



GESTIONE ASSOCIATA DELLE COMUNITÀ

VALLE DEI LAGHI – VALLE DI CEMBRA – TERRITORIO VAL D'ADIGE

Capofila Comunità della VALLE DEI LAGHI

email: segreteria.istruzione@comunita.valledelalaghi.tn.it

tel. 0461 340172

COMMISSIONE MENSA ISTITUTO COMPRENSIVO TRENTO 3

In data 23 maggio 2024 ad ore 16.45, in videoconferenza, si è riunita la Commissione dell'I.C. Trento 3 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	Matteo Gavagnin
Insegnante SP De Gaspari	Paola Cagol
Insegnante SP Nicolodi	Stefania Ugliola
Insegnante SP Ravina	Rossana Visci
Insegnante SP Savio	Lelia Zamboni
Ufficio Istruzione Comunità – Responsabile	Cristina Bombardelli
Risto 3 – Dietista	Sara Marcelletti
Risto 3 – Coordinatrice di zona	Daniela Girardi

Si prende atto dell'assenza della componente genitoriale. Per tale assenza la Commissione non è validamente costituita, tuttavia si coglie l'occasione per fare il punto della situazione in conclusione d'anno e concordare eventuali diversi modi di procedere in vista del prossimo anno scolastico.

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 27 schede di valutazione, principalmente compilate da parte degli insegnanti. Non sono pervenute schede dalla SP De Gaspari. Paola Cagol, recentemente nominata referente per tale mensa, spiega di non aver avuto indicazioni al riguardo, pertanto di essersi appuntata alcune osservazioni da riportare in questa sede, anche a seguito di confronto con i colleghi. Si ricorda che la compilazione della scheda di valutazione costituisce elemento importante in caso si rendano necessari interventi tempestivi di controllo o verifica della corretta esecuzione delle procedure di preparazione, distribuzione e somministrazione, in quanto intende fotografare la situazione di una determinata giornata.

Dalle schede emerge la preferenza per il piatto unico (es. pizza, polenta e polpette al sugo, pasta prosciutto e piselli – novità 2024, arrosto con purè, ecc.).

I risultati sono riepilogati in calce al presente verbale.

2. Interventi e misure adottate in seguito alla riunione precedente

Si informa che sul sito della Comunità è stata dedicata una pagina alla composizione della Commissione mensa dell'I.C. Trento 3, nella quale è disponibile il verbale della riunione dello scorso dicembre e in prospettiva vi saranno caricati tutti i report dei lavori della stessa. Si chiede al Presidente del Consiglio dell'Istituzione di farsi portavoce con la Dirigente e con il responsabile del sito internet dell'Istituto per valutare il possibile inserimento di un link a tale pagina: <https://www.comunita.valledeilaghi.tn.it/user/login?url=/Aree-Tematiche/Istruzione-e-Assistenza-scolastica/Servizio-di-Ristorazione-Scolastica/Commissioni-Mensa/Trento-3>

Di particolare importanza l'affidamento, a partire da gennaio, 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 tutte le mense. 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.

La stampa locale era stata preavvertita ed ha anticipato la consegna delle borsine lavabili e riutilizzabili, rientranti nel progetto “Risto3 Foodie: se avanzo mangiami”, che i bambini potranno utilizzare per portare a casa o in classe pane e frutta non consumati in mensa. A tal proposito, Stefania Ugliola evidenzia che purtroppo, per quanto come insegnanti ne sollecitano l'utilizzo, dopo le prime settimane, sono pochi i bambini che ancora portano la *baby bag* (come è stata soprannominata) a scuola per portare a casa pane e frutta. Il pane solitamente, quando avanza, viene lasciato a tavola, la frutta invece viene prelevata nello stesso modo e con la stessa frequenza con cui i bambini erano già abituati. Confermano il medesimo trend anche le colleghe degli altri plessi. Sara Marcelletti se ne rammarica: l'intento era di dare un segnale, di far passare il messaggio di non lasciare pane e frutta sul tavolo perché se resta va perso (= spreco).

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

Paola Cagol esprime l'apprezzamento proprio e dei colleghi per il menù di quest'anno, meno carico di carne rispetto al passato, e per la cuoca; i bambini in generale mangiano con gusto anche se si possono riconoscere differenze tra classi. Lamenta la scarsa varietà di frutta e verdura fresca, e in particolare l'assenza dei pomodori. Purtroppo il rispetto della stagionalità nella somministrazione di frutta e verdura fresca paga lo scotto di non poter contare su quei tanti prodotti che maturano da maggio a settembre. In questo periodo saranno proposti i pomodori, ma si tratta ormai di pochi giorni da qui a fine anno. Chiede inoltre di prestare maggiore attenzione ad alcune combinazioni poco felici (es. mozzarella con verze non è stato un abbinamento gradito). Ad inizio anno, con una mail, la Maestra aveva manifestato lo scarso gradimento per la mousse di frutta. Viene spiegato che l'introduzione della mousse ha lo scopo di variare l'offerta, proprio in considerazione della scarsa varietà di frutta dei mesi scolastici, per cui ogni settimana viene proposta la frutta fresca per 4 giorni, mentre il quinto giorno si alternano mousse, yogurt, dolce o budino. Il sondaggio condotto in occasione del primo ciclo di incontri con le commissioni mensa ha evidenziato un tendenziale gradimento della polpa di frutta che pertanto non sarà eliminata dal menù anche se, venendo incontro alle perplessità manifestate, si cercherà di ridurre la proposizione alle mensilità di novembre e febbraio/marzo in cui la varietà di frutta è ridotta ai minimi.

Lelia Zamboni apprezza la riduzione della carne dal menù, ma ritiene che in alcuni momenti ci sia troppa verdura: ad esempio, lunedì c'era tutta verdura (pasta bio ai formaggi, piselli in umido, melanzane al funghetto, verdura fresca) – vero che i piselli sono legumi, ma occorre prendere atto che nel sentire comune si inseriscono nella non corretta categoria dei “contorni di verdura” -; ieri è stata proposta la frittata all'ortolana che da tanti bambini non è stata consumata perché conteneva verdura che non piace.

Sara Marcelletti spiega che Risto 3 è già in fase di stesura del nuovo menù e che in questa fase c'è sempre il dubbio sulla quantità di carne e di legumi da inserire; si cerca di trovare il compromesso con prove di preparazione (a tal proposito, alcune scuole sono state coinvolte come panel test lo scorso 26 aprile nel giudizio sulla nuova proposta di risotto al ragù di pesce) e piatti “aggiornati” che tengono conto dei mutevoli gusti dei bambini. Inoltre, sapendo che alcuni alimenti piacciono meno, si cerca di proporli in forma diversa

(es. polpette di legumi, invece che legumi in umido) e accompagnandoli ad alimenti che tendenzialmente incontrano il gradimento dei piccoli (es. lasagne alla bolognese, con legumi come secondo piatto).

Stefania Ugliola concorda con questa procedura. Siamo tutti consapevoli che non tutto debba per forza essere apprezzato, ma è importante che almeno un piatto (primo o secondo) sia interamente consumato. Presso la SP Nicolodi si sono verificati alcuni episodi di cottura non adeguata della pasta o di scarso condimento con il risultato di una pasta piuttosto secca, tuttavia, nella consapevolezza che il gusto personale non è un parametro valido e oggettivo per valutare la validità del servizio mensa, la maggior parte delle schede trasmesse tengono in considerazione il gradimento dei bambini, ma anche quello delle colleghe che per ciascun tavolo esprimono le proprie osservazioni. Ringrazia perché ad ogni segnalazione è stato dato immediato riscontro (es. in una scheda aveva evidenziato un eccesso di prezzemolo nelle carote brasate e ora le stesse sono meno “condite”). Conferma l’alto apprezzamento per i pomodori, proposti poco per quanto già detto. Alle Nicolodi non si sono mai verificati problemi di temperatura; ad una mamma che lamentava il fatto che le verdure arrivavano fredde è stato fatto osservare che è il bambino a tardare a mangiarla, con la conseguenza che nel frattempo si raffredda. Condivide con le colleghe l’opportunità di inviare anche schede di valutazione con esiti particolarmente positivi per sottolineare la bontà del piatto e sollecitarne la maggiore proposta. In merito alla melanzana, new entry nel menù 2024, nonostante i solleciti ad assaggiare, alla prima occasione (10 maggio – melanzane al forno) i bambini si sono mostrati molto scettici, la seconda volta invece (22 maggio – melanzane al funghetto), con il sugo di pomodoro è stata più apprezzata.

Rossana Visci quest’anno solleva particolari perplessità sulla cucina: gli gnocchi di patate si sono presentati in poltiglia, le lasagne alle lenticchie non sono affatto gradite perché risultano eccessivamente asciutte e dal sapore molto forte, il livello di cottura della pasta è discutibile e spesso è sempre la stessa (es. la pasta in bianco è sempre la conchiglia), brutta da vedere, anche se buona, la pasta del Barba, forse occorre ragionare sul formato che in cottura si sfalda; la verdura cotta è spesso insapore.

Matteo Gavagnin si ricollega al discorso avviato sull’utilizzo delle baby bag, suggerendo la possibilità di consegnare la frutta come merenda a metà mattina anche sulle scuole dove il pasto è veicolato (attualmente solo presso la SP Degaspari che dispone di centro di cottura interno la frutta viene consegnata a ricreazione). Sara Marcelletti e Cristina Bombardelli fanno presente che tale possibilità, già positivamente sperimentata e in vigore in tante realtà del territorio, necessita tuttavia di alcune specifiche e accorgimenti perché il personale di Risto 3 non è in servizio alle 10.00, quando inizia la ricreazione, pertanto:

- è necessario un frigo nel quale conservare la frutta e/o lo yogurt che vengono consegnati il giorno prima (il trasportatore fa un unico giro con le casse termiche contenenti il pranzo e la frutta/yogurt per il giorno successivo) e vengono altresì porzionati (preparati in ciotole) in funzione dei bambini che saranno potenzialmente presenti il giorno dopo (tenendo in considerazione pomeriggi opzionali, ecc.);
- la merenda è garantita solo nelle giornate in cui il menù prevede frutta, yogurt o mousse di frutta, perché dolce e budino sono preparati in giornata per cui verranno inevitabilmente serviti a conclusione del pranzo e le famiglie devono essere informate che in quelle giornate dovranno provvedere in autonomia a dotare i bambini di merenda per la mattina;
- la distribuzione è a carico del personale scolastico (solitamente il personale ausiliario, cui il Dirigente dovrebbe indirizzare un ordine di servizio) che avrà accesso alla cucina o al frigorifero e dovrà prestare attenzione anche alla gestione di eventuali intolleranze/allergie (che saranno ovviamente comunicate e ben dettagliate).

Presso i plessi Nicolodi e Savio sarà fatta una valutazione interna in proposito; per il plesso di Ravina la Maestra Visci ritiene che la gestione sia difficoltosa. Sicuramente nell’ottica dell’educazione alimentare la misura avrebbe un gran valore ma richiede accorgimenti non da poco.

Paola Cagol (SP Degaspari) fa presente che alcuni bambini non frequentano le attività opzionali, mentre capita che torta e budini siano proposti proprio in queste giornate in cui ci sono meno alunni. Proponendoli a merenda a metà mattina gli insegnanti si trovano spesso a dover dividere le porzioni anche con gli alunni che non andranno a pranzo ma sono presenti a ricreazione. Bombardelli fa presente che i pomeriggi di attività opzionale sono determinati autonomamente da ciascun Istituto Comprensivo pertanto è inevitabile che in qualsiasi giorno venga proposto il dolce, qualche classe risulterà dimezzata. Inoltre occorre considerare che Risto 3 prepara le porzioni di dolce, la frutta, gli yogurt (come il resto del pranzo, del resto) nelle quantità esattamente necessarie a soddisfare il numero di utenti iscritti al servizio mensa e PRESENTI A PRANZO nel giorno specifico, come comunicato dal personale scolastico addetto alla rilevazione. Occorre tenere presente che per chi non ha diritto al pranzo non viene preparata nemmeno la merenda.

5. Varie ed eventuali

Si accenna brevemente al fatto che in vista della nomina di nuova Commissione a settembre, si proporrà un incontro formativo on line in favore dei nuovi componenti (dove già nominati) e degli interessati ad assumere il ruolo, perché inizino pronti il proprio compito.

Esauriti gli argomenti all'ordine del giorno e non essendoci altro di cui discutere, alle 18.30 circa la riunione si chiude.

La verbalizzante
Cristina Bombardelli



REPORT

ACCESSI

COMMISSIONE MENSA

IC TRENTO 3

A.S. 2023/2024
PERIODO 01/09/2023 – 23/05/2024

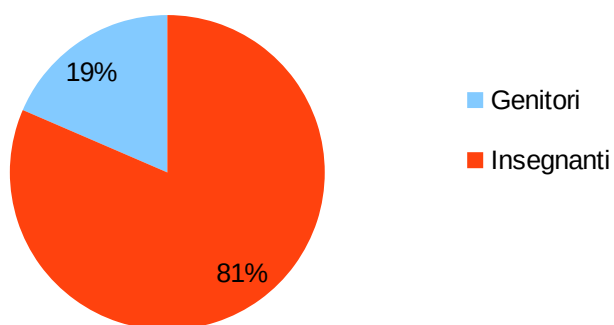
2023/2024 – SERVIZIO MENSA SCOLASTICA

1. ACCESSI

Totali: 27 schede compilate, di cui:

- 5 da parte dei genitori, che solitamente accedono in coppia
- 22 da parte del personale insegnante (componente o meno di Commissione mensa)

NUMERO SCHEDE COMPILATE: 27



2. SEDE MENSA

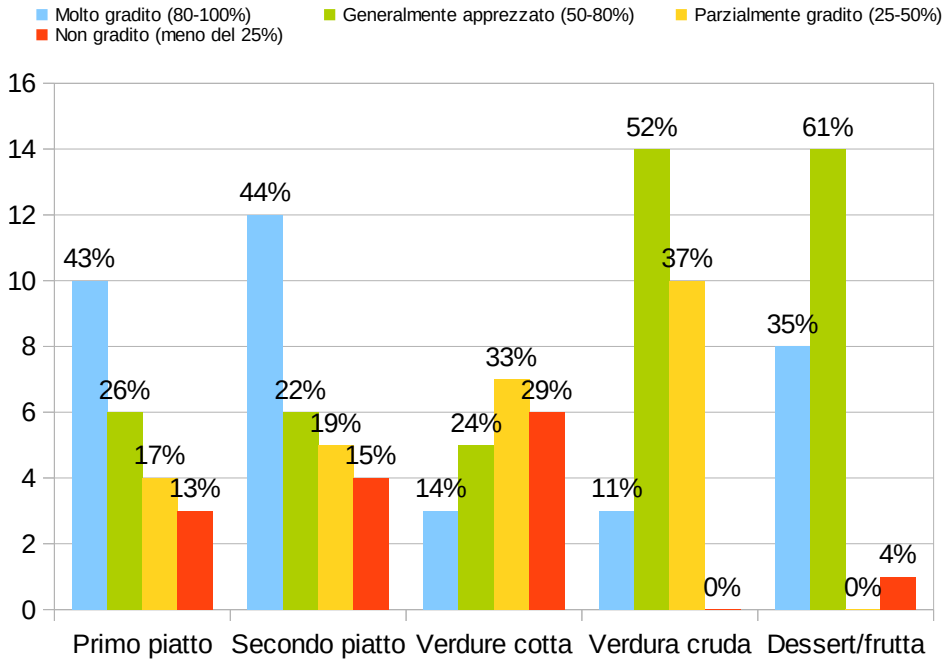
Distribuzione degli accessi per plesso scolastico:

ISTITUTO	N. SCHEDE COMPILATE
SP NICOLODI	15
SP RAVINA	10 (2 doppie)
SP SAVIO	2
TOTALI	27

3. LIVELLO DI GRADIMENTO DEGLI ALUNNI

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

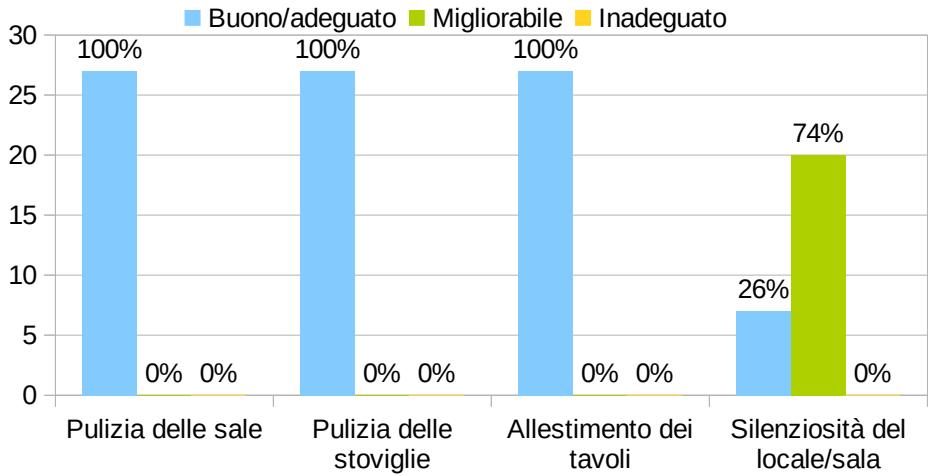
LIVELLO DI GRADIMENTO PASTI



4. AMBIENTE

Percezione del grado di accoglienza del locale. Generalmente pulito, ben allestito, organizzato, anche se spesso rumoroso. Sarà valutata l'opportunità di interventi di insonorizzazione, attraverso misurazioni acustiche che saranno condotte nel corso dell'estate.

AMBIENTE



5. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio risulta ben organizzato, con personale preparato che si relaziona bene con l'utenza. Viene suggerito un maggiore supporto da parte del personale insegnante, in particolare sulla mensa di Ravina, nell'educare i bambini ad una corretta alimentazione, inducendoli ad assaggiare quanto proposto e ad sperimentare nuovi gusti.

