



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 9 maggio 2024 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 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 Istituzione	Pierluigi La Spada	
Insegnante SP Schmid	Renata Mazzalai	
Insegnante SP Schmid	Carla Mannarini	
Insegnante SP Cadine	Franca Pagnozzi	
Genitore SP Sardegna	Diletta Duches	
Genitore SP	Andrea Ciurletti	
Ufficio Istruzione Comunità – Responsabile	Cristina Bombardelli	
Risto 3 – Dietista	Martina Zampiero	
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 19 schede di valutazione, compilate in coppia dai Commissari. Nessuna scheda compilata dagli insegnanti, tranne una esplicitamente richiesta dopo la proposta del nuovo piatto unico Pasta prosciutto e piselli (26 febbraio), proposta peraltro che è risultata generalmente apprezzata. Si coglie l'occasione per invitare i docenti presenti ad utilizzare lo strumento della scheda di valutazione per comunicare e/o segnalare aspetti positivi o negativi registrati nelle mense, se ritenuto opportuno. Pierluigi La Spada sottolinea che le valutazioni espresse nelle schede trasmesse sono frutto di approfondimenti con i bambini e ragazzi, intervistati in merito al gradimento o meno di quanto stavano consumando.

Dalle schede emerge la preferenza per il primo piatto, mentre poco graditi sembrano essere il pesce e i legumi (secondo piatto), nonché la verdura, in particolare cotta. Il gradimento della verdura cruda sembra in leggero aumento rispetto al passato, probabilmente perché introdotta la possibilità per i ragazzi della secondaria di servirsene liberamente, con la conseguenza che chi se ne serve la consuma volentieri.

I risultati sono riepilogati in calce al presente verbale.

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

Anticipando i punti 3 e 4 all'ordine del giorno, Renata Mazzalai espone un'iniziativa che con le/i colleghe/i vorrebbero attivare dal prossimo anno scolastico per coinvolgere maggiormente i bambini, intervistandoli su quali sono i loro piatti preferiti e quelli non graditi. L'intento è quello di stilare una tabella di gradimento da sottoporre all'attenzione dei nutrizionisti perché possano tenerne conto nella predisposizione del menù. Posto che i gusti sono molto soggettivi e variano tanto anche da scuola a scuola (ad esempio, si è parlato di finocchi, che alle Schmid non sono graditi, mentre in occasione della Commissione mensa di Trento 2, martedì 7 maggio è stato esplicitamente chiesto di incentivarne la proposta), Cristina Bombardelli chiede se è possibile in modo semplificato provare ad anticipare il progetto a quest'anno nel corso del mese di maggio per avere già un'idea di come costruire il menù 2024/2025. L'Ufficio dietetica di Risto 3 sta già lavorando in tal senso ed ha già raccolto l'opinione e le osservazioni delle cuoche, seguirà l'analisi delle schede di valutazione e anche di altra documentazione che dovesse pervenire dalle Commissioni mensa da qui a fine anno scolastico.

La Spada informa che anche in vista del prossimo cambio nella composizione della Commissione mensa (l'anno prossimo saranno rinnovati i Consigli dell'Istituzione e quindi si procederà a nuova nomina delle Commissioni), la componente genitoriale ha redatto un documento nel quale sono riepilogati osservazioni, suggerimenti e raccomandazioni da trasmettere ai prossimi Commissari. Sarebbe stato utile condividere questi pensieri anche con la Dirigente, assente per la partecipazione a un importante seminario non rinviabile, che tuttavia ne sarà interessata nei prossimi giorni. Bombardelli si augura di non perdere tutti i commissari il prossimo anno per dare continuità ai progetti avviati in questo triennio e per beneficiare del bagaglio esperienziale maturato insieme.

Andrea Ciurletti espone il documento, nel quale è precisato che le valutazioni e considerazioni espone nelle schede di valutazione trasmesse all'Ufficio Istruzione e riepilogate nel documento in argomento sono frutto di interviste fatte direttamente ai bambini e ragazzi e di confronti con gli insegnanti presenti in mensa. Il documento si compone di tre sezioni.

1) OSSERVAZIONI

- si nota la differenza di consistenza e gusto tra piatti consumati in mensa con centro di cottura e piatti veicolati (ad esempio la pasta, dove viene trasportata, è più spesso scotta); alcuni piatti risultano particolarmente inadatti al veicolato (ad esempio cotolette e alcune proposte di pesce, nei quali la panatura risulta molliccia, anziché croccante);
- si è osservato che spesso i ragazzi si condizionano a vicenda, sia in positivo (tutti al tavolo mangiano con gusto), sia in negativo (tutti o quasi accantonano il piatto presunto non gradito);
- alcuni impiattamenti risultano non accattivanti, in particolare i secondi piatti che vengono serviti insieme alle verdure sia cotte che crude: il fatto che gli alimenti si tocchino danno l'idea ai bambini che il gusto dell'alimento che piace sia contaminato dal gusto dell'alimento non gradito, pertanto nel dubbio non consumano nessuno dei due; è evidente che il supporto dell'adulto (gli insegnanti) in questo frangente fa la differenza.

2) RACCOMANDAZIONI

- si auspica e si suggerisce un momento di formazione a inizio anno che permetta di avvicinarsi adeguatamente preparati al compito del commissario mensa. A tal proposito Bombardelli rassicura che si sta già lavorando in tal senso pensando di proporre per il mese di novembre un momento formativo dedicato sia ai commissari mensa eventualmente già nominati, sia alle persone che intendono avvicinarsi a quest'esperienza e che necessitino di approfondire le dinamiche della mensa scolastica;
- si invita a cercare di proporre combinazioni maggiormente gradevoli, accompagnando un alimento in media poco gradito con alimenti che piacciono e anche a personalizzare, per quanto possibile, le quantità per evitare di indurre un blocco psicologico nei bambini che devono rapportarsi con il piatto.

3) BUONE PRASSI

- nei 3 anni passati si è constatata l'importanza del confronto con le/gli insegnanti. Dove gli insegnanti collaborano i bambini assaggiano e mangiano, dove no, i bambini non sono stimolati. Viene chiesto ai docenti presenti se è nel loro ruolo seguire i bambini o il momento del pranzo è pausa e quindi tempo libero. Carla Mannarini chiarisce che fa parte dell'educazione civica promuovere la corretta alimentazione, ma ogni classe costituisce microcosmo a sé: l'educazione alimentare dipende dalla composizione della classe e dalla posizione dei genitori che non sempre accettano che si faccia pressione sui propri figli invitandoli ad assaggiare quanto viene loro proposto. L'Istituto Comprensivo Trento 6 ha attivato nel tempo molti progetti sull'educazione alimentare; in particolare nella sua classe è attivo il progetto "PIATTO PULITO" portato avanti fin dalla classe prima dalla collega di matematica: in sintesi, i bambini sono invitati, prima di iniziare a mangiare e prima ancora di toccare il piatto, a valutare quanto

e cosa intendono consumare e confrontarsi con i compagni per capire se qualcuno ne vuole. In questo modo i bambini prendono un impegno con se stessi a consumare quanto loro stessi decidono e a ragionare oltre la propria persona, condividendo il proprio pranzo e riducendo lo spreco. A fine pasto il piatto pulito dà diritto al “premio” costituito da un punto in più sulla coccarda tenuta in classe. I bambini si mostrano stimolati a prestare attenzione al loro appetito. È già stato osservato e qui si ribadisce, che il gradimento o meno di tanti cibi dipende anche dall’abitudine in famiglia: ci saranno sempre bambini che rifiuteranno certi tipi di cibo, ma compito della scuola è quello di insegnare anche a mangiare bene, anche se questo particolare aspetto dipende molto e si può portare avanti solo in collaborazione con le famiglie. La Maestra coglie l’occasione per informare che contrariamente alle aspettative, le lasagne al ragù di lenticchie sono piaciute tantissimo;

- si suggerisce di invitare le famiglie a non fornire ai propri bambini merende troppo corpose (es. panino con la mortadella o con il salame), in modo che arrivino al momento del pranzo con appetito;
- girando tra le mense, in ciascun plesso scolastico sono state osservate tecniche diverse utilizzate dagli insegnanti per indurre al silenzio (alcune strutture sono particolarmente rumorose); partendo da questo spunto, si suggerisce un confronto per uniformare progettualità e buone prassi dei plessi dell’Istituto. Franca Pagnozzi fa presente che i progetti di educazione alimentare sono molto interessanti, ma richiedono tempo e impegno e non sempre si riesce a realizzarli. Qualche anno fa alle Schmid ne era stato portato avanti uno sulla riduzione dello spreco che prevedeva di pesare quanto avanzato nei piatti al termine del pranzo e segnarlo su una tabellina. I bambini si erano molto impegnati per preparare grafici e statistiche, ma è evidente che queste operazioni richiedono ore di preparazione e di lavoro.

Martina Zampiero si complimenta per la puntualità delle osservazioni fin qui esposte e garantisce che il supporto della Commissione sarà sfruttato nel prossimo lavoro dell’Ufficio dietetica. Fa presente che nella preparazione del menù è necessario rispettare alcuni vincoli dettati dalle linee guida ministeriali per una sana alimentazione in età scolare e altri vincoli contenuti nel capitolato d’appalto (biologico, integrale, legume, stagionalità, ecc.), tuttavia si cerca sempre di andare incontro ai gusti dei ragazzi che ad oggi presentano proprie esigenze di palato e abitudini alimentari. Ben vengano quindi tutti i suggerimenti anche per proporre pesce, legumi e verdure ostiche, senza tuttavia escluderli dal menù, perché compito di chi è preposto all’educazione alimentare (Risto 3 su incarico della Pubblica Amministrazione) è anche presentare e far conoscere ai bambini questi alimenti e nel lungo lavoro di educazione alimentare la mensa della scuola è il posto più adatto per sperimentare e imparare. È importante che le famiglie prendano coscienza che la sperimentazione è un’opportunità. Renata Mazzalai, a questo proposito, informa che ogni giorno dopo l’appello, apre e proietta sulla LIM il menù del giorno e con i bambini commentano e si confrontano sulla proposta; in questo modo gli alunni arrivano in mensa pronti, portando avanti un progetto di alimentazione sana e consapevole.

2. Interventi e misure adottate in seguito alla riunione precedente

Dopo l’incontro dello scorso 28 novembre 2023 sono stati adottati alcuni accorgimenti.

Frutta a merenda

Pagnozzi informa che a Cadine è stata reintrodotta la merenda a metà mattina e che la misura funziona bene. I bambini apprezzano la frutta, la mangiano tutti e arrivano a pranzo con buon appetito. La frutta viene consegnata con la veicolazione del pasto del giorno precedente la somministrazione ed è conservata nel frigorifero presente nell’aula utilizzata come laboratorio di cucina.

Sul plesso di Vela si è in attesa del via libera della Dirigente per l’installazione di un piccolo frigo che permetta analogo intervento. Stessa misura anche per Sardagna.

Sito internet

Sul sito della Comunità è stato creato uno spazio per ciascuna Commissione mensa, nel quale le famiglie trovano il nominativo dei componenti la Commissione, i verbali delle riunioni e la reportistica con i risultati dei sopralluoghi. Si riporta il link da condividere sul sito dell’Istituto:

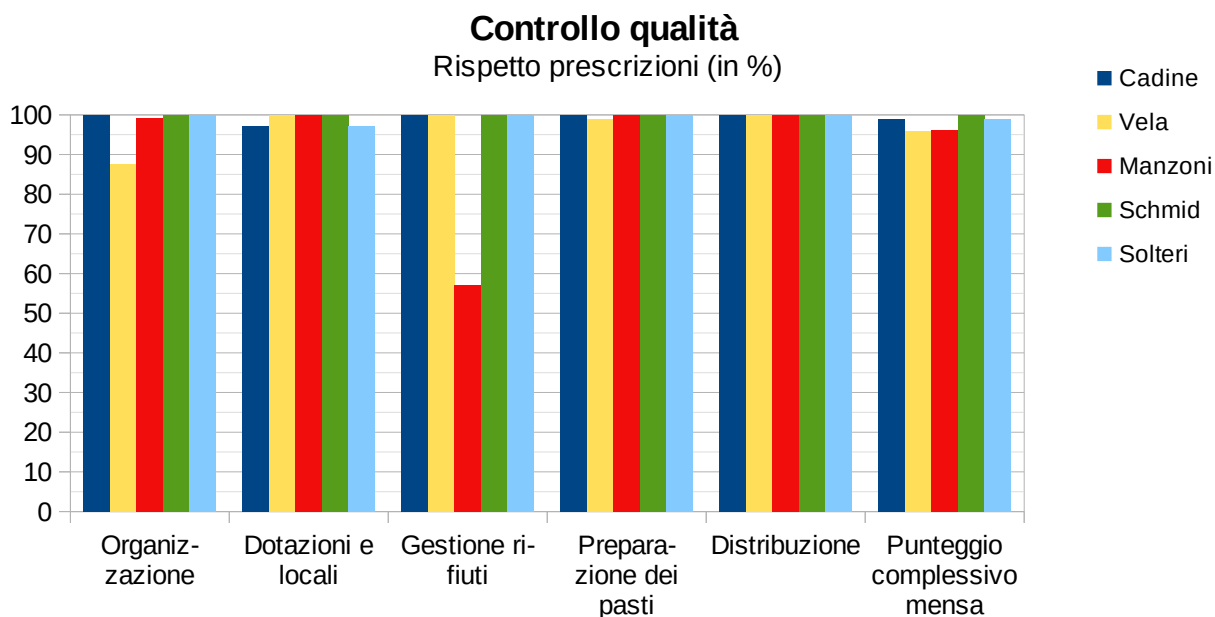
<https://www.comunita.valledeilaghi.tn.it/Aree-Tematiche/Istruzione-e-Assistenza-scolastica/Servizio-di-Ristorazione-Scolastica/Commissioni-Mensa/Trento-6>

Controllo qualità

Come anticipato nell’ultima riunione, a partire da gennaio, è stato affidato l’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 tutte le strutture, tranne

Sardagna (in calendario per le prossime settimane). Gli esiti fino ad ora ottenuti sono positivi, in quanto sono state avanzate osservazioni solamente a livello di strutture, che purtroppo sappiamo necessitare di manutenzioni. La check list dei controlli si compone di 99 voci alle quali è attribuito uno specifico punteggio calibrato sull'importanza che ciascun parametro riveste nell'ambito del contratto. A titolo esemplificativo, le voci prendono in considerazione il rispetto delle turnazioni delle pulizie, il corretto utilizzo dei detergenti, il corretto smaltimento dei rifiuti, il rispetto delle date di scadenza dei prodotti alimentari, lo stato di manutenzione dei locali, l'esposizione del menù in mensa, ecc..

Durante la scorsa riunione era stato chiesto di condividere i risultati di tali controlli, pertanto si è abbozzato il prospetto sotto riportato nel quale sono indicati, in percentuale, i risultati dei sopralluoghi condotti presso le strutture di Cadine, Vela, Schmid e Manzoni. Manca Sopramonte perché il controllo è stato eseguito ieri mattina e non abbiamo ancora l'esito delle verifiche. Su richiesta della Commissione si aggiunge la mensa dei Solteri (I.C. Trento 5) che ospita il centro di cottura dal quale provengono i pasti veicolati.



Descrizione delle voci:

- **ORGANIZZAZIONE:** piano di autocontrollo (per le procedure standardizzate), piano di sanificazione, consistenza e inquadramento del personale, sicurezza;
- **DOTAZIONI E LOCALI:** consistenza e certificazione ISO di stoviglie, attrezzature e prodotti per le pulizie, nonché stato di conservazione, tempistiche di manutenzione e pulizia dei locali;
- **GESTIONE RIFIUTI:** corretto smaltimento dei rifiuti;
- **PREPARAZIONE DEI PASTI:** tracciabilità degli ingredienti e rispetto del menù, conformità dei prodotti all'offerta e al capitolato, preparazioni, cotture e controllo temperature;
- **DISTRIBUZIONE:** allestimento, pulizia e rispetto dei tempi di somministrazione.

Per comprendere la "gravità" dei risultati non positivi registrati sui plessi Manzoni e Vela, si forniscono alcuni chiarimenti:

- Manzoni: il criterio di verifica *"La raccolta differenziata è eseguita correttamente"* attribuisce un punteggio di 3 su 7, con un'incidenza percentuale del 43% sulla macrocategoria *"Gestione rifiuti"*. Nello specifico, in occasione dell'ispezione, la responsabile della mensa aveva inavvertitamente gettato dei guanti in nitrile (monouso) nel sacco degli imballaggi leggeri, mentre il nitrile è un materiale che va smaltito come rifiuto secco non riciclabile;

- S.Vigilio – Vela: nella macrocategoria *"Organizzazione"* è compreso anche il criterio di verifica *"Sono forniti i DPI (dispositivi di protezione individuale) previsti"*, che attribuisce un punteggio di 3 su 14 (incidenza percentuale 21%). Il giorno del controllo (22/03/2024) la responsabile della mensa non ha utilizzato i guanti anticalore per estrarre le teglie dalla cassa termica.

Risto3 Foodie: se avanzo mangiami

Nei giorni scorsi è iniziata la distribuzione delle 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. Alle Schmid saranno consegnate la prossima settimana. La borsina è un segnale, per informare che pane e frutta sono del bambino e possono uscire dal locale della mensa. Nulla vieta che i bambini possano dotarsi di sacchettino, busta o contenitore proprio.

Pasti veicolati

È stato colto il suggerimento di preparare un breve video divulgativo sulle modalità di lavorazione di un pasto veicolato. I tempi sono stati un po' più lunghi di quanto ipotizzato, ma prossimamente sarà messo a disposizione.

Rilevazione informatizzata presenze

Nell'ultima riunione si era accennato alla rilevazione delle presenze in mensa tramite sincronizzazione con il registro elettronico. Purtroppo la sperimentazione non ha dato risultati positivi e si è tornati alla rilevazione "manuale". Bombardelli chiede di informare le famiglie che eventuali presenze/assenze erroneamente registrate a sistema nei mesi da settembre a marzo saranno rettificate. Purtroppo non nel breve termine, in quanto si tratta di un lavoro lungo che richiede necessariamente l'analisi giorno per giorno di ogni singola posizione di tutti i 1168 iscritti al servizio.

5. Varie ed eventuali

Carla Mannarini chiede informazioni in merito ai tempi di sistemazione della nuova ala scolastica, comprensiva del nuovo locale mensa. I tecnici del Comune avevano ipotizzato di aprire il nuovo locale a febbraio, ma i tempi si sono dilatati pertanto è ormai probabile che se ne parli a settembre. Bombardelli promette di informarsi.

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 6

A.S. 2023/2024
PERIODO 01/09/2023 – 08/05/2024

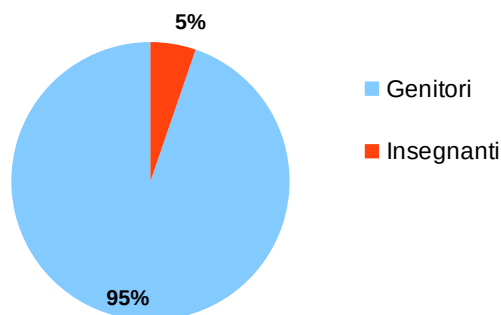
2023/2024 – SERVIZIO MENSA SCOLASTICA

1. ACCESSI

Totale: 19 schede compilate, di cui:

- 18 da parte della componente genitoriale, compresi Presidente del Consiglio dell'Istituzione e Presidente della Consulta dei genitori
- 1 da parte di un'insegnante

NUMERO ACCESSI: 19



2. SEDE MENSA

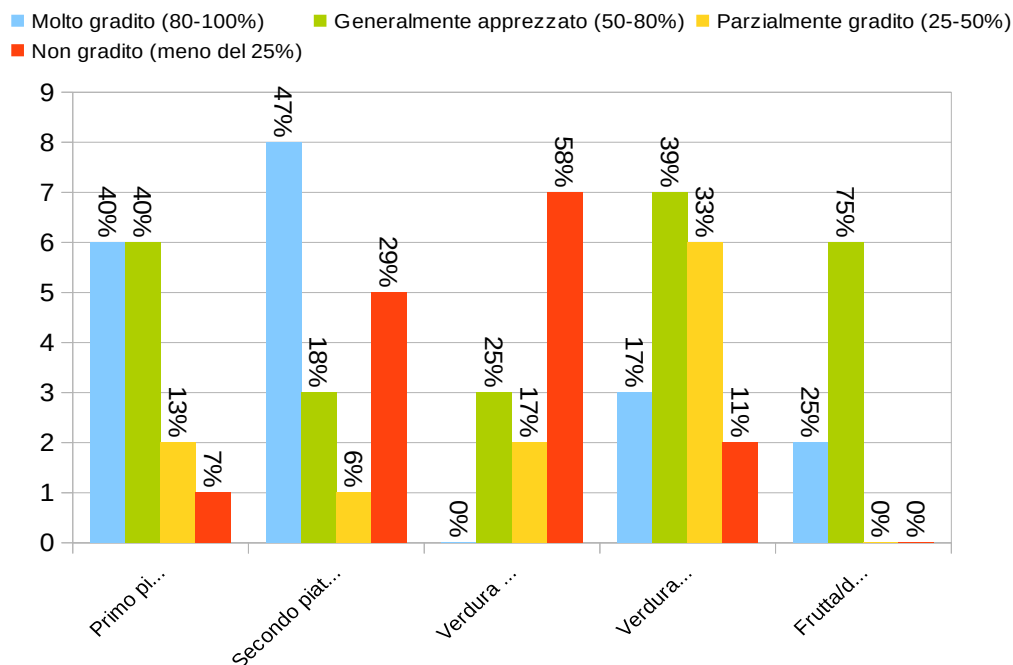
Distribuzione degli accessi per plesso scolastico:

PLESSO SCOLASTICO	N. SCHEDE COMPILATE
SP CADINE	2 (doppie)
SP DEGASPERI SARDAGNA	3 (doppie)
SP PERTINI SOPRAMONTE	4 (doppie)
SP SCHMID CRISTO RE	3 (doppie)
SP S.VIGILIO VELA	3 (di cui 2 doppie)
SSPG MANZONI	4 (doppie)
TOTALI	19

3. LIVELLO DI GRADIMENTO DEGLI ALUNNI

Tendenzialmente preferito il primo piatto, mentre si registra un aumento nel gradimento della verdura cruda, probabilmente dovuto alla possibilità data ai ragazzi della secondaria di servirsene autonomamente. Decisamente poco graditi il pesce e i legumi che vengono proposti come secondo piatto (31% di valutazioni negative) e la verdura cotta.

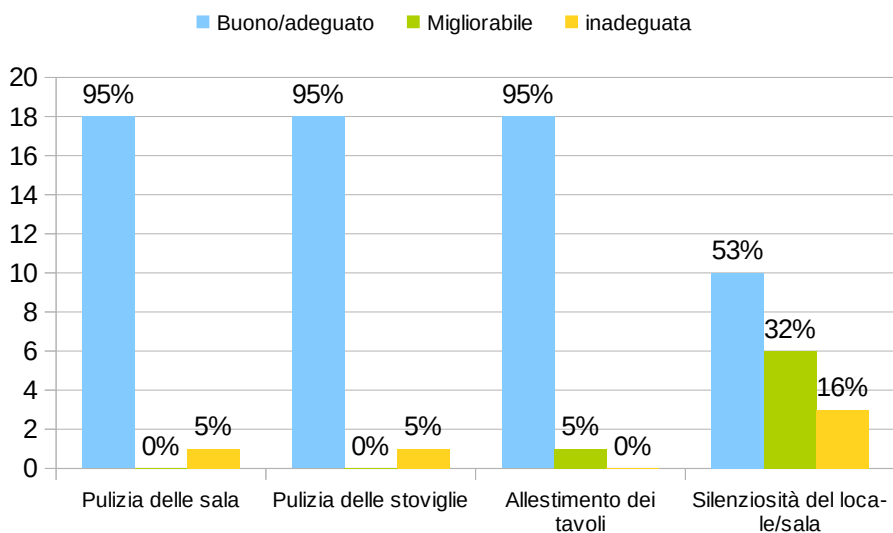
LIVELLO DI GRADIMENTO PASTI



4.AMBIENTE

Percezione del grado di accoglienza del locale. Pulito, ben allestito e organizzato; silenziosità della sala mensa migliorabile, soprattutto a Sopramonte.

AMBIENTE



5.ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

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

