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 5

In data 29 maggio 2024 ad ore 16.45, in videoconferenza, si è riunita la Commissione dell'I.C. Trento 5 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:

Collaboratrice della Dirigente SP	Laura Corelli
Insegnante SP Crispi	Flavia Segatta
Insegnante SP Sanzio	Marialuisa Canavesio
Insegnante SSPG Bresadola	Lucia Mercati
Genitore SP Gorfer – Solteri	Chiara Siligardi
Ufficio Istruzione Comunità – Responsabile	Cristina Bombardelli
Risto 3 – Dietista	Martina Zampiero
Risto 3 – Dietista tirocinanti	Elena Agostini
Risto 3 – Coordinatrice	Daniela Girardi

Si constata l'assenza della componente genitoriale, con esclusione della signora Chiara Siligardi, commissario per la SP Gorfer.

1. Resoconto accessi anno 2023/2024

Cristina Bombardelli presenta il resoconto degli esiti dei sopralluoghi effettuati dalla Commissione nel corso dell'anno scolastico 2023/2024.

Sono pervenute 26 schede di valutazione, alcune compilate in coppia, principalmente da parte dei genitori della Commissione mensa. 1 scheda di valutazione è stata redatta in collaborazione con gli alunni di una classe tersa della SP Sanzio, in occasione della proposta del nuovo piatto "Pasta con prosciutto e piselli" lo scorso 26 febbraio. È allo studio la predisposizione di un modulo di gradimento a misura di bambino, anche se al momento si riscontrano difficoltà nella successiva fase di raccolta ed elaborazione del dato. Marialuisa Canavesio propone di metterlo a disposizione on line in modo che l'insegnante al rientro dalla

ricreazione post mensa possa collegarsi e compilarlo con l'intera classe. Suggerisce anche di lasciare a disposizione un campo libero per delle annotazioni perché i bambini sono molto attenti e capaci di esprimere i propri gusti. Condivide Flavia Segatta. Cristina Bombardelli prende nota e provvederà a metterlo a disposizione, dandone opportuna indicazione alle Scuole.

Dalle schede emerge un buon livello di gradimento per entrambe le portate principali, anche se i gusti variano molto da scuola a scuola e, ovviamente, anche dalla tipologia di alimento proposto.

I risultati sono riepilogati in calce al presente verbale.

2. Interventi e misure adottate in seguito alla riunione precedente

Informazione

Bombardelli esprime apprezzamento per l'iniziativa attuata dall'Istituto di dedicare uno spazio sul proprio sito internet alla mensa e ai lavori della Commissione. Sul sito della Comunità, nella pagina dedicata, è stato condiviso il link. Sulla stessa pagina sono pubblicati i verbali della Commissione e il report degli accessi, condiviso con i commissari nel primo pomeriggio.

Controllo qualità

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 delle osservazioni solamente a livello di strutture, che purtroppo sappiamo essere vetuste e 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 turnazione 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..

Risto3 Foodie: se avanzo mangiami

Nell'ambito del progetto "*Risto3 Foodie: se avanzo mangiami*", sono state consegnate presso ciascuno dei plessi dell'Istituto le borsine lavabili e riutilizzabili, che i bambini e ragazzi potranno utilizzare per portare a casa o in classe pane e frutta non consumati in mensa.

A tal proposito, Flavia Segatta evidenzia che la bustina è un po' piccina. Il messaggio è passato, molti bambini chiedono di poter portare a casa la frutta e il pane, però entrambi chiusi nello steso sacchettino non ci stanno. Con l'occasione fa presente che le arance somministrate nei giorni scorsi non sono state consumate perché fredde, dure e difficili da sbucciare. Il pane invece difficilmente avanza perché la sua classe è particolarmente vorace e lo mangiano sempre.

Chiara Siligardi riporta l'osservazione di alcuni genitori che lamentano il fatto che avendo le borsine, alcuni bambini non si sforzano nemmeno di mangiare la frutta, infilandola direttamente nella busta. Permane il grosso problema del cibo che rimane nel piatto per il quale propone di fornire dei contenitori riutilizzabili. Viene fatto presente dalle Maestre che attualmente è in vigore un rigido protocollo sanitario da rispettare per cui la realizzazione di questa iniziativa risulta particolarmente complicata, mentre occorre adoperarsi a monte: invece che pensare a come riutilizzare i cibi, occorre stimolare i bambini a mangiare, lavorando sulla presentazione, sul porzionamento, ecc. Conferma Martina Zampiero: sicuramente la ristorazione scolastica del futuro prevederà delle strategie volte al recupero, grazie a nuove normative e conoscenze in campo tecnologico e di haccp, con asporto dalla mensa verso casa. Ad oggi purtroppo (e per fortuna) sono in vigore protocolli haccp molto stretti e rigidi che prevedono controlli da parte dell'Azienda sanitaria, dei NAS, dei biologi incaricati dalla Comunità di Valle, pertanto per ora non si può pensare ad altro che a pane e frutta. Risto 3 è da sempre contro lo spreco, per cui qualsiasi futura iniziativa sarà ben accetta, nel frattempo l'impegno va nel senso della sempre maggiore attenzione su preparazioni, porzionamenti, menù più appetibili, presentati meglio, formazione del personale sulle procedure da seguire per rigenerare gli alimenti veicolati, che maggiormente pagano lo scotto di una preparazione ore prima della consumazione, attivazione di progetti di educazione alimentare per sensibilizzare alla sana alimentazione, soprattutto in riferimento agli alimenti più ostici.

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

Lucia Mercati ritiene che rispetto allo scorso anno la mensa sia migliorata sia a livello qualitativo che dal punto di vista ambientale: il personale più gentile e disponibile, l'ambiente è più sereno. Pone l'attenzione su un problema diverso: i ragazzi di prima mangiano volentieri, ovviamente apprezzando certi cibi più di altri, mentre in terza c'è un gruppo di ragazze (in particolare) che non mangia niente, si dichiarano a dieta, denigrano la cucina… Stanno crescendo ma manifestano un difficile rapporto con il cibo.

Rispetto ai singoli piatti vengono avanzati alcuni suggerimenti:

- la pizza è quasi immangiabile alle Bresadola; saranno controllate le procedure di conservazione;
- si chiede di proporre con maggiore piatti "semplici" (es. pasta in bianco o al pomodoro), che sono generalmente graditi; Cristina Bombardelli fa presente che in altre Commissioni mensa, al contrario, è stata lamentata l'eccessiva frequenza;
- ad inizio anno sono state proposte delle polpette (di carne, di verdura, di legumi) che nel veicolato risultavano particolarmente secche, con la conseguenza che i bambini per un certo periodo ne hanno rifiutato la consumazione; la situazione è migliorata nel prosieguo dell'anno scolastico;
- forse va rivista la proposta del piatto unico: in occasione della pasta prosciutto e piselli, i bambini che non amano i piselli non hanno consumato nemmeno la pasta, rinunciando a pranzare;
- favorire il più possibile la presentazione della verdura fresca prima del pranzo. I bambini entrano in mensa affamati e se trovano la verdura fresca la mangiano volentieri mentre con calma viene servito il primo. Questa soluzione funziona molto bene alle Crispi e alle Sanzio;
- proporre più spesso la minestrina in brodo.

Nella redazione del prossimo menù saranno prese in considerazione tutti questi suggerimenti cercando di mediare le tante richieste.

Chiara Siligardi chiede se e quando vengono usati olio di semi e olio EVO. Martina Zampiero chiarisce che in mensa è esposto l'elenco degli ingredienti sul quale c'è scritto che olio viene utilizzato. In linea di massima, a crudo viene utilizzato olio EVO, mentre nelle cotture è usato l'olio di semi di girasole. Anni fa veniva utilizzato olio di arachidi, ma è stato sostituito per le innumerevoli allergie.

Viene segnalato che a volte la pasta è servita solo con olio, senza grana. Solitamente la pasta bianca è condita con EVO e grana già aggiunto (salvo allergie e intolleranze). È possibile che si sia trattato di un errore. Non è previsto che sia aggiunto ulteriore grana per questioni di dosaggio.

Flavia Segatta chiede che siano messi a disposizione degli insegnanti condimenti per l'insalata come accadeva prima del covid. Daniela Girardi conferma che i condimenti sono presenti in tutti i plessi scolastici. In caso di dubbio si può chiedere alla cuoca. Chiede inoltre se è possibile personalizzare maggiormente i piatti consentendo ai bambini di avere "un po' di più" o "un po' di meno". Il problema non si pone in caso di self service, mentre è di difficile gestione quando il servizio è al tavolo, ma calibrando meglio i tempi si può provare a fornire un primo giro in misura ridotta, giocando sul bis per chi ha più fame o gradisce particolarmente il piatto. Ogni mensa ha propri tempi e dinamiche da tenere in considerazione.

In generale, tutti i docenti si complimentano con il personale di Risto 3: gentile e disponibile; i bambini sono contenti e un clima sereno aiuta in ogni senso. Martina Zampiero ringrazia e promette di girare al personale queste note di merito.

Interviene brevemente la Dirigente prof. Paola Pasqualin alle 17.20, comunicando la disponibilità dell'Istituto per la promozione e attivazione di progetti contro lo spreco alimentare e invitando i docenti a segnalare, tramite la compilazione delle schede di valutazione, eventuali criticità riscontrate in mensa. Coglie l'occasione per anticipare che la scuola fatica ad essere puntuale al mattino nella rilevazione delle presenze, soprattutto per il numero di utenti che entra ed esce fuori orario, per cui occorrerà pensare a correttivi. Non trattandosi di argomento di competenza della Commissione mensa se ne rinvia la discussione ad altro momento.

La Dirigente avvisa altresì che le lezioni pomeridiane prenderanno avvio giovedì 12 settembre per la Primaria e lunedì 16 per la Secondaria.

Alle 17.30 la Dirigente e Laura Corelli lasciano la riunione.

Marialuisa Canavesio conferma che molti bambini entrano in ritardo (anche di pochi minuti) e molti di questi purtroppo necessitano di un regime dietetico particolare per cui la comunicazione alla cucina si rende necessaria ma anche problematica.

5. Varie ed eventuali

Esauriti gli argomenti all'ordine del giorno e non essendoci altro di cui discutere, alle 18.00 circa la riunione si chiude.

Prosegue in separata sede, alla presenza delle Maestre Marialuisa Canavesio e Flavia Segatta e della Coordinatrice di Risto 3 Daniela Girardi, oltre alla Responsabile dell'Ufficio Istruzione Cristina Bombardelli, per valutare possibili interventi di tipo logistico ai fini del miglioramento della comunicazione dei dati scuola-cucina.

La verbalizzante

Cristina Bombardelli

COMUNITÀ
DELLA VALLE DEI LAGHI

REPORT

ACCESSI COMMISSIONE MENSA

IC TRENTO 5

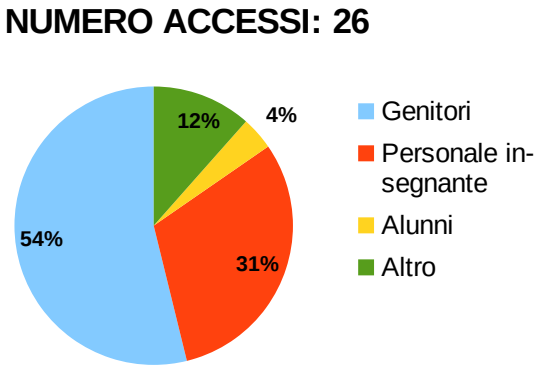
A.S. 2023/2024
PERIODO 01/09/2023 – 27/05/2024

2023/2024 – SERVIZIO MENSA SCOLASTICA

1. ACCESSI

Totale: 26 schede compilate, di cui:

- 14 da parte della componente genitoriale
- 8 da parte del personale insegnante (componente o meno di Commissione mensa)
- 1 in collaborazione con una classe 3^ (con valutazione su una nuova proposta 2024 – pasta prosciutto e piselli)
- 3 da parte di altre persone autorizzate all'accesso (Presidente del Consiglio dell'Istituzione, Presidente della Consulta dei genitori, ospite, ecc.)



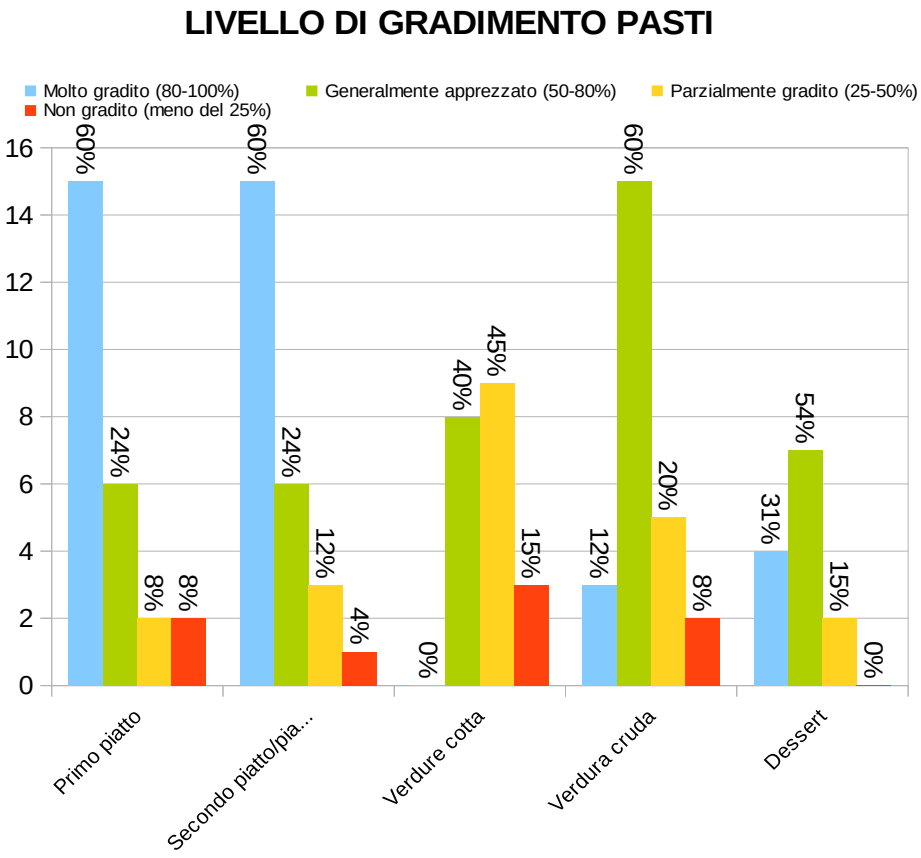
2. SEDE MENSA

Distribuzione degli accessi per plesso scolastico:

ISTITUTO	N. SCHEDE COMPILATE
SP CRISPI	1
SP GORFER SOLTERI	16 (1 doppie)
SP SANZIO	9 (5 doppie)
TOTALI	**26**

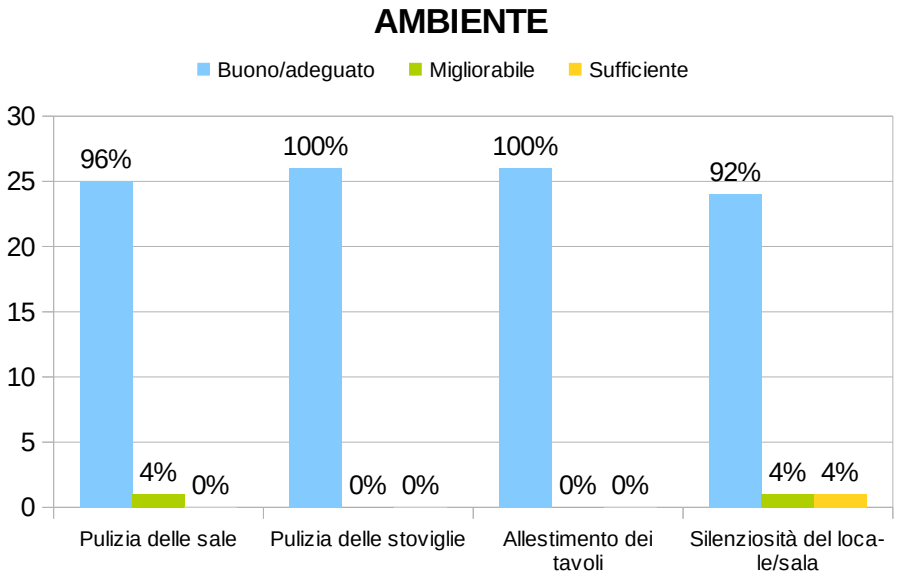
3. LIVELLO DI GRADIMENTO DEGLI ALUNNI

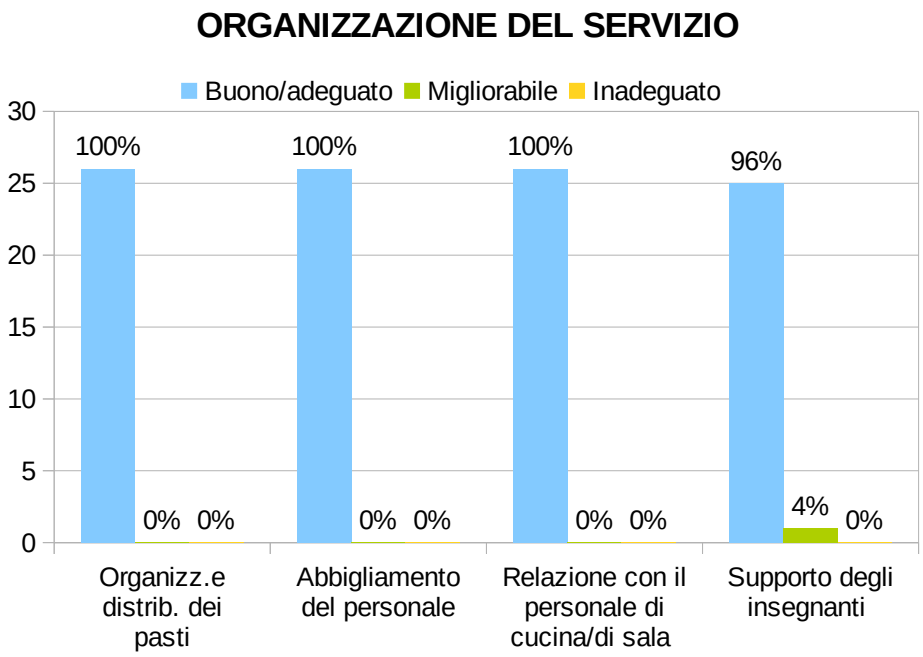
Buon livello di gradimento per le portate principali, minore apprezzamento viene riservato alle verdure, anche se la verdura cruda riscuote maggiore successo.



4. AMBIENTE

Percezione del grado di accoglienza dei locali: pulito, ben allestito e organizzato.



5. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

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