



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 "RITA LEVI MONTALCINI"

In data 18 aprile 2024 ad ore 16.45, in videoconferenza, si è riunita la Commissione dell'I.C. Trento 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: Cristina Bombardelli

Presenti:

Dirigente	Nicola Parzian
Presidente Consiglio dell'Istituzione	Chiara Mattevi
Insegnante SP Vigo Meano e Pigarelli	Susanna Brunet
Insegnante SP De Carli Meano	Angela Buonocore
Genitore SP De Carli Meano	Angela Cappelletti
Genitore SSPG Pedrolli	Marco Dalla Torre
Genitore SP Pigarelli	Giulia Emanuela Malfatti
Genitore SP Pigarelli	Lara Marchi
Genitore SP Vigo Meano	Valentina Saltori
Ufficio Istruzione Comunità – Responsabile	Cristina Bombardelli
Risto 3 – Dietista	Sara Marcelletti
Risto 3 – Coordinatrice di zona	Daniela Girardi

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. Il report presentato in allegato all'invito alla presente riunione viene corretto con i dati relativi ad accessi che per un errore nell'utilizzo dei filtri del foglio di calcolo ne erano rimasti esclusi.

Sono pervenute 43 schede di valutazione, principalmente compilate da parte dei genitori della Commissione mensa. 1 scheda di valutazione è stata redatta in collaborazione con gli alunni di una classe quarta della SP I. Calvino di Vigo Meano, in occasione della proposta del nuovo piatto "Pasta con prosciutto e

piselli” lo scorso 26 febbraio. 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. La M. Brunet conferma che i bambini si sono mostrati entusiasti nell’essere coinvolti. È allo studio la predisposizione di un modulo di gradimento a misura di bambino, anche se al momento si riscontrano difficoltà nella successiva fase di raccolta ed elaborazione del dato.

Dalle schede emerge la preferenza per il primo piatto o per il piatto unico (es. pizza, polenta e polpette al sugo, arrosto con purè, ecc.).

I risultati sono riepilogati in calce al presente verbale.

2. Interventi e misure adottate in seguito alla riunione precedente

Bombardelli esprime apprezzamento per l’iniziativa attuata dall’Istituto di dedicare uno spazio sul proprio sito internet istituzionale alla mensa e ai lavori della Commissione. Sul sito della Comunità è stato condiviso il link.

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, la corretta attuazione del sistema Haccp, anche con prelievi di campioni di alimenti e tamponi ambientali. Nelle mense dell’Istituto sono stati effettuati approfonditi sopralluoghi presso Pedrolli e Pigarelli. Gli esiti fino ad ora ottenuti sono positivi, in quanto sono state avanzate delle osservazioni solamente a livello di strutture, che purtroppo sappiamo essere vetuste e necessitare di manutenzioni.

Come anticipato dalla stampa locale lo scorso fine settimana, nell’ambito del progetto “Risto3 Foodie: se avanzo mangiami”, nei prossimi giorni saranno consegnate presso ciascuno dei plessi dell’Istituto, per il tramite delle responsabili del punto mensa, le borsine lavabili e riutilizzabili, che i bambini e ragazzi potranno utilizzare per portare a casa o in classe pane e frutta non consumati in mensa. Per la materiale distribuzione saranno presi accordi direttamente tra i referenti di ciascun plesso scolastico.

Durante lo scorso incontro si era accennato allo studio acustico effettuato nella mensa della SP Pigarelli. Attualmente siamo in attesa dell’autorizzazione del Comune per l’installazione dei pannelli fonoassorbenti. Presumibilmente i lavori saranno svolti durante l’estate.

Alla SSPG Pedrolli nelle ultime settimane, con la collaborazione del Dirigente, è stata riorganizzata la logistica degli accessi. Questo ha permesso di ridurre i tempi “morti” tra l’ingresso in mensa di una classe e l’altra con un miglioramento dei tempi di distribuzione, e permettendo di conseguenza una migliore fruizione del momento del pranzo, compresa la distribuzione del bis. Si invita a tenere monitorata la situazione e a comunicare eventuali criticità.

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

La M. Brunet esprime apprezzamento per lo yogurt con la marmellata: molto gradito dai bambini ma anche dimostrazione dell’attenzione per l’ambiente, con riduzione del rifiuto (il barattolino monodose). Spera di vederlo somministrato più spesso. Viene anticipato che è allo studio l’introduzione in menù, anche se i tempi di preparazione sono più simili a quelli di preparazione di un dolce che alla semplice distribuzione di un frutto.

Valentina Saltori chiede informazioni in merito alla frequente somministrazione del pan di zucchero nei mesi scorsi. Bombardelli spiega che è principalmente questione di stagionalità. Girardi aggiunge che l’amarognolo viene corretto mescolando l’insalata verde con carote, finocchi, frutta, altra verdura, ma ammette che ne va buttata tanta. Bombardelli promette di informarsi in merito alla logistica degli approvvigionamenti valutando possibili correttivi per il prossimo anno. Nelle ultime settimane viene somministrata l’insalata gentile, maggiormente apprezzata.

Angela Cappelletti lamenta la proposta della mousse di frutta perché non gradita e perché produce rifiuto. Essendo composta principalmente di mela non si vede l’utilità di una mousse piuttosto che del frutto fresco. Bombardelli chiarisce che le motivazioni sono da individuare esclusivamente nella varietà della proposta. Il principio di base è quello di proporre 4 giorni di frutta fresca e 1 giorno diverso: yogurt, budino, dolce, mousse. Il sondaggio condotto in occasione del primo ciclo di incontri con le Commissioni mensa ha espresso in buona maggioranza il gradimento per la proposta, tuttavia si condividono le perplessità di chi ha votato negativamente e si è già presa in considerazione l’idea di ridurre la somministrazione ai soli periodi in cui la varietà di frutta è ai minimi: indicativamente tra metà ottobre e metà novembre e tra metà marzo e fine aprile.

Marco Dalla Torre ha osservato che alcune pietanze, in particolare, restano intoccate nei piatti. Ritiene interessante avere una misurazione su quei piatti che risultano NON GRADITI in modo importante. In occasione di un sopralluogo alle Pedrolli, a dicembre, sono state proposte delle polpette di legumi con salsa allo yogurt e nello specifico, pur avendo personalmente gradito la proposta, ha purtroppo evidenziato come più di metà dei piatti sono tornati in cucina intonsi. Bombardelli precisa che non viene effettuata una misurazione scientifica, ma per ogni nuova proposta viene osservata la reazione dei bambini e ragazzi, in quanto nutrizionisti e dietisti, oltre che il personale dell'Ufficio Istruzione, girano nelle mense scolastiche e raccolgono opinioni e suggerimenti sia dai bambini e ragazzi, sia dalle cuoche.

Susanna Brunet interviene, avendo raccolto un elenco di pietanze che sono poco apprezzate: lenticchie, mousse di frutta, pasta della coop.soc. Del Barba, passatelli, pasta prosciutto e piselli (che invece era stata molto apprezzata dalla sua classe).

Sara Marcelletti informa che Risto 3 è già al lavoro per la predisposizione del menù per il prossimo anno scolastico. In prima battuta vengono coinvolte le cuoche che danno il proprio parere in merito alle combinazioni proposte nell'anno in corso, il livello di gradimento riscontrato, il grado di difficoltà nella preparazione e distribuzione, ecc. Al termine del secondo ciclo di consultazione con le Commissioni mensa si raccolgono tutte le segnalazioni emerse in queste riunioni e insieme all'analisi delle schede di valutazione pervenute in corso d'anno si elabora il prossimo menù.

Angela Buonocore chiede di evitare il dolce il venerdì. Molto bambini non frequentano le attività opzionali pomeridiane e portano la merenda da casa, tuttavia il dolce piace a tutti e le maestre (conferma Susanna Brunet) si trovano nella difficoltà di dividere le porzioni tra tutti i presenti, che pure non ne avrebbero "diritto". Si terrà sicuramente conto di questa osservazione.

A proposito di nuove proposte, si sta sperimentando il coinvolgimento dei componenti delle Commissioni mensa nella valutazione e scelta di nuovi piatti da introdurre nei prossimi menù. Per questo motivo, ieri pomeriggio i Commissari degli Istituti che non fanno il ponte il prossimo venerdì 26 aprile, tra cui c'è l'I.C. Trento 7, con i plessi Pigarelli, Meano e Vigo Meano, sono stati invitati a pranzo perché, approfittando del ridotto numero di utenti presenti a scuola, sarà provato un risotto alla marinara, o meglio un risotto al ragù di di salmone bio e merluzzo, sul quale saranno graditi pareri e opinioni in merito ai vari aspetti di cui si compone la proposta: sapore, eventuali possibili correttivi in termini di spezie utilizzate, grado di cottura, gradimento da parte dei bambini, abbinamento con il secondo piatto, ecc.. In assenza di alcuni Commissari, che per quel giorno hanno già altri impegni programmati o non sono in servizio, il Dirigente propone di dare indicazione ai docenti di sorveglianza in mensa perché al termine del pranzo compilino la scheda di valutazione on line insieme ai bambini della propria classe.

Giulia Emanuela Malfatti e Chiara Mattevi (Pigarelli) evidenziano che in occasione dell'ultima Consulta dei genitori è emerso che i lavori e il ruolo della Commissione mensa non sono sempre noti e la mail istituzionale, da poco attivata, è ancora poco utilizzata, però arrivano alcune segnalazioni da cui risulta evidente la mancanza di informazione. Secondo loro nella maggior parte dei casi il rifiuto del bambino di mangiare non dipende dalla qualità del cibo e dalla composizione del piatto (ribadiscono che per la loro esperienza, alle Pigarelli si mangia molto bene), ma da una difficoltà del bambino stesso. Avanzano pertanto la proposta, in quelle situazioni particolarmente critiche, di farsi accompagnare da altro genitore per dimostrare che l'ambiente mensa è sereno e positivo e la proposta gastronomica decisamente gradevole. Pur ritenendo che l'idea sia buona, Bombardelli ritiene che ci sia il rischio di infilarsi in un circolo vizioso per cui se entra uno, entrano (o chiedono di entrate) tutti, con la difficoltà quindi di gestire un gran numero di richieste e un gran numero di sopralluoghi (per le cucine e per i Commissari accompagnatori). Secondo Chiara Mattevi questa apertura potrebbe anche essere interpretata come un test, perché alla prova dei fatti con molta probabilità sarebbero pochissimi a sfruttare l'opportunità. Bombardelli si riserva di parlarne con i responsabili di Risto 3 anche per gli aspetti organizzativi.

5. Varie ed eventuali

In conclusione, delle questioni non risolte si darà informazione in prossime comunicazioni. Bombardelli ringrazia tutti per la partecipazione e la costante collaborazione.

Esauriti gli argomenti all'ordine del giorno e non essendoci altro di cui discutere, alle 17.45 circa la riunione si chiude.

La verbalizzante
Cristina Bombardelli



REPORT

ACCESSI

COMMISSIONE MENSA

IC TRENTO 7

A.S. 2023/2024
PERIODO 01/09/2023 – 09/04/2024

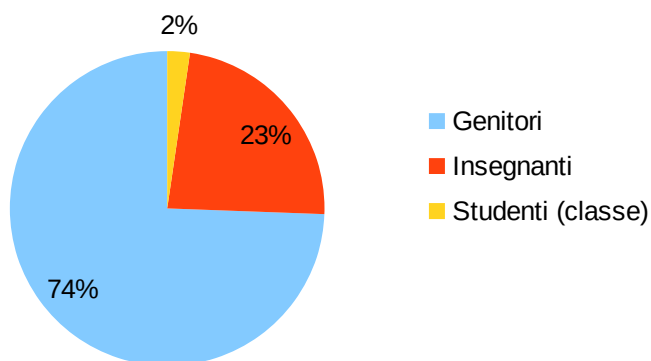
2023/2024 – SERVIZIO MENSA SCOLASTICA

1. ACCESSI

Totali: 43 schede compilate, di cui:

- 32 da parte dei genitori
- 10 da parte del personale insegnante (componente o meno di Commissione mensa)
- 1 dalla classe quarta della SP I.Calvino di Vigo Meano

NUMERO SCHEDE COMPILATE: 43



2. SEDE MENSA

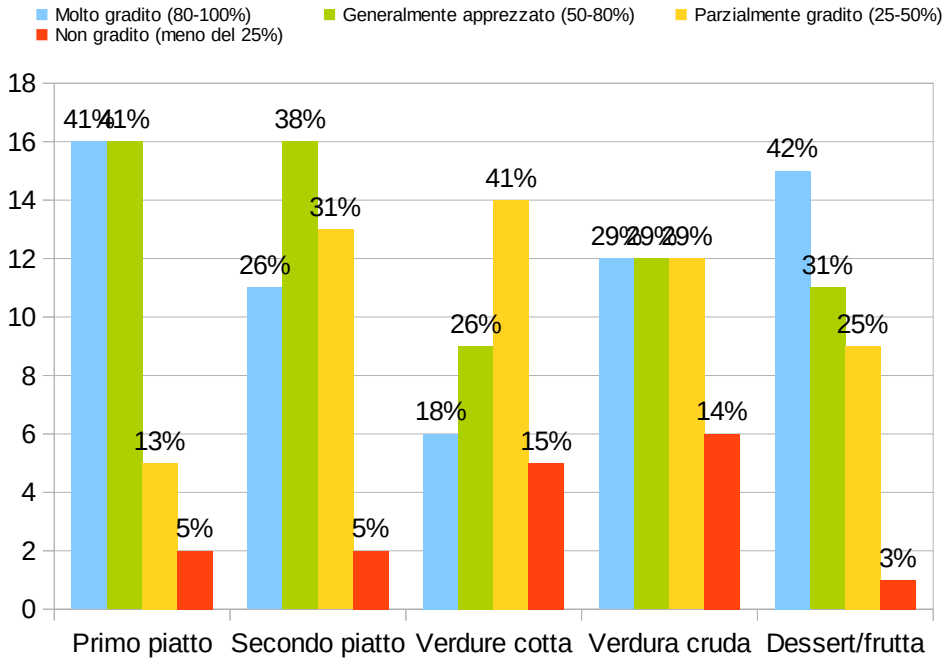
Distribuzione degli accessi per plesso scolastico:

ISTITUTO	N. SCHEDE COMPILATE
SP PIGARELLI GARDOLO	7
SP S.ANNA GARDOLO	5
SP DECARLI MEANO	3 (doppie)
SP CALVINO VIGO MEANO	20
SSPG PEDROLI GARDOLO	8
TOTALI	43

3. LIVELLO DI GRADIMENTO DEGLI ALUNNI

Tendenzialmente preferiti il primo piatto e il piatto unico (es. pizza, pasta prosciutto e piselli – novità 2024, polenta con polpette al sugo); la verdura è preferita cruda.

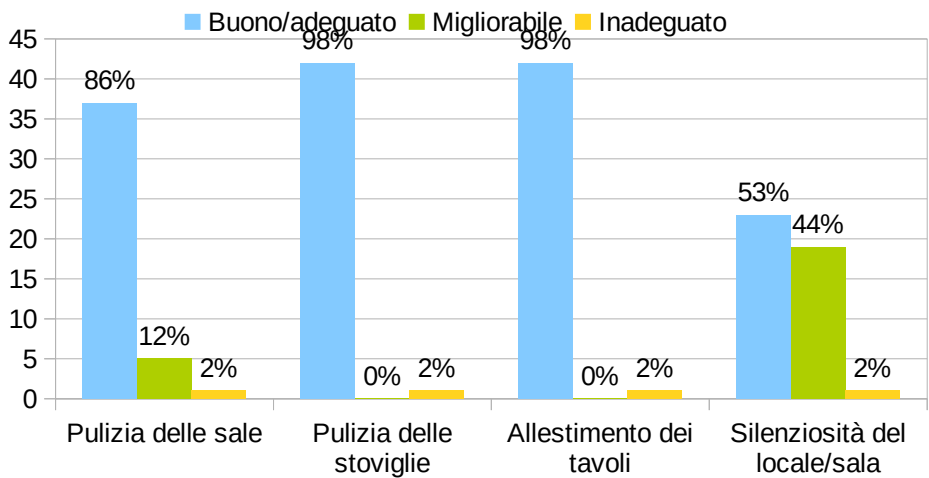
LIVELLO DI GRADIMENTO PASTI



4. AMBIENTE

Percezione del grado di accoglienza del locale. Generalmente pulito, ben allestito, organizzato, anche se spesso rumoroso. Si segnala che siamo in attesa del via libera da parte del Comune di Trento per l'insonorizzazione della mensa della SP Pigarelli.

AMBIENTE



5. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio risulta ben organizzato, con personale preparato che si relaziona bene con l'utenza.

NB: riguardo alle valutazioni non completamente positive relative alle voci di questa sezione, si segnala che tali valutazioni erano riferite alla situazione della Secondaria. Con la collaborazione del Dirigente nelle scorse settimane, si è proposta una migliore organizzazione degli accessi, tanto che gli stessi genitori che l'avevano inizialmente giudicata "migliorabile" o addirittura "inadeguata", in occasione di un successivo accesso nel mese di aprile hanno registrato e commentato nella scheda un netto miglioramento della logistica con velocizzazione del servizio.

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

