



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 6

In data 28 novembre 2023 ad ore 16.45, in videoconferenza, si è riunita la Commissione dell'I.C. Trento 6 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:

Dirigente	Chiara Ghetta	
Presidente Consiglio Istituzione	Pierluigi La Spada	
Insegnante SP Schmid	Renata Mazzalai	
Insegnante SP Schmid	Carla Mannarini	
Insegnante SP Cadine	Franca Pagnozzi	
Insegnante SP Vela	Letizia Badalà	
Insegnante SSPG Manzoni	Luisa Mattevi	
Genitore SP Sardagna	Diletta Duches	
Genitore SP Sopramonte	Tania Tamburini	
Genitore SP	Andrea Ciurletti	
Genitore	Francesca Gobber	
Genitore	Moreno Martinelli	
Genitore	Francesca Leuci	
Ufficio Istruzione Comunità – Responsabile	Cristina Bombardelli	
Risto 3 – Dietista	Giorgia Morandini	
Risto 3 – Coordinatrice di zona	Daniela Girardi	

Presentazione nuove modalità di riunione della Commissione mensa: funzionalità per l'Ufficio.

La calendarizzazione degli incontri on line è funzionale alla partecipazione dell'Ufficio Istruzione e alla presa in carico delle problematiche che emergono da ciascun incontro. Manifestata disponibilità ad incontri ad hoc in mensa, nell'orario di svolgimento del servizio per affrontare criticità specifiche.

Si concorda sulla videoregistrazione della seduta ai soli fini della redazione del presente verbale. L'eventuale diffusione della registrazione di prossime riunioni della Commissione dovrà eventualmente essere subordinata all'acquisizione di specifica liberatoria da parte di tutti i partecipanti.

1. Resoconto accessi 2022/2023

Nell'anno scolastico 2022/2023 sono stati eseguiti 10 accessi nelle scuole dell'Istituto. Nello specifico:

- 2 alla SP Cadine,
- 1 alla SP A.Degasperi di Sardagna,
- 2 alla SP A.Schmid,
- 2 alla SP S.Pertini di Sopramonte,
- 1 alla SP S.Vigilio Vela,
- 2 alla SSPG A.Manzoni,

la maggior parte in chiusura d'anno, dopo l'incontro di maggio nel qual sono state condivise alcune modalità operative utili allo svolgimento del compito dei commissari. Non sono emerse particolari criticità: rumorosità in alcuni plessi, per i quali si stanno svolgendo delle analisi sull'acustica per valutare l'opportunità di installare pannelli fonoassorbenti o adottare altre misure per la riduzione del rumore percepito; alle Schmid è stata proposta la rotazione degli accessi delle classi sui due turni, ma la turnistica è organizzata dal singolo plesso scolastico in relazione all'attività didattica e compatibilmente con la presenza in servizio degli insegnanti di sorveglianza, pertanto è difficilmente modificabile.

Quest'anno, fino ad oggi, è stato eseguito un solo sopralluogo alla mensa della SSPG Manzoni in occasione della quale è stato segnalato che la pasta ai formaggi è risultata troppo cotta.

Bombardelli riferisce di essere stata alle Schmid un paio di volte da settembre e di aver trovato un ambiente solare, piacevole, dove il momento del pranzo viene vissuto con serenità e allegria, nonostante la confusione dettata dal gran numero di ragazzi che frequentano la mensa (quasi 400).

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

Da settembre abbiamo un nuovo contratto d'appalto. Aggiudicatario confermato è Risto 3, ma con alcune importanti novità: novità di tipo logistico con personale nuovo alle Manzoni e a Sardagna.

Importanza della comunicazione

Nei giorni scorsi è stato inviato un questionario alle famiglie (9430 utenti del servizio sul primo ciclo di istruzione) per capire cosa e quanto sono a conoscenza del servizio mensa e del lavoro degli operatori: Comunità di Valle, Risto 3 e Commissioni mensa.

La maggior parte delle risposte vengono da genitori di bambini iscritti alla Scuola primaria. Emerge purtroppo, per il 35% delle risposte va nel senso della non utilità delle Commissioni mensa perché, nella gran parte dei casi le famiglie non conoscono i componenti della Commissione, ritengono che non eseguano i controlli e non condividano gli esiti dei sopralluoghi effettuati.

Poiché questo non è vero, si ritiene opportuno puntare sul miglioramento della comunicazione chiedendo all'Istituto di dedicare uno spazio sul proprio sito istituzionale per pubblicare alcune informazioni riguardanti l'attività svolta. La Comunità metterà a disposizione sul proprio sito internet i verbali delle Commissioni, la reportistica con i risultati dei sopralluoghi, tuttavia è noto che il sito dell'Istituto comprensivo ha più visibilità tra le famiglie.

Il Presidente del Consiglio dell'Istituzione commenta dispiaciuto l'esito del sondaggio, posto che come Commissione, ritiene sia stato svolto un bel ruolo di mediazione tra plessi scolastici, famiglie e gestore del servizio di ristorazione. Bombardelli precisa che l'esito del sondaggio comprende l'intero territorio della Gestione associata, non il solo IC Trento 6, che anzi risulta particolarmente ben organizzato.

Controllo qualità

Il lavoro delle Commissioni mensa si inserisce a pieno titolo nel programma di controllo qualità che viene svolto nei refettori da parte della componente insegnante e genitoriale e si esplica nella compilazione delle schede di valutazione che sono raccolte dall'Ufficio Istruzione e condivise con l'Ufficio Qualità di Risto 3 al fine di adottare modifiche e integrazioni al menù e all'erogazione del servizio. Per la parte più

tecnica (rispetto delle procedure, corrispondenza delle forniture con l'offerta, sicurezza sul lavoro, ecc.), il controllo viene condotto dal personale dell'Ufficio Istruzione e, dal mese di gennaio 2024, da uno studio professionale specializzato in questo tipo di verifiche che procederà con regolarità all'esecuzione di controlli (2/3 in settimana) che comporteranno anche l'effettuazione di tamponi ambientali e l'analisi microbiologica a campione sulle pietanze e sull'acqua. Si studierà un sistema per rendere disponibili con le Commissioni mensa l'esito di tali controlli.

Menù e piano alimentare

Per ampliare la varietà dell'offerta a merenda o fine pasto è stata introdotta in via sperimentale la mousse di frutta (100% biologica e senza additivi). In un contesto settimanale in cui per 4 giorni viene somministrata la frutta, il quinto giorno vengono proposti alternativamente yogurt, budino, dolce e da quest'anno la mousse di frutta. Si chiede di rispondere a sondaggio sul gradimento da parte dei bambini/ragazzi lanciato con apposita funzione di google per valutarne il mantenimento in menù o la sua rimozione:

Novità 2023/2024: mousse di frutta. Qual è la vostra opinione?	
Generalmente GRADITA dai bambini/ragazzi	4 voti
Proposta NON GRADITA	2 voti

La dott.ssa Morandini presenta il nuovo menù: più ingredienti, più varietà, come ad esempio la salsiccia proposta in via sperimentale nella "Giornata del territorio" dello scorso 14 novembre, che ha avuto grande successo e pertanto sarà riproposta, e alcune tipologie di formaggi (fontal e asiago mezzano, in aggiunta a mozzarella, ricotta e asiago dolce). Nella scelta della materia prima vengono valorizzati i prodotti di origine biologica, per circa l'80% della fornitura, in particolare frutta e verdura, ma anche pollo, yogurt, uova e pasta, nonché i prodotti di stagione e la filiera corta, prodotta sul territorio. Il menù viene proposto con una rotazione di 5 settimane non fissa, per evitare che lo stesso piatto sia somministrato nello stesso giorno della settimana più volte nell'arco dell'anno.

Il menù può essere consultato sul sito www.menuscuole.it, dove oltre al menù convenzionale sono disponibili anche i 14 menù codificati per le diete speciali per motivi sanitari o etico-religiosi.

Viene tutto cucinato in giornata; dove i pasti sono trasportati, la cucina di riferimento adatta le preparazioni alla veicolazione, pertanto gli alimenti base sono trasferiti nelle casse termiche con un grado di cottura che si completa nelle ore di permanenza nelle teglie e i piatti sono rigenerati e assemblati nella mensa di destinazione secondo le indicazioni di un "manuale di autocontrollo" appositamente studiato per garantire che il pasto arrivi ad essere servito in temperatura, ben cotto e buono (es. il risotto viene mantecato poco prima di essere servito; la pasta parte quasi cruda dalla cucina e viene condita quando i bambini entrano in mensa).

Data la curiosità della Commissione, in merito alla proposizione della salsiccia, come di altri salumi, si precisa che le Linee guida non vietano la somministrazione degli insaccati, semplicemente nel piano alimentare del precedente capitolato non era contemplata, mentre nell'attuale è stata inserita.

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

Viene chiesto di valutare la proposta di piatti "semplici", più comuni, per andare incontro ai gusti tendenzialmente delicati dei bambini (riferimento al risotto all'arancia e alle verze). Occorre considerare che compito istituzionale dell'Ente gestore del servizio è quello di educare all'alimentazione e insegnare qualcosa di nuovo (gusto e consistenza di cibi), proponendo anche piatti che non sono gli stessi che trovano a casa, e tenendo presente che i piatti nuovi e particolari (risotto all'arancia, verze, ma anche la salsiccia, ecc.) sono proposti solo sporadicamente.

Il menù inoltre si rivolge ogni giorno a circa 8mila bambine e ragazzi di età compresa tra i 6 e i 14 anni, pertanto risulta difficile incontrare il gradimento di tutti.

Ogni anno viene "provato" qualche piatto nuovo e ne viene monitorato il gradimento tra gli alunni per valutare la riproposizione o al contrario l'eliminazione dal menù. Si garantisce che nell'elaborazione del menù si cerca di prestare attenzione alla proposizione di piatti nuovi insieme a piatti che i bambini conoscono e si presume gradiscano, anche se purtroppo l'abbinamento non sempre è indovinato.

Nella proposta gastronomica si cerca di presentare alcuni ingredienti "difficili" in modo più accattivante: formaggio sotto forma di crocchette, legumi sotto forma di polpette o ragù (lasagne al ragù di lenticchie), spinaci sotto forma di spätzle o strangolapreti, per dimostrare che anche ingredienti che i bambini non amano possono trasformarsi in una leccornia.

Diete

Per quanto possibile si cerca di far sì che i bambini che per motivi sanitari o etico-religiosi necessitano di un menù speciale non si sentano differenti e discriminati rispetto ai compagni con menù convenzionale, pertanto, ad esempio, nella giornata trentina in cui è stata proposta la salsiccia al sugo, i bambini che non mangiano carne di maiale hanno ricevuto tacchino al sugo, mentre chi non mangia carne, ha ricevuto fagioli al sugo; per la polenta di patate sono state utilizzate farine diverse per il menù convenzionale e per i bambini celiaci. Si è cercato di mantenere uniformità anche sotto il profilo visivo.

SSPG Manzoni

Mattevi evidenzia che il problema rilevato alla secondaria riguarda le quantità. I ragazzi non hanno mostrato gradimento per la mousse di frutta ma fanno la fila per il bis di quasi ogni piatto (comprese le lasagne alle lenticchie). Il gusto è sempre molto personale ed è pertanto difficile dare un giudizio sui grandi numeri, ma la tendenza è di un generale apprezzamento per il menù.

Ciurletti, dopo il sopralluogo, avendo rilevato il non adeguato livello di cottura della pasta (pasta ai formaggi) propone di attenzionare maggiormente il servizio presso la secondaria, considerati i numeri e il fatto che qui il pasto è veicolato. Bombardelli torna a sottolineare come la procedura di preparazione del pasto trasportato sia particolare e diversa rispetto alla preparazione del pasto dove ci sono le cucine. In merito alla pasta ai formaggi, che piace molto ai ragazzi, poichè la stessa segnalazione è pervenuta da altre parti, ed è probabilmente dovuta al tipo di condimento, particolarmente cremoso, è già stata data indicazione all'Ufficio Qualità di Risto 3 di riesaminare le tempistiche di cottura indicate nel ricettario o di optare per un formato di pasta che tiene meglio la cottura.

SP Vela

Badalà rileva la criticità del trasportato, unito alla mancata distribuzione della frutta a metà mattina. Chiede chiarimenti in merito alla distribuzione delle calorie nell'arco della giornata/settimana, per poter spiegare ai bambini quali sono le migliori combinazioni alimentari di un pasto sano. La dietista spiega che il calcolo è settimanale perché occorre considerare che la colazione e la cena non sono gestite in mensa. Piacevolmente rileva come anche in riferimento a questi aspetti, a considerazioni e suggerimenti provenienti dalla Commissione mensa sia stato dato riscontro nel tempo.

Si condivide di valutare la disponibilità del personale scolastico e la presenza di spazio adeguato per installare un piccolo frigo, funzionale alla distribuzione della frutta a metà mattina.

SP Cadine

Anche per Cadine viene chiesta la possibilità di riattivare la distribuzione della merenda a metà mattina, abitudine interrotta con il covid. Girardi evidenzia la necessità di un frigorifero a colonna, perché quello che c'è in mensa è troppo piccolo. Pagnozzi spiega che prima del covid la frutta non veniva conservata in frigo, mentre gli yogurt venivano stoccati in nel frigo dell'aula che viene utilizzata come laboratorio di cucina. Non è abbastanza grande per budini e dolce, ma in quelle giornate le famiglie sapevano che la merenda doveva essere fornita da casa. Si tratterebbe di tornare ad informare le famiglie di questa opportunità. Con la Dirigente si ipotizza di riattivare il servizio dopo le vacanze di natale.

Segnalazioni e suggerimenti

Vengono chiesti chiarimenti e tempistiche in merito alla possibilità di portare a casa pane e frutta, pubblicizzata dal TG3 regionale lo scorso 21/11/2023. Bombardelli chiarisce che, salvo in periodo covid per i noti motivi, a prescindere dalla distribuzione di una borsina lavabile e riutilizzabile per portare a casa quanto non consumato in mensa, questa possibilità non è mai stata vietata. Vanno però tenuti in considerazione alcuni aspetti:

1. questioni igienico sanitarie: dopo la mensa i bambini hanno un'oretta di ricreazione e non è garantito che il pane o la frutta, infilati nella tasca della giacca o appoggiati sul muretto del giardino si mantengano in condizioni ottimali per essere portati a casa e/o consumati in un secondo momento, pertanto gli insegnanti hanno spesso osteggiato questa possibilità per evitare di vedere frutta rotolare nei corridoi o in cortile, giacche sporche, ecc.;
2. alcuni insegnanti ritengono opportuno tenere la frutta in classe come "scorta" per i bambini che, magari il giorno successivo, non hanno la merenda o la dimenticano; dal lato pratico questo si concretizza proprio in un prelievo di quanto non consumato in mensa; pertanto anche la distribuzione della cd. "doggy bag" andrà concordata con la scuola e "spiegata" ai bambini e alle famiglie.

Viene chiesta la possibilità di consentire l'accesso alla mensa anche a quei bambini che non hanno lezione il pomeriggio ma hanno altri impegni extrascolastici, eventualmente a prezzo maggiorato ed

eventualmente qual è la procedura da seguire per avere questa autorizzazione. La Legge provinciale sulla scuola (L.P. 5/2006 e relativo Regolamento attuativo approvato con D.P.P. 24-104/Leg/2007) non prevede questa possibilità, garantendo il servizio mensa solo a chi frequenta attività didattica pomeridiana curricolare obbligatoria, pertanto gli studenti che non hanno lezione al pomeriggio non possono accedere alla mensa. Non sarebbero autorizzate, ma si comprende la difficoltà di organizzare una diversa modalità di frequenza e quindi informalmente si ammettono deroghe quando corsi di sci o di nuoto o altre iniziative extrascolastiche, sono promosse per il tramite della scuola e gestite dalla stessa, ma si ribadisce che la legge provinciale non lo consentirebbe. Anche contabilmente, non è giustificabile per la Comunità il sostenimento di una spesa non ammessa dalla normativa. L'unica possibile soluzione sarebbe la modifica della Legge provinciale.

Alla luce di quanto discusso in questa sede, viene proposta la preparazione di un breve video divulgativo sulle modalità con cui vengono preparati i pasti destinati alle mense prive di centro di cottura: manuale di autocontrollo, tempistiche di cottura alla partenza, rigenerazione e presentazione dei piatti, ecc. Si coglie l'utile spunto e ci si prefigge di studiare insieme a Risto 3 la fattibilità di tale video, nell'ambito della campagna informativa avviata in quest'anno scolastico.

5. Varie ed eventuali

Con quest'anno scolastico la rilevazione delle presenze in mensa è gestita tramite importazione del dato dal registro elettronico. In avvio della sperimentazione si stanno registrando parecchie incongruenze, ma si stanno apportando correttivi al sistema in modo da garantire il corretto trasferimento del dato. Eventuali errori di rilevazione saranno gestiti riaccreditando il borsellino elettronico di eventuali pasti erroneamente registrati o viceversa. La situazione è costantemente monitorata dalla segreteria scolastica e dall'Ufficio Istruzione, in collegamento con l'assistenza di Mastercom.

Bombardelli torna ad invitare a contattare l'ufficio per concordare, se di interesse, un incontro presso i singoli plessi per ragionare su possibili migliorie inerenti il servizio all'indirizzo segreteria.istruzione@ccomunita.valledeilaghi.tn.it o al numero 0461 340172.

Si invita altresì, in occasione dei sopralluoghi, a preferire la compilazione della scheda on line al link <https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSc8SL4gl2GBpqrFs1cLv9UjYx4rS1KquEcgaXE6c5QkBBN5w/viewform> per consentire una migliore raccolta del dato aggregato da condividere con le famiglie.

Esauriti gli argomenti all'ordine del giorno e non essendoci altro di cui discutere, alle 18.45 la riunione si chiude.

La verbalizzante
Cristina Bombardelli