GRADITA	2 voti

3. Andamento del servizio e considerazioni/osservazioni dei presenti

Rossana Visci (SP Ravina) evidenzia il problema delle grammature, identiche dalla prima alla quinta della primaria. Il problema, noto, viene parzialmente risolto con l'escamotage del bis e con la regolazione della quantità calibrata dalle cuoche che conoscono i bambini e che quindi "compensano" la fame dei bambini.

Lelia Zamboni (SP Savio) ritiene che la mousse non sia una valida alternativa alla frutta, anche se alcuni frutti di stagione (es. arancia) non sono comodi da consumare. Rileva che spesso la verdura cruda è amara e non piace ai bambini, tuttavia in questo periodo dell'anno i fornitori non consegnano insalata gentile o trentina perché non è di stagione; si cerca di rimediare mescolandola con carote o cappucci che sono meno amarognoli; chiede chiarimenti sulle dosi da somministrare, ad esempio di bastoncini di pesce e pane. In merito viene chiarito che la dose intesa, ad esempio, come numero di bastoncini c'è, tuttavia l'indicazione data alle cuoche è di servire i bambini di una dose inferiore e "riservare" l'unità in più a chi effettivamente la richiede e la consuma, evitando in questo modo di avanzare nel piatto. Anche riguardo al pane, la dose standard è uno, ma in alcune scuole il panino viene diviso a metà perché sia più accattivante, specialmente per i piccoli, lasciandone qualcuno in più per chi ha necessità di integrare il pasto.

La dietista spiega che se un bambino mangiasse tutto quello che viene proposto (primo, secondo, contorno caldo, verdura cruda, panino e frutto o dessert), nessuno uscirebbe affamato dalla mensa. Sapendo tuttavia che non viene consumato tutto perché qualcosa piace molto, altro meno, nella composizione del menù si cerca di combinare un piatto generalmente riconosciuto come gradito con un piatto di più difficile accettazione. È importante sottolineare che anche il momento del pasto è un momento didattico ed educativo, anche se non paragonabile alla matematica o all'italiano, pertanto la proposta non si limita alla pasta al pomodoro o alla minestrina.

Marta Demarchi (SP Ravina) riporta alcune segnalazioni di cibo freddo. La coordinatrice conferma che c'è stato un problema con un carrello scaldavivande, ora risolto. Con gennaio i piatti in ceramica saranno sostituiti con i piatti in melaminico che tengono maggiormente il calore.

Matteo Gavagnin evidenzia che in sede di Consulta dei genitori sono giunte segnalazioni e lamentele, in particolare dalla SP Nicolodi. Chiede di condividere le schede di valutazione in modo da tenere monitorata la situazione e poter dare risposta a quei genitori che non sono in Commissione mensa e che tuttavia alla Commissione fanno riferimento con segnalazioni e richieste di intervento. Bombardelli si scusa perché non è materialmente gestibile la risposta alle singole schede di valutazione inoltrate all'Ufficio Istruzione tuttavia garantisce che ogni singola scheda viene presa in carico, viene verificata l'eventuale criticità segnalata, vengono adottate le misure correttive e in sede di Commissione mensa viene dato riscontro degli interventi posti in essere.

Francesco Bressanini rileva la frequente difficoltà per i genitori che compongono la Commissione mensa di coordinare i propri impegni ed accedere alle mense con la frequenza che si aspettano forse gli altri genitori. Bombardelli consiglia di consultare il menù e scegliere quelle giornate in cui maggiormente vengono segnalate criticità e disfunzioni. È normale e comprensibile che gli uffici vengano interessati in caso di reclamo piuttosto che per riportare un complimento, del resto è altrettanto evidente che azioni correttive vengano poste in essere a fronte di piatti o comportamenti non graditi. Ad esempio, dalla SP De Gaspari non sono fino ad ora giunte segnalazioni di alcun tipo, pertanto si dà per assodato che la scuola non necessiti di interventi migliorativi.

Viene chiarito che non si pretende una rigida calendarizzazione dei sopralluoghi. Non è prefissato un numero minimo di accessi; preferibile accedere in due per avere l'opportunità di confrontarsi. Attenzione: gli accessi alle mense non devono essere preannunciati, tuttavia nelle mense con pasto trasportato, pur se il cibo non è contato sull'unità e ne viene prodotto sempre in misura maggiore rispetto al preventivato, anche per assicurare il bis ai bambini che lo richiedono, va considerato che c'è spesso qualche bimbo in più perché entrato in ritardo rispetto all'orario di preparazione dei pasti, oppure qualche dipendente dell'Istituto che decide all'ultimo minuto di fermarsi a pranzo, ecc., pertanto può capitare che non sia possibile procedere ad assaggi.

A questo proposito, la Maestra Visci, per la mensa di Ravina, chiede di definire un orario massimo entro il quale la cucina deve essere informata di quante persone adulte, oltre agli insegnanti di sorveglianza, consumano il pranzo in mensa, perché il personale scolastico ha l'abitudine di presentarsi spesso a pranzo senza preavviso con disagio per i bambini, utenti del servizio mensa. Bombardelli chiarisce che è consuetudine "prenotare" il pasto, contattando la cucina, entro le ore 9.00 del mattino.

Anche Stefania Ugliola (SP Nicolodi) conferma che alle segnalazioni presentate è stato dato riscontro nei fatti e che da settembre la situazione è nettamente migliorata sotto vari aspetti. Apprezzabile l'attenzione che Risto 3 mostra costantemente nell'erogazione del servizio.

5. Varie ed eventuali

Viene chiesto di chiarire se ci sono indicazioni o c'è un regolamento che disciplina gli accessi della Commissione mensa per poterlo condividere anche con gli assenti. La Comunità ha condiviso all'inizio dell'anno scolastico 2020/2021, in occasione della nomina delle nuove Commissioni un Documento di indirizzo operativo nel quale vengono date alcune indicazioni sulla composizione e sulle funzioni della Commissione mensa (quelle chiarite in apertura dell'incontro), tuttavia non si tratta di vere linee guida di comportamento per i commissari. A livello generale, brevemente, si precisa che:

- non è vietato accedere a tutte le mense dell'Istituto comprensivo, tuttavia è evidente che il commissario è punto di riferimento per i genitori che frequentano lo stesso plesso scolastico del proprio figlio/a;
- si è consapevoli che è mancato un passaggio di consegne dai precedenti commissari a causa delle limitazioni dovute al covid;
- fino allo scorso anno le riunioni erano convocate su iniziativa della Commissione mensa, il ché non ha consentito all'Ufficio la puntuale partecipazione a tutti gli incontri (Trento 3 infatti ne è rimasta esclusa), né la formazione dei commissari con le indicazioni fornite in precedenza dalla dott.ssa Marcelletti;
- non è previsto un orario preciso per l'accesso: è possibile permanere nei locali della mensa per l'intera durata del servizio; Risto 3 farà firmare un modulo di registrazione degli accessi e successivamente sarà necessario compilare la scheda di valutazione, preferibilmente on line in modo che il dato entri direttamente nel database per la redazione del report.

Essendo richiesto da più parti, anche presso altri Istituti, l'Ufficio lavorerà per predisporre delle linee guida che aiutino i commissari nel loro lavoro. In ogni caso, l'accesso delle Commissioni mensa dovrà essere "a sorpresa", nel rispetto di ruolo "ispettivo" di cui sono insignite.

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 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 19.00 la riunione si chiude.

La verbalizzante
Cristina Bombardelli