



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 1

In data 15 aprile 2025 ad ore 16.50, in videoconferenza, si è riunita la Commissione dell'I.C. Trento 1 per discutere i temi all'ordine del giorno:

1. Resoconto accessi dell'anno scolastico
2. Andamento del servizio
3. Considerazioni e osservazioni dei presenti
4. Varie ed eventuali

Verbalizza: Alessia Bolognani

Componenti:

Presidente Consiglio dell'Istituzione	Annamichela Siragusa	
Genitore SP Povo	Laura Filippi	A
Genitore SSPG Povo	Lorenza Visintainer	
Insegnante SP Povo	Mirko Moretto	
Insegnante SP Villazzano	Claudia Basso	A
Insegnante SSPG Povo	Salvatrice Viggiani	
Ufficio Istruzione Comunità VDL	Alessia Bolognani	
Risto 3 – Coordinatore di zona	Tatiana Baldessari	
Risto 3 - Dietista	Francesco Perricone	

1. Resoconto accessi dell'anno scolastico

Alessia Bolognani apre la riunione presentando il resoconto degli esiti dei sopralluoghi effettuati dalla Commissione nel corso dell'anno scolastico fino alla data odierna, precisando l'utilità di continuare a tenere monitorato il servizio fino al termine dell'anno scolastico.

Solamente 7 le schede di valutazione, esclusivamente compilate dalla parte genitori della Commissione, quasi totalmente pervenute a seguito di sopralluoghi effettuati presso la SP "Moggioli" di Povo; si aggiunge la scheda pervenuta in seguito al sopralluogo svolto in data odierna presso la SP "Tomasi" di Villazzano, i cui risultati non sono stati inseriti nel riepilogo degli accessi, ma che non altera le valutazioni medie generali.

Particolarmente apprezzati il secondo piatto e il piatto unico, ma buon gradimento anche per il primo piatto; valutazioni decisamente migliori rispetto allo scorso anno scolastico. In controtendenza rispetto a gran parte delle scuole del territorio, ma in linea con quanto rilevato lo scorso anno, è generalmente gradita sia la verdura cruda, che quella cotta. Da notare che nessuna delle proposte (primo o secondo piatto o piatto unico, verdura cruda o cotta) viene valutata come totalmente "non gradita".

L'ambiente è considerato pulito e ben allestito e il servizio risulta ben organizzato. Migliorabile l'acustica presso SSPG Povo e SP Villazzano, come già evidenziato in passato. L'Ente è a conoscenza della problematica; Alessia Bolognani spiega che in questi primi due anni di contratto d'appalto sono stati investiti fondi per realizzare interventi di miglioramento acustico nei plessi di Cognola, Pigarelli-Gardolo, Sanzio, Verla di Giovo e Segonzano. Apprezzabili le tecniche adottate dagli insegnanti del plesso di Villazzano per ottenere momenti di silenzio durante la pausa pranzo al fine di creare un ambiente meno caotico.

A fronte di questo, il supporto dato dagli insegnanti nei confronti degli utenti al momento del consumo del pasto viene giudicato quasi totalmente adeguato, come la relazione con il personale di cucina/sala.

I risultati sono riepilogati in calce al presente verbale.

2. Andamento del servizio

Come anticipato da quanto riportato nel prospetto riepilogativo, viene rilevato un netto miglioramento per quanto riguarda l'apprezzamento soprattutto del secondo piatto o piatto unico, ma anche del primo piatto, in linea con una migliore percezione rilevata già partire dalla metà dello scorso anno scolastico. Nessuna delle proposte (primo o secondo piatto o piatto unico, verdura cruda o cotta) viene valutata come totalmente "non gradita", indice di una proposta elaborata anche sulla base di quanto segnalato in passato dai Commissari e, forse, di un'educazione alimentare propositiva che piano piano sta generando dei risultati.

Alcune buone consuetudini sono state notate presso il plesso di Villazzano: non appena giunge in mensa al bambino viene proposto il secondo piatto con le verdure (solitamente la portata meno gradita), posticipando la proposta del primo che solitamente è più apprezzato. In questa maniera si favorisce un maggior consumo del secondo piatto e delle verdure, non sfavorendo il consumo del primo piatto. Anche il momento del servizio del pane viene ritardato, impedendo così agli utenti meno appetenti di potersi saziare unicamente con quello. Altra buona modalità è l'organizzazione del servizio da carrello, non direttamente al tavolo, che educa il bambino a un consumo più consapevole, con tendenza alla responsabilizzazione.

Anche presso la SSPG di Povo è stata rilevata una buona percezione del servizio, confermato anche dal corpo insegnante con il quale ci si è confrontati nel corso dei sopralluoghi. In data 13/01/2025 sono stati coinvolti i ragazzi nella compilazione di un "questionario di gradimento", nel quale veniva richiesta la loro opinione sul gradimento/preparazione di quanto proposto e eventuali suggerimenti a miglioramento del servizio. L'analisi dei questionari riporta delle criticità da parte dei ragazzi riguardo la temperatura del cibo servito.

A tal proposito si coglie l'occasione per sottolineare che, a partire da inizio 2024, è stato affidato incarico esterno a uno Studio Professionale di Biologia per il controllo della qualità presso le mense scolastiche gestite dalla Comunità, con il compito di svolgere regolari verifiche andando ad analizzare specifici parametri quali rispetto delle norme di igiene, corretta attuazione del sistema Haccp, prelievi di campioni di alimenti, tamponi ambientali o effettuati su superfici. Una delle 117 voci che compongono la check list osservata dalla ditta per effettuare i controlli riguarda proprio il parametro della temperatura che, in caso di pasto trasportato, viene prelevata dall'esperto al momento della partenza del pasto dal punto cottura e al momento dell'apertura della cassa termica presso il punto mensa di distribuzione. Ogni controllo effettuato documenta che la temperatura è rispettata e rientra nei parametri previsti. L'unica criticità è emersa in data 01/04/2025, quando la cuoca per errore ha servito la verdura cotta (fagiolini), oltre la tempistica prevista, a una temperatura inferiore (57 °C) rispetto alla soglia di riferimento (65 °C). Anche il feedback degli insegnanti conferma che le pietanze sono sempre state servite a temperatura ottimale, tranne che in un paio di occasioni da inizio anno scolastico.

Alessia Bolognani continua riferendo che la ditta incaricata ha svolto i sopralluoghi di ispezione presso tutti i plessi dell'Istituto: SP Tomasi Villazzano il 04/06/2024, SP Moggioli Povo il 29/10/2024, SSPG Pascoli Povo il 01/04/2025, SP Madonna Bianca (centro cottura) il 28/11/2024. Gli esiti fino ad ora ottenuti sono positivi, in quanto sono state avanzate osservazioni solamente a livello strutturale, a titolo esemplificativo presso la SSPG Povo "sala mensa assente battiscopa in sala limone, in sala mensa mandarino parete con scrostature...".

Si cede la parola ai componenti della Commissione.

3. Considerazioni e osservazioni dei presenti

Il componente della Commissione per la parte insegnanti presso la Scuola Primaria di Povo, sign. Mirko Moretto, interviene sull'opportunità di invertire la proposta di primo e secondo piatto, servendo il secondo piatto come prima pietanza anche presso la primaria di Povo e chiede chiarimenti sulla figura a cui spetta organizzare il servizio (cuoca o Comunità Valle dei Laghi), pur specificando che gli utenti dimostrano un buon apprezzamento per quanto proposto, dimostrato dal fatto che difficilmente si hanno grandi quantità di avanzi. Conferma la buona prassi del servizio al carrello anche presso la SP di Povo, già attivo da qualche anno. In relazione alla silenziosità del locale, osserva che anche a Povo la situazione non è ottimale e gli insegnanti si adoperano con gli utenti al fine di ottenere un ambiente meno caotico.

Sia Alessia Bolognani, che Tatiana Baldessari chiariscono che la modalità di servizio a pietanze invertite può essere realizzato in qualsiasi momento, a seguito di una richiesta da parte dell'Istituto (Dirigente e/o corpo insegnante). La necessità condivisa deve essere comunicata direttamente alla Comunità di Valle o alla ditta Risto 3 che, nel giro di qualche giorno, si adopererà per introdurre la variazione. Date le vacanze di Pasqua ormai alle porte e l'avvio verso la fine dell'anno scolastico, nell'eventualità venga ritenuta dall'Istituto una buona metodologia, si propone di introdurre la variazione con l'inizio del prossimo anno scolastico. Mirko Moretto si propone di presentare questa opportunità nelle sedi opportune.

Prende la parola la professoressa Salvatrice Viggiani, componente della Commissione per la parte insegnante del plesso Pascoli Povo, affermando che il servizio non è ottimale con criticità rilevate principalmente a livello di quantità di cibo servito ritenuto insufficiente (principalmente nelle giornate di piatto unico- per esempio polenta e spezzatino) e di proposte spesso troppo alternative rispetto alla classicità (come le lasagne al ragù di lenticchie).

Il dott. Francesco Perricone interviene specificando che le grammature di quanto servito rispettano le porzioni raccomandate dalle direttive, e che il pasto va valutato nell'integrità di quanto viene proposto. Si ricorda che i fabbisogni proteici in questa fascia d'età sono relativamente bassi, mentre l'energia necessaria per sostenere le attività scolastiche e sportive deriva principalmente dai carboidrati: è dunque importante consumare la parte proteica (nel caso riportato, lo spezzatino), ma soprattutto il carboidrato (nel caso riportato, la polenta) che spesso non viene consumato nella sua totalità dai ragazzi.

Si condivide che, alla luce di quanto riportato dalla professoressa Viggiani e osservato anche presso altri plessi, sarà necessario valutare una soluzione condivisa nella revisione della proposta nelle giornate di piatto unico già dal prossimo anno scolastico.

Per quanto riguarda la seconda riflessione sulla proposta delle lasagne al ragù di lenticchie e più in generale sulle opzioni vegetariane offerte dalla mensa, il dottor Perricone ricorda che tali piatti sono previsti sia da capitolato, che da Linee Guida per una corretta alimentazione, e che la mensa scolastica ha il compito di garantire un ruolo educativo nel proporre una varietà equilibrata di alimenti al fine di perseguire l'obiettivo di un'alimentazione sana. Tuttavia, viene fatto presente che il menù è attento alla varietà: durante l'anno scolastico più volte è stata proposta anche la lasagna classica.

La sign.ra Lorenza Visintainer, componente per la parte genitori presso il plesso della SP di Povo, conferma, in linea con le schede pervenute in seguito ai sopralluoghi, l'apprezzamento di ciò che viene proposto, la presenza di un buon servizio, la disponibilità del personale di cucina e di sala.

Si conclude ricordando che tutti i membri della Commissione hanno la possibilità di far pervenire osservazioni/suggerimenti/criticità mediante la compilazione del modulo Google disponibile sul sito della Comunità Valle dei Laghi.

Esauriti gli argomenti all'ordine del giorno e non essendoci altro di cui discutere, alle 18.15 circa la riunione si chiude.

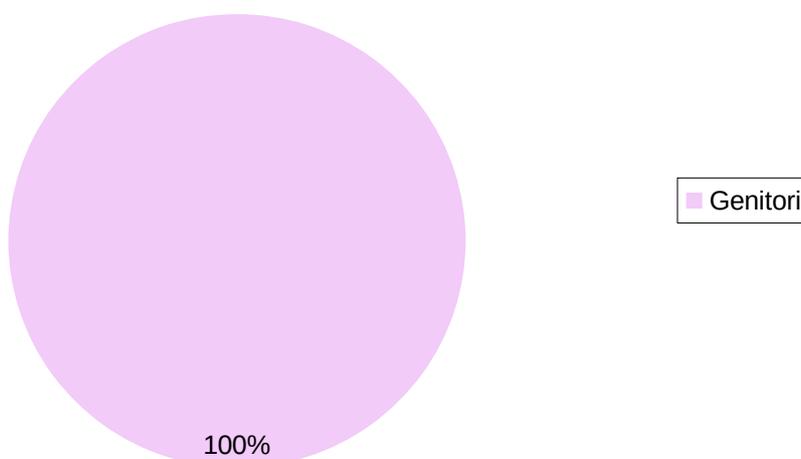
2024/2025 – SERVIZIO MENSA SCOLASTICA

PERIODO 09/09/2024 - 08/04/2025

1. ACCESSI

Totale: 7 schede compilate dalla sola componente genitoriale della Commissione.

Percentuale schede compilate



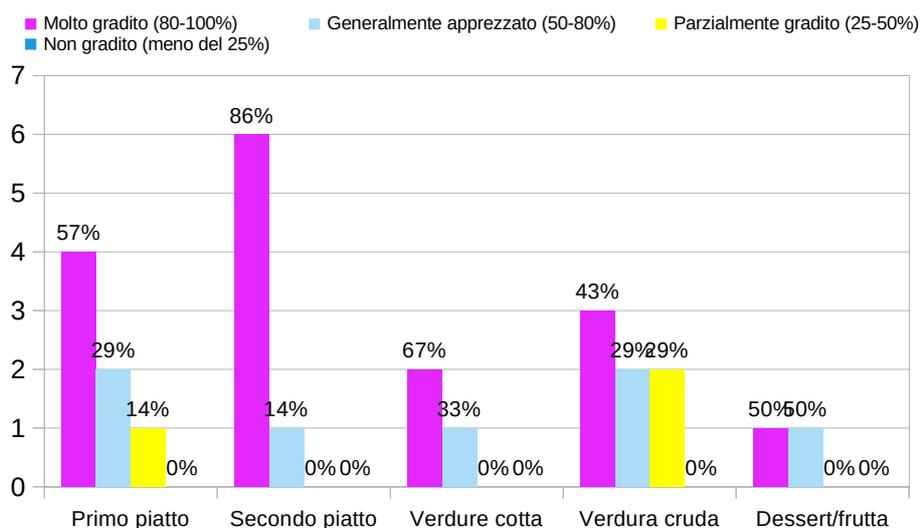
2. SEDE MENSA

Distribuzione degli accessi per plesso scolastico:

ISTITUTO	N. SCHEDE COMPILATE
SP MOGGIOLI POVO	6
SP TOMASI VILLAZZANO	0
SSPG PASCOLI POVO	1
TOTALI	7

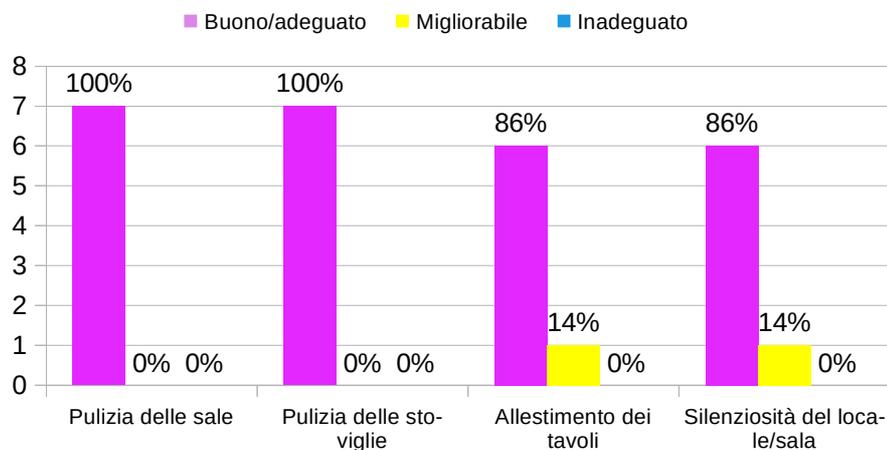
3. LIVELLO DI GRADIMENTO DEGLI ALUNNI

Particolarmente apprezzati il secondo piatto e il piatto unico (polenta e spezzatino, polpettone con purè, pizza, cous cous con bocconcini di carne, ecc.), ma buon gradimento anche per il primo piatto; valutazioni decisamente migliori rispetto allo scorso anno scolastico. In controtendenza rispetto a gran parte delle scuole del territorio, ma in linea con quanto rilevato lo scorso anno, è generalmente gradita sia la verdura cruda, che quella cotta. Da notare che nessuna delle proposte (primo o secondo piatto o piatto unico, verdura cruda o cotta) viene valutata come totalmente “non gradita”.



4. AMBIENTE

Percezione del grado di accoglienza del locale: pulito, ben allestito e organizzato. Migliorabile l’acustica presso la SSPG Pascoli di Povo.



5. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio risulta ben organizzato, con personale attento nella gestione del rapporto relazionale con l'utenza; il supporto degli insegnanti in termini di collaborazione e attenzione al consumo del pasto è giudicato adeguato.

