



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 2 "J.A COMENIUS"

In data 7 maggio 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:

Presidente Consiglio dell'Istituzione	Fabrizio Cucchiaro
Per la componente insegnante	Floriana Carpitella Antonella Zaccaria
Per la componente genitoriale	Simone Brion Gaia Laura Sokolic Clara Tattoni
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.

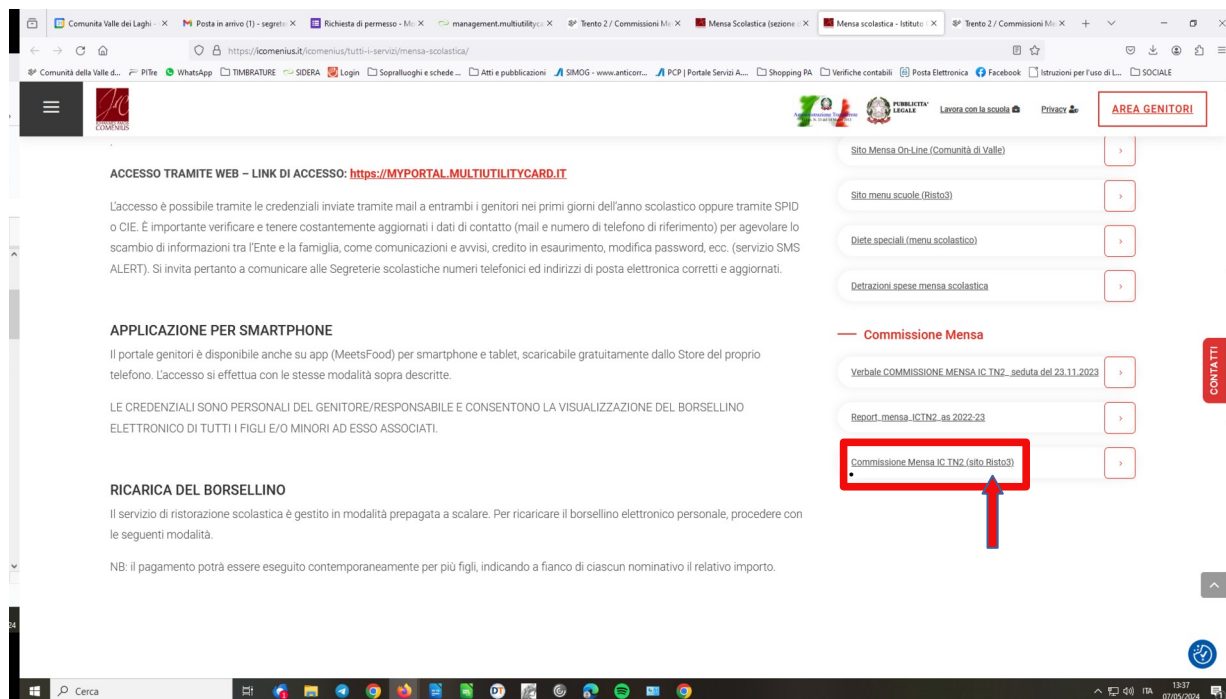
Sono pervenute 13 schede di valutazione, la maggior parte delle quali unitariamente compilata dai Commissari che hanno concordato l'accesso in coppia. Ridotta l'opinione degli insegnanti, maggiori fruitori del servizio.

Dalle schede emerge la preferenza per il piatto unico (es. pizza, lasagne, arrosto con purè, ecc.) e per il secondo piatto. Al limite il gradimento della verdura, aumentato rispetto al passato, probabilmente perché introdotta la possibilità per i ragazzi della secondaria di servirsi liberamente, con la conseguenza che chi se ne serve la consuma volentieri.

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. Chiede tuttavia di rettificare l'informazione relativa all'ultima voce del menù "Commissione mensa", in quanto il sito a cui si rinvia non è quello di Risto 3, ma della Comunità di Valle:



Fabrizio Cucchiario si preoccuperà di segnalare al tecnico dell'Istituto.

Sicuramente questa misura aiuterà ad aumentare l'informazione nei confronti delle famiglie relativamente alle attività e al ruolo delle Commissioni mensa, che come abbiamo recentemente riscontrato, manca (v. nel merito la mail dd. 16.04.2024 di un genitore di Cognola che è stata oggetto di riflessione).

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 in tutti centri di cottura: Cognola, Martignano e San Vito. Gli esiti fino ad ora ottenuti sono positivi, in quanto sono state avanzate osservazioni solamente a livello di strutture, che purtroppo sappiamo essere vetuste e necessitare di manutenzioni.

Nell'ambito del progetto "Risto3 Foodie: se avanzo mangiami", nei giorni scorsi sono state consegnate le borsine lavabili e riutilizzabili, che i bambini e ragazzi possono utilizzare per portare a casa o in classe pane e frutta non consumati in mensa. Antonella Zaccaria chiede se è possibile averne qualcuna di scorta perché alcuni bambini li hanno rotti. Bombardelli fa presente che la borsina è stata consegnata come segnale, per informare che pane e frutta (meglio evitare yogurt, che se dimenticato per giorni va buttato) sono del bambino e possono uscire dal locale della mensa. Nulla vieta che i bambini possano dotarsi di sacchetto, busta o contenitore proprio, evitando di essere scomodamente infilati in tasca.

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

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

Floriana Carpitella riporta la segnalazione di alcuni genitori: troppi legumi, poca varietà di frutta per merenda e di verdura cruda (molto spesso sono proposte le carote – da sole, insieme a insalata verde, cotte...), il menù non sempre si addice alla stagione (ad es. è stata proposta la polenta in una giornata molto calda), il pollo viene proposto poche volte rispetto allo scorso anno.

Risponde Sara Marcelletti: siamo tutti consapevoli che i legumi sono una proposta difficile. Le linee guida prevedono che siano consumati (tra pranzo e cena) almeno 3-4 volte alla settimana; è importante dal

punto di vista nutrizionale (2-4 volte a settimana) ma anche della sostenibilità ambientale. Nella predisposizione del menù si cerca di andare incontro al gusto dei bambini, infatti vengono somministrati in media una sola volta a settimana, sotto forma, ad esempio di burger vegetale (oggi) o di polpette. Il pollo e il tacchino sono proposti almeno una volta in settimana, anche se non come cosciotto (polpettone – straccetti – bocconcini). Le varietà di frutta e verdura sono limitate da vincoli di capitolato e delle stesse linee guida per cui è necessario che siano di stagione, biologiche e di produzione locale. Si è consapevoli che in inverno c'è poca varietà. I pomodori, in particolare, nei mesi scolastici non sono proponibili fino a maggio.

Antonella Zaccaria conferma la frequente proposta delle carote, sia cotte che crude. Segnala anche che la cottura della pasta a Cognola è spesso inadeguata (dura) e che la temperatura delle pietanze è tendenzialmente fredda (es. pizza la scorsa settimana). Bombardelli suggerisce alla coordinatrice di verificare con la cucina. La grammatura è adeguata, anche se difficilmente risulta possibile chiedere il bis del secondo piatto di carne; il pesce è meno gradito e a tal proposito evidenzia che nella giornata del 26 aprile scorso, nella quale è stata sperimentata la proposta di un risotto al ragù di pesce, la maggior parte dei bambini non ha consumato il piatto.

Anche Clara Tattoni conferma la scarsa varietà di verdura cruda e il grado di cottura della pasta non adeguata; il riso invece ultimamente si presenta annacquato. Con l'occasione, chiede chiarimenti in merito alla compilazione scheda di valutazione, nella quale viene indicato di esprimere il giudizio sul gradimento da parte dei bambini, tenendo presente che *“va calcolato in rapporto al numero di bambini che hanno mangiato più della metà della porzione servita (ad es. se la maggior parte dei bambini ha consumato almeno metà della porzione somministrata, il piatto si intende “molto gradito”; se circa la metà dei bambini ha consumato almeno metà di quanto somministrato, il pasto è da intendersi “parzialmente gradito”, ecc.)”*. La logica di questo assunto sta nel fatto che non è possibile giudicare un piatto come buono o cattivo, se non viene assaggiato, consapevoli che, ad esempio, il bambino che non ama il pesce, non si sentirà spinto ad assaggiare il risotto alla marinara (ciò che infatti è successo il 26 aprile u.s.). Tale indicazione viene suggerita a livello nazionale da linee guida sul ruolo e i compiti delle Commissioni mensa (per approfondimenti si consulti il sito www.foodinsider.it), tuttavia si conviene che la formulazione non sia chiara e richieda approfondimenti che non competono al commissario e risultano difficilmente verificabili. Si accoglie la proposta di rivedere il suggerimento, formulandolo in altro modo o trovando un modo alternativo e più agevole per “misurare” il gradimento.

Gaia Laura Sokolic chiede informazioni in merito al menù senza glutine. Segnala che quest'anno capita spesso che i piatti della dieta speciale siano molto diversi rispetto al menù standard, ad esempio nella giornata in cui viene offerto il cous cous, la dieta senza glutine prevede la somministrazione di riso. Quest'anno sono stati introdotti nel menù convenzionale nuovi piatti per i quali non sono state trovate equivalenti alternative per le 14 ulteriori tipologie di dieta speciale codificata. Sara Marcelletti si impegna a verificare con l'ufficio acquisti di Risto 3 la disponibilità sul mercato di cous cous per celiaci.

Simone Brion suggerisce di intervenire sui capitolati e sui bandi tipo divulgati dalla Provincia perché i vincoli imposti dalla normativa provinciale risultano troppo stretti. Il Trentino è una zona montuosa in cui l'agricoltura stenta, il km zero e il biologico non ci sono in quantità sufficiente e il risultato è quello di cui si è parlato finora: scarsa varietà nella proposta di frutta e verdura, piatti poco conosciuti dai bambini che faticano ad assaggiare e apprezzare, preoccupazione delle famiglie. Suggerisce quindi di sollevare queste esigenze alla PAT con il doppio fine di andare incontro alle necessità pratico-operative degli approvvigionamenti e delle cucine e ai gusti reali dei bambini. Cristina Bombardelli evidenzia di aver già affrontato la questione con il Servizio politiche sviluppo rurale, ai fini dell'aggiornamento dei CAM (Criteri Ambientali Minimi) provinciali e sicuramente riprenderà il dialogo in tal senso.

5. Varie ed eventuali

In conclusione, essendo probabilmente questo l'ultimo incontro dell'anno, si coglie l'occasione per ringraziare tutti dell'impegno profuso anche nel corso di quest'anno scolastico. Risto 3 ha già iniziato a lavorare sul nuovo menù, intervistando le cuoche in merito al gradimento riscontrato dai nuovi piatti inseriti quest'anno (es. riso alla cantonese, cous cous con verdure, salsicce al sugo, ecc.) e sono allo studio tutte le schede di valutazione pervenute dalla Commissioni mensa in questi mesi. C'è ancora tempo per avanzare proposte e suggerimenti fino al termine dell'anno scolastico.

Esauriti gli argomenti all'ordine del giorno e non essendoci altro di cui discutere, alle 18.10 circa la riunione si chiude.

La verbalizzante
Cristina Bombardelli



REPORT

ACCESSI

COMMISSIONE MENSA

IC TRENTO 2

A.S. 2023/2024
PERIODO 01/09/2023 – 07/05/2024

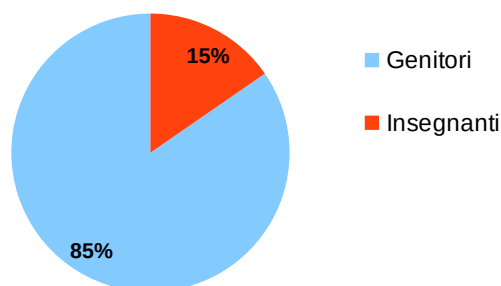
2023/2024 – SERVIZIO MENSA SCOLASTICA

1. ACCESSI

Totali: 13 schede compilate, di cui:

- 11 da parte della componente genitoriale
- 2 da parte di personale insegnante

SCHEDA COMPILATE: 13



2. SEDE MENSA

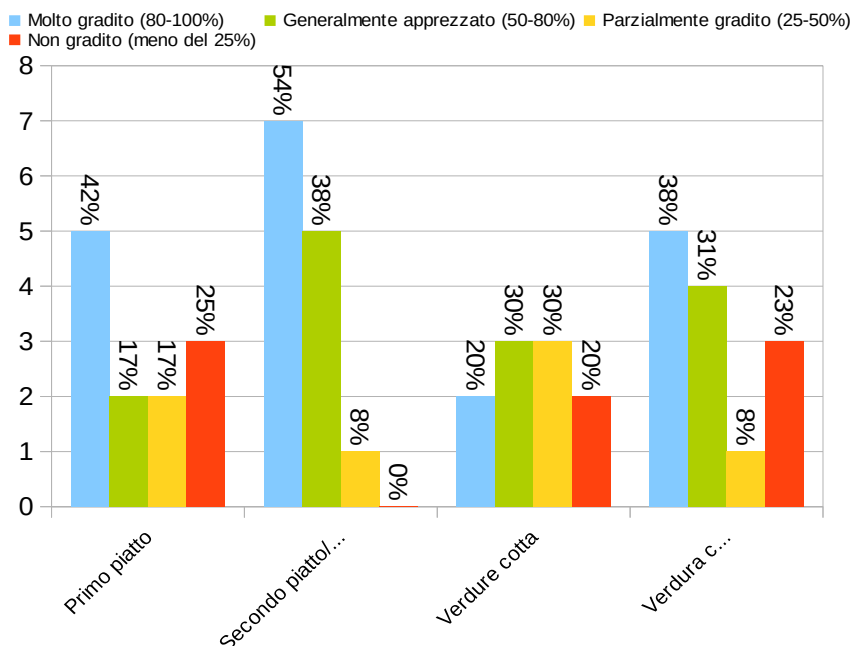
Distribuzione degli accessi per plesso scolastico:

PLESSO SCOLASTICO	N. SCHEDA COMPILATE
SP V.BELENZANI SAN VITO	3
SP E.BERNARDI COGNOLA	6 (1 doppia)
SP R.ZANDONAI MARTIGNANO	2 (doppie)
SSPG J.A.COMENIUS COGNOLA	2 (doppie)
TOTALI	13

3. LIVELLO DI GRADIMENTO DEGLI ALUNNI

Tendenzialmente preferito il piatto unico (es. lasagne alla bolognese) o secondo piatto; controverso il gradimento della verdura, in particolare cruda. Si ricorda che per la secondaria è previsto il libero servizio.

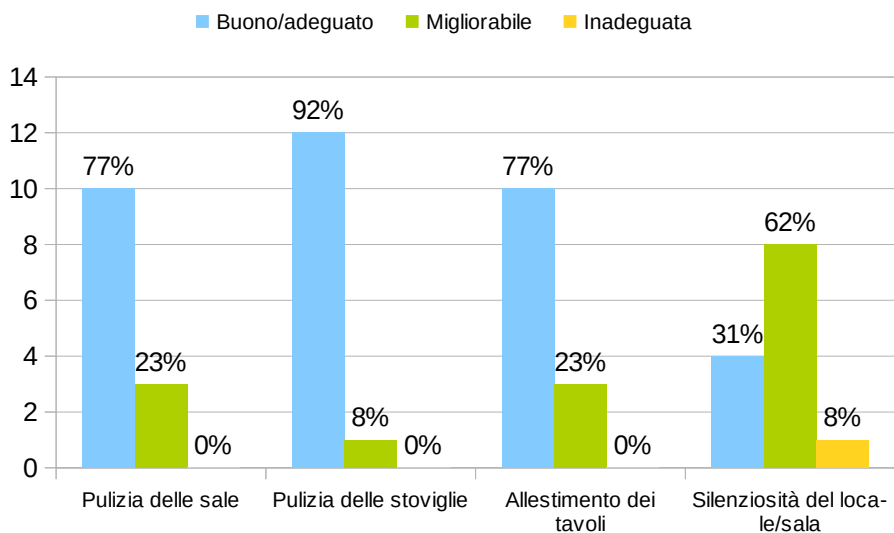
LIVELLO DI GRADIMENTO PASTI



4.AMBIENTE

Percezione del grado di accoglienza del locale. Generalmente pulito, con qualche difficoltà sul secondo turno in alcune giornate particolarmente affollate, ben allestito e organizzato; silenziosità delle sale mensa migliorabile. Siamo in attesa che il Comune di Trento autorizzi l'installazione di pannelli insonorizzanti presso la mensa di Cognola – Argentario.

AMBIENTE



5. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio risulta ben organizzato, con personale preparato che si relaziona adeguatamente con l'utenza; a giudizio dei genitori, può essere migliorato il supporto degli insegnanti nell'incentivare i bambini all'assaggio.

