



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 ALDENO MATTARELLO

In data 9 aprile 2024 ad ore 16.45, in videoconferenza, si è riunita la Commissione dell'I.C. Aldeno Mattarello per discutere i seguenti temi all'ordine del giorno:

1. Resoconto accessi anno 2023/2024
2. Interventi e misure adottate in seguito alla riunione precedente
3. Andamento del servizio
4. Considerazioni/osservazioni dei presenti
5. Varie ed eventuali

Verbalizza: Alessia Bolognani

Presenti:

Insegnante SP Aldeno	Maria Chiara Giovannini	dalle ore 17.20
Insegnante SP Cimone	Denis Baldo	
Insegnante SP Mattarello	Riccardo Pasquarella	
Insegnante SP Romagnano	Roberta Pellegrini	
Insegnante SSPG Aldeno	Gianluca Magno	
Genitore SP Aldeno	Malin Kolari	
Genitore SP Mattarello	Novella Zabini	
Genitore SP Romagnano	Monica Roncher	
Ufficio Istruzione Comunità – Responsabile	Cristina Bombardelli	
Ufficio Istruzione Comunità	Alessia Bolognani	
Risto 3 – Dietista	Sara Marcelletti	
Risto 3 – Coordinatrice di zona	Daniela Girardi	

Il M. Baldo riporta le scuse dell'Assessore del Comune di Cimone che non può partecipare alla riunione per precedenti impegni.

1. Resoconto accessi anno 2023/2024

Cristina Bombardelli presenta il resoconto degli esiti dei sopralluoghi effettuati dalla Commissione nella prima parte dell'anno scolastico 2023/2024, sottolineando che sono pervenute soltanto 8 schede di valutazione, la maggior parte delle quali compilate dal personale insegnante. Quest'ultimo è un elemento positivo in quanto gli insegnanti sono la parte della commissione che accede più frequentemente alla mensa e che quindi ha più sott'occhio la situazione. La signora Kolari informa di essere stata in mensa ad Aldeno a gennaio ma di non aver inviato la scheda perché non le era stata spiegata la procedura; di aver comunque trovato il servizio e la proposta apprezzabile. Si coglie l'occasione per ricordare che il link per la compilazione della scheda di valutazione è reperibile sul sito internet della Comunità e indicato anche nella mail di invito alla presente riunione. Si invitano gli insegnanti, per quanto possibile e compatibilmente con l'attività didattica, a condividere le valutazioni e quindi a trasmettere le relative schede compilandole in classe con i propri alunni. Il report riporta una preferenza da parte degli alunni per il primo piatto, mentre la verdura sia cotta che cruda risulta di difficile accettazione. L'ambiente è considerato pulito e ben allestito e il servizio risulta ben organizzato. Il locale del plesso di Aldeno viene segnalato come rumoroso.

I risultati sono riepilogati in calce al presente verbale.

2. Interventi e misure adottate in seguito alla riunione precedente

Dall'incontro precedente non erano emersi particolari problematiche da risolvere, pertanto anche le misure correttive degli ultimi mesi sono state contenute.

Nuovo è l'ingresso in Commissione del M. Riccardo Pasquarella in sostituzione della collega Giovanna Robotti presso la SP di Mattarello.

Di particolare importanza l'affidamento, a partire dall'inizio dell'anno, dell'incarico per il controllo della qualità a uno Studio professionale di biologia con il compito di svolgere regolari controlli nelle mense scolastiche gestite dalla Comunità, andando ad analizzare specifici parametri quali rispetto delle norme di igiene, corretta attuazione del sistema Haccp, prelievi di campioni di alimenti, tamponi ambientali. Nelle mense dell'Istituto sono stati effettuati approfonditi sopralluoghi ad Aldeno e Romagnano a fine febbraio e a Mattarello ieri. Gli esiti fino ad ora ottenuti sono positivi, in quanto sono state avanzate delle osservazioni solamente a livello di struttura, che purtroppo sappiamo essere vetuste e necessitare di manutenzioni.

3. Andamento del servizio e 4. Considerazioni/osservazioni dei presenti

La signora Kolari (SP Aldeno) riferisce che la proposta è migliorata rispetto al passato, anche il cambio della cuoca ha forse contribuito a questo miglioramento.

Il prof. Magno (SSPG Aldeno) invece riporta la voce dei colleghi del plesso secondo i quali si nota un peggioramento nella qualità del servizio. Lamenta inoltre, rispetto al passato, che il venerdì non è più consentito ai docenti della Secondaria che nel pomeriggio hanno riunione del collegio docenti di accedere alla mensa alle 13.10 al termine delle lezioni. La cuoca si è resa disponibile a preparare un piatto freddo o mantenere calde le preparazioni nell'apposito forno mantentore, ma la qualità del piatto non è la stessa. La questione non è oggetto di discussione in Commissione mensa in quanto tale servizio esula dalle competenze della Comunità. Daniela Girardi si impegna a cercare una possibile soluzione con la cucina; si ricorda tuttavia che il venerdì pomeriggio sono previste solo le attività opzionali per la Scuola primaria, peraltro frequentate da un ridotto numero di alunni che alle 12.45 hanno già finito di pranzare.

La M. Pellegrini (SP Romagnano) si esprime, anche a nome dei colleghi del corpo insegnante, riferendo una buona qualità nella proposta e delle porzioni più generose rispetto al passato. Cita delle proposte che i bambini fanno fatica ad apprezzare quali la lasagna al ragù di lenticchie e i legumi, che inevitabilmente generano spreco. Cristina Bombardelli suggerisce ai partecipanti di consultare un interessante articolo pubblicato dalla Fondazione Umberto Veronesi riguardante una ricerca commissionata da CREA – Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, sulla cd. "neofobia alimentare", cioè la difficoltà dei bambini nella fascia di età 2-6 anni ad accettare il "nuovo" a tavola. Secondo questa ricerca un nuovo alimento andrebbe presentato ai bambini per almeno 14 volte prima che venga riconosciuto come "amico" e quindi mangiabile senza rischi. Come è intuibile, i cibi più difficili sono legumi, verdure (ma anche frutta) e pesce. Questo il link dell'articolo:

<https://www.fondazioneveronesi.it/magazine/articoli/alimentazione/neofobia-alimentare-nei-bambini-cosa-fare>

Il M. Baldo (SP Cimone) chiede di intervenire con il Comune di Cimone e la cucina (in convenzione con la Scuola dell'Infanzia – fuori dell'appalto con Risto 3, ndr) per proporre un aggiornamento del menù con una diversa rotazione dei piatti su più settimane, la previsione di giornate "speciali", ecc.. Bombardelli informa di aver già incontrato il cuoco insieme al Sindaco e all'Assessore del Comune e di aver sondato le

intenzioni per il prossimo anno scolastico; indicativamente nel mese di maggio, con l'occasione del rinnovo della convenzione, si approfondiranno anche questi aspetti.

La signora Zabini (SP Mattarello) propone di far creare un menù ai bambini, magari per una settimana, facendoli scegliere tra le giuste combinazioni di alcuni piatti già prestabiliti. Sara Marcelletti segnala che nelle scuole del primo ciclo di istruzione sono attivi progetti di educazione alimentare per circa 40 ore all'anno e che nell'ambito di tali progetti si può valutare l'inserimento di questa idea, a conclusione del percorso e come verifica del recepimento degli insegnamenti ottenuti. Se ne parlerà ovviamente con il prossimo anno scolastico. Solitamente verso il mese di maggio Risto 3 contatta le Scuole per programmare le attività formative per l'anno scolastico successivo.

Il M. Pasquarella (SP Mattarello) chiede di reintrodurre le tovagliette proposte qualche anno fa, nelle quali erano esposte curiosità su alcuni alimenti (carote, cipolle, broccoli) e che sono stati spunto per pillole di "educazione alimentare" in mensa e ragionamenti proposti dagli alunni a tavola con gli insegnanti. Chiede inoltre la possibilità di portare i bambini dentro la cucina, magari fuori dell'orario di preparazione dei pasti e/o in giornate non caotiche, per mostrare loro il lavoro che sta dietro la loro pausa pranzo. Si valuterà con l'Ufficio Sicurezza alimentare la fattibilità di questo percorso.

Il livello percepito di gradimento del servizio presso SP Mattarello è alto, valutati anche i piatti spesso vuoti e le innumerevoli richieste di bis.

Continua ribadendo l'importanza di confrontarsi e parlare con l'utenza, soprattutto con i più piccoli, di ciò che hanno nel piatto: per esempio l'introduzione della lasagna con ragù di lenticchie ha reso i bambini inizialmente molto restii all'assaggio, ma il confronto e il dialogo hanno portato a rendere la proposta apprezzata quasi da tutti.

5. Varie ed eventuali

Il prof. Magno (SSPG Aldeno) fa presente che il prossimo anno ci sarà una classe in più (da 6 a 7) per cui andrà rivista la logistica del servizio. La M. Giovannini (SP Aldeno), analogamente fa presente che alla primaria ci sarà una classe in meno. Bombardelli informa di aver già concordato con il Dirigente un prossimo incontro per valutare questi aspetti.

Esauriti gli argomenti all'ordine del giorno e non essendoci altro di cui discutere, alle 18.00 circa la riunione si chiude.

La verbalizzante

Alessia Bolognani

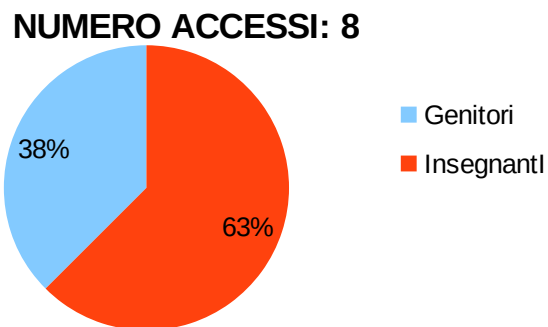
2023/2024 – SERVIZIO MENSA SCOLASTICA

REPORT ACCESSI 11/09/2023 - 31/03/2024

1. ACCESSI

Totali: 8 schede compilate, di cui:

- 3 da parte dei genitori
- 5 da parte del personale insegnante (componente o meno di Commissione mensa)



5 accessi sono successivi alla riunione dello scorso 7 novembre 2023.

2. SEDE MENSA

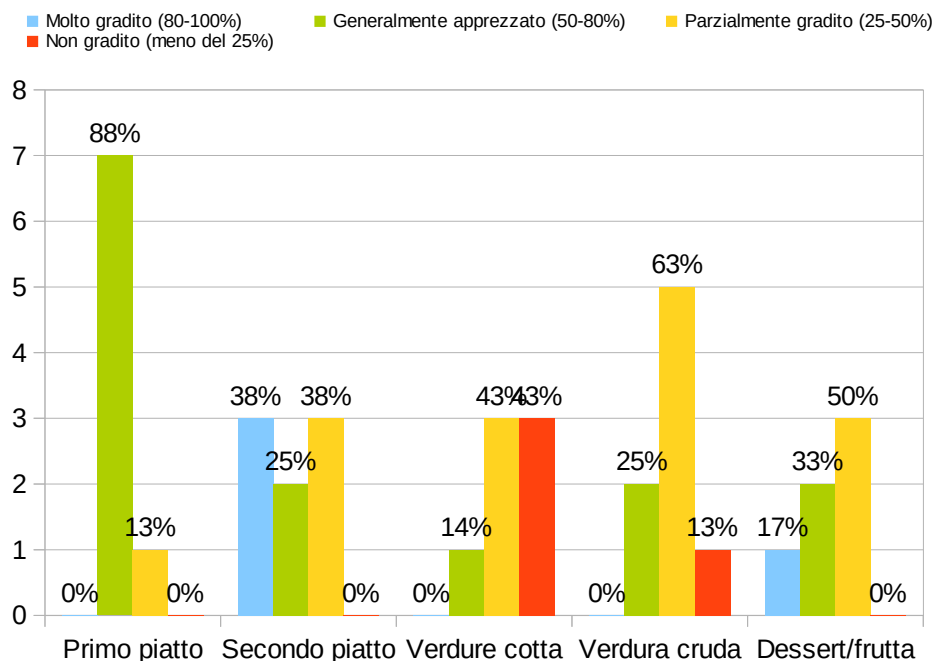
Distribuzione degli accessi per plesso scolastico:

ISTITUTO	N. SCHEDE COMPILATE
IC ALDENO MATTARELLO SP ROMAGNANO	1
IC ALDENO MATTARELLO SP MATTARELLO	1
IC ALDENO MATTARELLO SP CIMONE	1
IC ALDENO MATTARELLO SP ALDENO	5
TOTALI	8

3. LIVELLO DI GRADIMENTO DEGLI ALUNNI

Tendenzialmente preferito il primo piatto, mentre la verdura, sia cotta che cruda risulta di difficile accettazione.

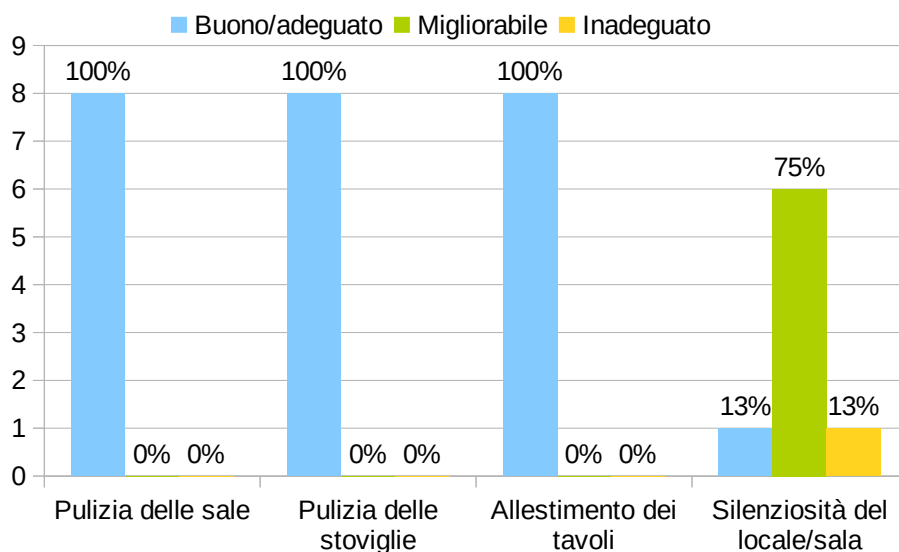
LIVELLO DI GRADIMENTO PASTI



4. AMBIENTE

Percezione del grado di accoglienza del locale. Pulito, ben allestito, organizzato. In particolare ad Aldeno risulta spesso rumoroso.

AMBIENTE



ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio risulta ben organizzato, con personale preparato che si relaziona bene con l'utenza. Segnalato che a volte il personale ritira un po' troppo velocemente il piatto con la verdura che i più piccoli tendono ad avanzare.

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

