



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 1

In data 16 aprile 2024 ad ore 16.45, in videoconferenza, si è riunita la Commissione dell'I.C. Trento 1 per discutere i 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

Componenti:

Dirigente	Dott.ssa Laura De Donno	
Presidente Consiglio dell'Istituzione	Annamichela Siragusa	
Genitore SP Povo	Vania Gruber	
Genitore SP Villazzano	Daniele Battistel	
Genitore SSPG Povo	Maura Sechi	
Insegnante SP Povo	Mariangela Righetto	
Insegnante SP Villazzano	Anna Martorana Tusa	A
Insegnante SSPG Povo	Cristina Sartori	
Ufficio Istruzione Comunità	Alessia Bolognani	
Risto 3 – Coordinatore di zona	Daniela Girardi	
Risto 3 - Responsabile mense scolastiche	Mirko Vaccaro	

1. Resoconto accessi anno 2023/2024

Alessia Bolognani apre la riunione presentando il resoconto degli esiti dei sopralluoghi effettuati dalla Commissione nella prima parte dell'anno scolastico 2023/2024, sottolineando il buon lavoro svolto dalla Commissione che, dall'inizio dell'anno scolastico al 04/04/2024 ha effettuato ben 19 accessi svolti principalmente dai genitori. Le schede di valutazione compilate dagli insegnanti sono in numero inferiore, 6 delle quali pervenute nella giornata di lunedì 26/02/2024, giornata in cui la Comunità ha richiesto ai presenti

al servizio di avere un feedback sull'apprezzamento del nuovo piatto unico per il 2024, la "Pasta prosciutto e piselli", che ha riscontrato scarso gradimento da parte dei bambini.

In generale, viene recepito un buon apprezzamento per il primo piatto, mentre il secondo piatto è meno gradito. A sorpresa, è generalmente apprezzata la verdura cotta. L'ambiente è considerato pulito e ben allestito e il servizio risulta ben organizzato. Il locale del plesso di Villazzano, come già segnalato, risulta rumoroso. Dalle schede di valutazione viene giudicato come migliorabile il supporto dato dagli insegnanti nei confronti degli utenti al momento del consumo del pasto.

I risultati sono riepilogati in calce al presente verbale.

L'insegnante Cristina Sartori chiede dove poter reperire la scheda di valutazione da compilare al termine del servizio; si coglie dunque l'occasione per ricordare che il link per la compilazione della scheda di valutazione è reperibile sul sito internet della Comunità, è indicato anche nella mail di invito alla presente riunione e viene riproposto al momento nella chat dell'incontro. Alessia Bolognani ricorda che la compilazione delle schede anche da parte degli insegnanti è fondamentale per avere una valutazione del servizio più completa, in quanto gli stessi sono la parte della Commissione che accede più frequentemente alla mensa e che quindi ha più sott'occhio la situazione.

2. Interventi e misure adottate in seguito alla riunione precedente

Alessia Bolognani sottolinea l'importanza dell'affidamento, a partire dall'inizio dell'anno 2024, dell'incarico esterno 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. Fino ad ora nelle mense dell'Istituto sono stati effettuati approfonditi sopralluoghi nei plessi di Villazzano e SSPG Povo. Gli esiti ottenuti sono positivi, in quanto sono state avanzate delle osservazioni solamente a livello di strutturale.

Per quanto riguarda la mousse di frutta, Alessia Bolognani espone il risultato ottenuto dal sondaggio effettuato nella prima metà dell'anno scolastico coinvolgendo le Commissioni mensa di tutti gli Istituti Comprensivi: la proposta risulta parzialmente apprezzata, l'esito del sondaggio infatti non è netto. Tenendo conto dei pareri discordanti, si è deciso, per il prossimo anno scolastico, di ridurre la proposta, limitandola ai soli mesi in cui la varietà di frutta legata alla stagionalità è minima.

La M. Righetto (SP Povo) si interroga sul significato del vincolo della stagionalità chiedendo quale frutto può essere distribuito, oltre alla mela e alla banana in questo periodo. Mirko Vaccaro risponde che in questo periodo la varietà è minima, ma che a breve verranno introdotte le pesche con provenienza Spagna, su deroga della Comunità, in quanto il capitolato presenta vincoli di nazionalità e di natura biologica. In autunno è stato proposto il caco, ma con apprezzamento scarso sia per la difficoltà di consumo, sia per la scarsa conoscenza del frutto da parte dei bambini.

3. Andamento del servizio

La sign.ra Gruber riferisce che, rispetto a quanto esposto nella riunione precedente (novembre 2023), il servizio presso il plesso di Villazzano è notevolmente migliorato; segnala delle porzioni scarse presso il plesso SSPG di Povo, ma i ragazzi possono chiedere il ripasso. La signora Gruber conferma che il servizio è buono in tutti i plessi.

Il signor Battistel chiede riguardo a una maggior personalizzazione delle quantità distribuite quando il servizio è a self-service come nel caso delle scuole medie col fine di ridurre lo spreco.

A questo proposito, la sign.ra Sechi fa riferimento al progetto "Risto3 Foodie: Se avanzo mangiami" del quale hanno parlato anche i media locali nelle ultime settimane. Alessia Bolognani spiega che presso tutti i plessi dell'Istituto Comprensivo verranno distribuite delle bustine con destinatari i bambini del servizio mensa col fine di recuperare pane e frutta non consumati in mensa per essere portati a casa e consumati in un

secondo momento. Proprio domani avverrà la distribuzione presso la SP di Povo, dove sarà svolta anche una breve intervista alla Dirigente e al Presidente della Comunità per presentare il progetto.

A questo proposito la M. Righetto presenta la realtà della SP di Povo per quanto riguarda la già virtuosa gestione della frutta e del pane non consumati al momento del pasto: la frutta che viene avanzata in mensa è conservata in un cesto situato presso ogni classe per essere distribuita a merenda, oppure il giorno successivo oppure in sostituzione di una proposta meno gradita. Lo stesso avviene col pane avanzato che ogni bambino conserva in una salvietta per consumarlo in un momento successivo.

Mirko Vaccaro precisa che la distribuzione della borsina ha una valenza per lo più simbolica nel tentativo di coinvolgere gli utenti nell'approccio alla riduzione dello spreco, che si affianca a un'organizzazione già molto virtuosa come quella della scuola elementare di Povo.

La prof. Cristina Sartori (SSPG Povo), riprendendo quanto osservato dal signor Battistel, osserva la possibilità di intervenire sulla maggior personalizzazione delle quantità servite ai ragazzi delle scuole medie e di consentire il ripasso anche al primo turno. Alessia Bolognani ricorda che, essendo un servizio a self-service, i ragazzi hanno già la possibilità di scegliere se servirsi della verdura cruda, del pane e della frutta. Daniela Girardi conferma tale modalità di servizio, riservandosi di verificare la possibilità del bis anche al primo turno.

4. Considerazioni/osservazioni dei presenti

La M. Righetto interviene per esprimersi a favore dei progetti formativi promossi da Risto3, in particolare al progetto "Ciak... (col)azione" che ha coinvolto con entusiasmo i bambini della classe 2^a della scuola primaria. La Maestra riporta la validità del progetto e in generale l'importanza dell'educazione alimentare, sollecitando la proposta formativa anche per il prossimo anno scolastico.

Esauriti gli argomenti all'ordine del giorno e non essendoci altro di cui discutere, alle 17.55 circa la riunione si chiude.

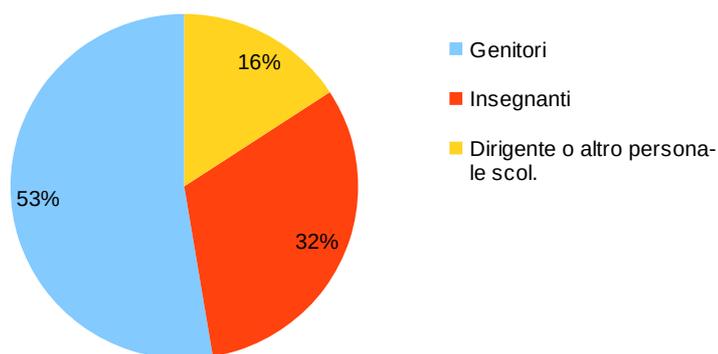
2023/2024 – SERVIZIO MENSA SCOLASTICA PERIODO 01/09/2023 – 04/04/2024

1. ACCESSI

Totali: 19 schede compilate, di cui:

- 10 genitori Commissione mensa;
- 6 personale insegnante (componente o meno di Commissione mensa);
- 3 Dirigente o altro personale scolastico

NUMERO SCHEDE COMPILATE: 19



2. SEDE MENSA

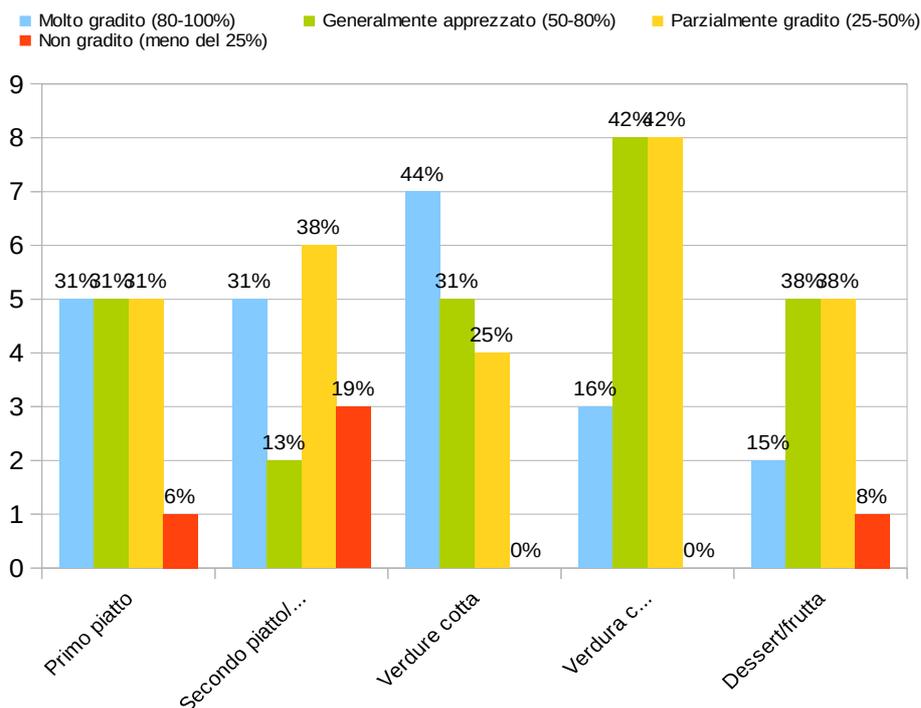
Distribuzione degli accessi per plesso scolastico:

ISTITUTO	N. SCHEDE COMPILATE
SP MOGGIOLI POVO	9
SP TOMASI VILLAZZANO	5
SSPG PASCOLI POVO	5
TOTALI	19

3. LIVELLO DI GRADIMENTO DEGLI ALUNNI

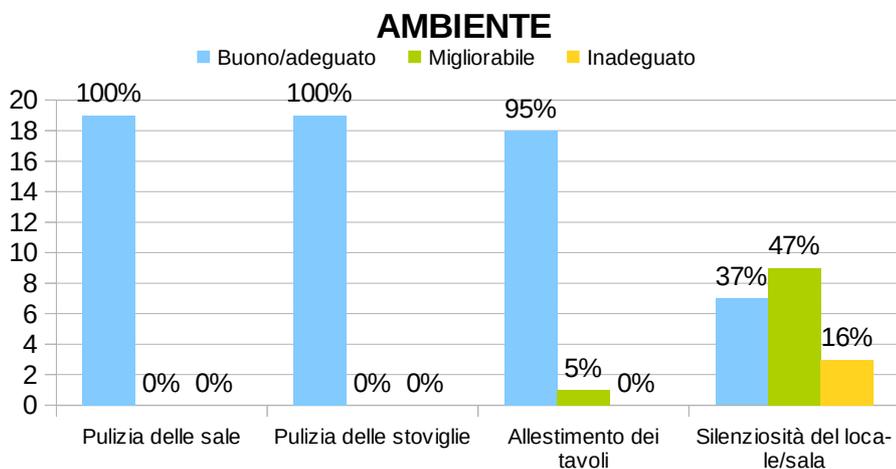
Buon apprezzamento per il primo piatto, mentre il secondo piatto o piatto unico sembrano meno graditi. Sulla valutazione genericamente negativo incidono le 6 schede di valutazione che il personale docente è stato invitato a compilare lo scorso 26 febbraio, in occasione della proposizione del piatto unico “Pasta prosciutto e piselli”, novità del 2024, che ha riscontrato lo scarso gradimento da parte dei bambini. A sorpresa, piace la verdura cotta.

LIVELLO DI GRADIMENTO PASTI



4. AMBIENTE

Percezione del grado di accoglienza del locale. Pulito, ben allestito e organizzato; migliorabile l’acustica presso la SP Tomasi di Villazzano.



5. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio risulta ben organizzato, con personale preparato e che si relaziona adeguatamente con l'utenza; giudicato migliorabile il supporto degli insegnanti in termini di collaborazione e attenzione al consumo del pasto.

