



# 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 4

In data 21 maggio 2024 ad ore 16.45, in videoconferenza, si è riunita la Commissione dell'I.C. Trento 4 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: Alessia Bolognani

Presenti:

Presidente Consiglio dell'Istituzione	Michele Brunetta	
Insegnante SP Clarina	Daniele Siviero	
Insegnante SP Madonna Bianca	Magda Azzolini	dalle ore 17.00
Insegnante SSPG Winkler	Rossella Salvatori	
Genitore	Eleonora Marchini	
Genitore	Francesca Meneghini	
Genitore	Carlotta Nardelli	A
Genitore	Ernesto Rapa	
Ufficio Istruzione Comunità	Alessia Bolognani	
Risto 3 – Dietista Risto 3	Martina Zampiero	

### 1. Resoconto accessi anno 2023/2024

Per la Comunità Valle dei Laghi, Alessia Bolognani apre la riunione presentando il resoconto degli esiti dei sopralluoghi effettuati dalla Commissione nel corso dell'anno scolastico 2023/2024, fino alla data del 16/05/2024. Sono pervenute 19 schede, la maggior parte compilate da parte dei genitori. Tendenzialmente apprezzato il primo piatto, anche la verdura è generalmente gradita rispetto ad altre realtà del territorio. Apprezzata anche la verdura cotta.

Nella giornata di lunedì 26/02/2024, giorno in cui la Comunità ha richiesto ai presenti al servizio di avere un feedback sull'apprezzamento del nuovo piatto unico per il 2024, la "Pasta prosciutto e piselli", è pervenuta una scheda da parte della componente insegnante, che ha segnalato lo scarso gradimento della nuova proposta da parte dell'utenza. Nella giornata di venerdì 26/04/2024 (giornata di chiusura presso IC TN4), approfittando del ridotto

numero di utenti a scuola, è stato introdotto un “nuovo” piatto, il risotto alla marinara con salmone e merluzzo, col fine di valutarne il gradimento da parte degli utenti per una possibile introduzione nel menù 2024/2025. L’Ufficio Istruzione ha ritenuto di sollecitare i componenti delle commissioni ad effettuare una visita proprio in corrispondenza di questa giornata col fine di ottenere un feedback sull’apprezzamento della nuova proposta ed eventualmente delle possibili proposte correttive. Alessia Bolognani espone i risultati ottenuti sull’intero territorio della Gestione Associata (pervenute 30 schede di valutazione) dal quale si evince che il risotto generalmente è stato apprezzato.

L’ambiente è considerato pulito e ben allestito e il servizio risulta ben organizzato.

Dalle schede di valutazione risulta come migliorabile la silenziosità dei locali (specialmente presso il punto mensa di Clarina). La parte insegnante conferma quanto emerge dalle schede di valutazione, soprattutto per i plessi di Clarina e Winkler. Alessia Bolognani dice che la Comunità si sta muovendo in questo senso: al fine di ridurre il rumore percepito nelle sale mensa sono state effettuate delle misurazioni acustiche preliminari in vari plessi più “critici” ed è stata data l’autorizzazione a procedere all’investimento per svolgere i lavori durante l’estate. La Commissione Mensa propone che queste misurazioni acustiche preliminari vengano svolte in tutti i plessi in modo da ottenere dei parametri oggettivi sui quali poi programmare i lavori di trattamento acustico. Alessia Bolognani dice che i plessi in carico sono 44 e si è intervenuti nelle situazioni ritenute più caotiche secondo una valutazione fatta dalla Comunità. Per i futuri interventi, si terrà conto delle criticità segnalate presso i plessi dell’Istituto Comprensivo in questione.

La M. Azzolini fa notare che nel periodo antecedente al Covid, la sala mensa di Madonna Bianca era dotata di tendaggi che sono stati rimossi. Come è noto la presenza delle tende ha anche lo scopo di “assorbire” i rumori percepiti, insonorizzando l’ambiente circostante. Azzolini fa presente che il tendaggio potrebbe migliorare la situazione e chiede di reintrodurre tale arredamento.

Dalle schede di valutazione viene giudicata come adeguata la relazione del personale di cucina/sala con l’utenza e giudicato come migliorabile il supporto dato dagli insegnanti nei confronti degli utenti al momento del consumo del pasto. La M. Azzolini tiene a precisare che anche in presenza di un’adeguata interazione tra insegnante e bambino al momento del pasto, non sempre si ottengono risultati soddisfacenti: i bambini spesso rifiutano cibi a loro poco noti. Un’altra variabile che incide sul rapporto insegnante-bambino è l’ambito di intervento: spesso i genitori dei bambini o della classe in questione si esprimono affinché i piccoli utenti non vengano sollecitati all’assaggio.

I risultati sono riepilogati in calce al presente verbale.

## 2. Interventi e misure adottate in seguito alla riunione precedente

Alessia Bolognani sottolinea l’importanza dell’affidamento, a partire dall’inizio dell’anno 2024, dell’incarico esterno per il controllo della qualità dato 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, corretta attuazione del sistema Haccp, prelievi di campioni di alimenti, tamponi ambientali. Tutti i plessi dell’Istituto sono stati oggetto del controllo: SP di Madonna Bianca ad inizio anno, SP di Clarina in data 26/03/2024, SSPG Winkler la scorsa settimana. Gli esiti ottenuti sono positivi, in quanto sono state osservate delle criticità solamente a livello strutturale.

Altra novità da sottolineare è il progetto “Risto3 Foodie: se avanzo mangiami”, del quale hanno parlato anche i media locali nelle ultime settimane. Alessia Bolognani conferma che presso tutti i plessi dell’Istituto Comprensivo dovrebbero essere state distribuite delle bustine con destinatari i bambini del servizio mensa col fine di recuperare pane e frutta non consumati in mensa per essere portati a casa e consumati in un secondo momento. Si precisa che il fine del progetto è trasmettere ai bambini il messaggio della lotta allo spreco. La professoressa Salvatori comunica che presso il plesso Winkler le borsine sono state consegnate, ma in numero inferiore rispetto alla necessità; ciò ha impedito la distribuzione all’utenza nell’attesa di indicazioni più precise. Presso la SP Clarina, come confermato dall’insegnante Siviero, le borsine non sono ancora state consegnate all’utenza. Ci si impegna a verificare il motivo e a provvedere quanto prima.

Per quanto riguarda la mousse di frutta, Alessia Bolognani ricorda che, presso il plesso di Madonna Bianca, nella scorsa riunione la proposta era emersa come non apprezzata. Tuttavia, il risultato ottenuto dal sondaggio effettuato nella prima metà dell’anno scolastico in tutte le Commissioni mensa valuta la mousse come parzialmente gradita, anche se l’esito non è netto. Tenendo conto dei pareri discordanti, si è deciso, per il

prossimo anno scolastico, di ridurre la proposta, limitandola ai soli mesi in cui la varietà di frutta legata alla stagionalità è minima.

In seguito a quanto emerso nella riunione precedente, da gennaio 2024 in tutte le scuole secondarie è stata data indicazione di servire il grana in aggiunta, a chi lo richiede. La professoressa Salvatori e la componente genitori della Commissione dicono che presso la SSPG Winkler ciò non sempre avviene, ma dai sopralluoghi effettuati dai responsabili della Comunità risulta che le indicazioni vengono messe in atto. Ci si prende in carico l'onere di verificare.

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

La professoressa Salvatori evidenzia delle criticità sull'apprezzamento della verdura, soprattutto cotta, che, presso il plesso Winkler, forse anche a causa dell'assenza del punto cottura, è servita poco condita e priva di sapore. Tale insipidità complica ulteriormente il consumo di verdura da parte dei ragazzi. Viene chiesta la possibilità di aumentare il condimento soprattutto della verdura cotta. A tal proposito anche la M. Azzolini lamenta il poco sapore, riferendosi soprattutto ai secondi piatti che si potrebbero rendere più appetibili mediante l'aggiunta di spezie o di limone (per esempio sul pesce). La dott.ssa Zampiero prende in carico le richieste e ne verifica la fattibilità con la cuoca.

Si affronta il tema della proposta del merluzzo panato: il sig. Ernesto Rapa fa presente che la proposta consiste in bastoncini di merluzzo surgelati, tre a testa. La dietista Martina Zampiero chiarisce nuovamente che quanto servito agli utenti non si tratta di pesce ricomposto meccanicamente, bensì di filetto di merluzzo gratinato, certificato MSC. In un'ottica di proposta equilibrata tra gusto e salute, in fase di stesura del menù, si tiene conto che tale pietanza è molto gradita agli utenti.

Si mostrano delle perplessità sul prosciutto di tacchino proposto come affettato: la dietista chiarisce che è stato introdotto qualche anno fa per permettere anche agli utenti con dieta alternativa priva di carne di suino di poter consumare un piatto freddo, che non sia il formaggio. Tale proposta, nel rispetto delle linee guida che caldegiano un moderato consumo di carne trasformata, è prevista con cadenza mensile.

Si affronta la problematica degli avanzi: la professoressa Salvatori riferisce che soprattutto in alcune giornate, la quantità di resti di cibo è piuttosto rilevante. Ci si era confrontati sulla possibilità di acquistare un abbattitore per la sede SSPG Winkler, ma l'utilizzo, ai fini della redistribuzione, sarebbe nullo in quanto il cibo trasportato è calibrato sulla necessità e gli avanzi di cibo non servito/intonso non giustificano la presenza dell'abbattitore.

Oltremodo, in seguito a confronti successivi alla problematica già emersa in passato, l'indicazione data all'operatrice è quella di riconsegnare le casse con le teglie non consumate o servite solo in parte al punto di cottura presso SP Crispi dove è attiva la convenzione per il recupero delle eccedenze alimentari con il Banco Alimentare. Salvatori dice di non essere a conoscenza dell'attivazione di questa convenzione, ma viene valutata come una buona soluzione.

Il Presidente Consiglio dell'Istituzione Michele Brunetta interroga, in vista di una riorganizzazione degli spazi presso il plesso scolastico Winkler, sulla possibilità di prevedere la creazione di un punto cucina, oltre che alla già presente sala mensa. Alessia Bolognani chiarisce che la struttura è di proprietà del Comune di Trento, Ente da interpellare per la realizzazione di eventuali variazioni o nuove progettazioni in ambito strutturale.

La riunione si chiude ad ore 18.25 circa.

# 2023/2024 – SERVIZIO MENSA SCOLASTICA

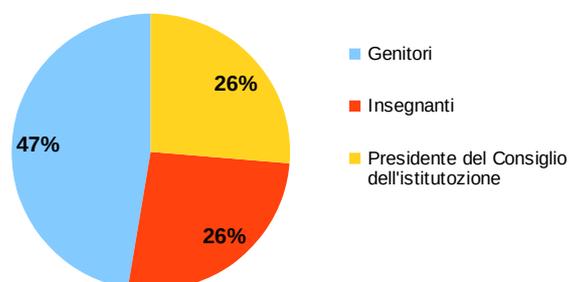
## PERIODO 01/09/2023 – 16/05/2024

### 1. ACCESSI

Totali: 19 schede compilate, di cui:

- 9 da parte della componente genitori
- 5 da parte del personale insegnante (componente o meno di Commissione mensa);
- 5 da parte di altre persone autorizzate (Presidente del Consiglio dell'Istituzione)

### NUMERO ACCESSI: 19



### 2. SEDE MENSA

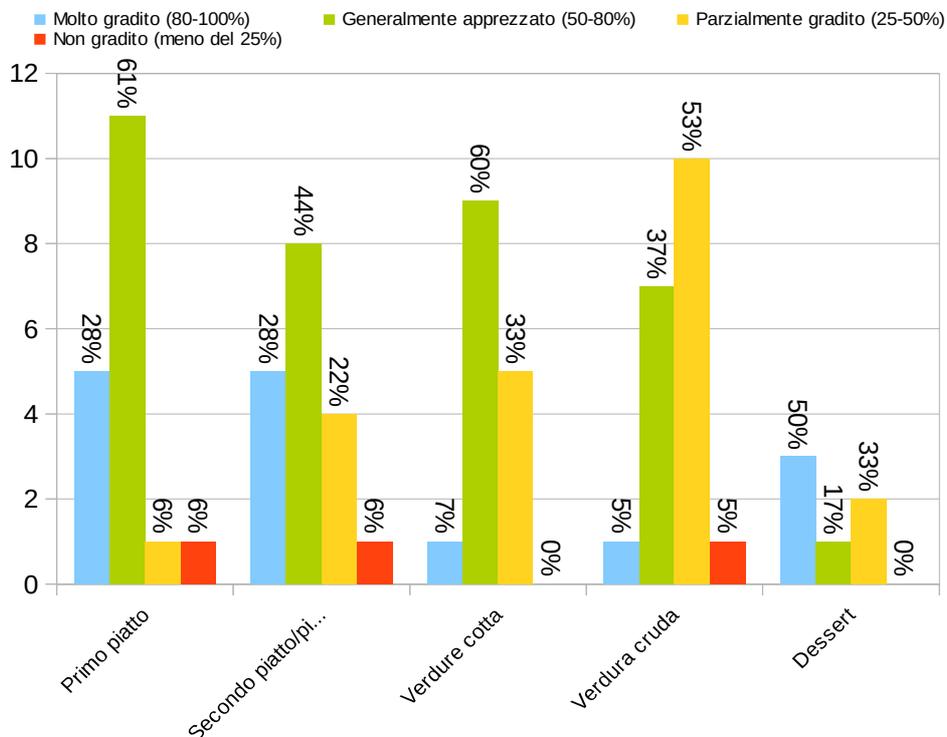
Distribuzione degli accessi per plesso scolastico:

ISTITUTO	N. SCHEDE COMPILATE
SP CLARINA	8
SP MADONNA BIANCA	5
4 SSPG WINKLER	6
<b>TOTALI</b>	<b>19</b>

### 3. LIVELLO DI GRADIMENTO DEGLI ALUNNI

Tendenzialmente preferito il primo piatto, anche la verdura è generalmente apprezzata rispetto ad altre realtà del territorio: a sorpresa, piace la verdura cotta.

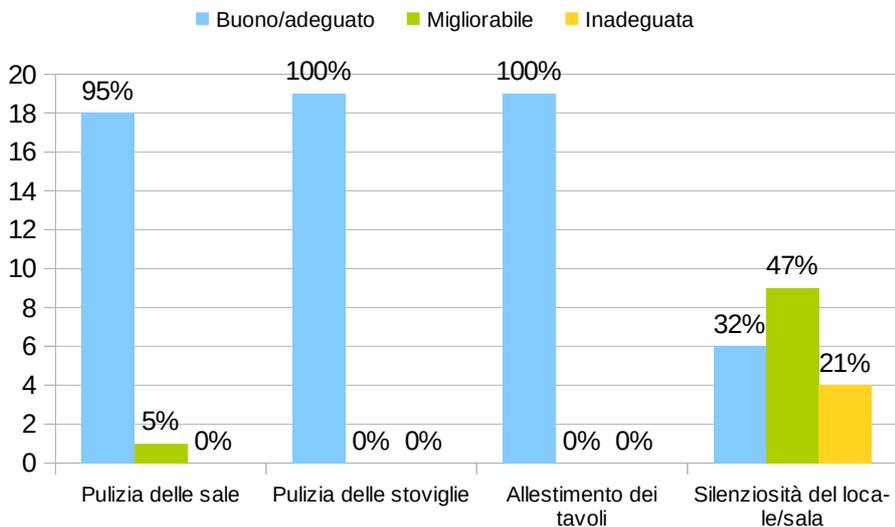
#### LIVELLO DI GRADIMENTO PASTI



### 4. AMBIENTE

La percezione del grado di accoglienza del locale è adeguata: l'ambiente è pulito, ben allestito e organizzato. La silenziosità della sala mensa è giudicata come migliorabile, specialmente nel plesso di Clarina. In esecuzione del vigente contratto con Risto 3, ci si è attivati per svolgere delle verifiche sull'acustica in diverse mense della Gestione Associata con programmazione di interventi risolutivi fissati per l'estate 2024; la priorità di intervento è stata data a situazioni più caotiche, ma si tiene conto della problematica evidenziata.

#### AMBIENTE



## 5. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio risulta ben organizzato, con personale preparato che si relaziona bene con l'utenza; segnalato come migliorabile il supporto da parte degli insegnanti.

### ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

