



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 7 "RITA LEVI MONTALCINI"

In data 15 aprile 2025 ad ore 16.45, in videoconferenza, si è riunita la Commissione dell'Istituto Comprensivo per discutere i seguenti 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: Cristina Bombardelli

Presenti:

Dirigente	Nicola Parzian
Presidente Consiglio dell'Istituzione	Chiara Mattevi
Insegnante SP Pigarelli	Gianna Antonelli
Insegnante SP Vigo Meano e Pigarelli	Susanna Brunet
Insegnante SP De Carli Meano	Angela Buonocore
Insegnante SP S.Anna	Eleonora Larentis
Insegnante SSPG Pedrolli	Angela Nascivera
Genitore SP De Carli Meano	Gianpaolo Celva
Genitore SSPG Pedrolli	Marco Dalla Torre
Genitore SP S.Anna	Maddalena Rosatti
Genitore SP Vigo Meano	Valentina Saltori
Genitore SP Vigo Meano	Federica Serena
Genitore SSPG Pedrolli	Sonia Vitti
Ufficio Istruzione Comunità – Responsabile	Cristina Bombardelli
Risto 3 – Dietista	Sara Marcelletti
Risto 3 – Coordinatrice di zona	Daniela Girardi

Dopo una breve presentazione in favore dei nuovi Commissari, il Dirigente ringrazia e saluta perché impegnato in altro incontro. Si dà pertanto avvio alla riunione con i punti all'ordine del giorno.

1. Resoconto accessi dell'anno scolastico

Cristina Bombardelli presenta il resoconto degli esiti dei sopralluoghi effettuati dalla Commissione nella corso dell'anno scolastico 2024/2025. Il report allegato all'invito alla riunione è aggiornato con gli accessi fino al 7 aprile 2025, ma in allegato al presente verbale viene integrato con i dati relativi ai sopralluoghi effettuati nei giorni successivi.

Sulla base delle schede analizzate, viene confermata la preferenza per il primo piatto o per il piatto unico (es. pizza, cous cous con bocconcini di carne, polenta e polpette al sugo, arrosto con purè, ecc.), mentre rispetto allo scorso anno sembra essere maggiormente gradita la verdura cotta e pochissime schede registrano valutazioni di mancato gradimento, indice che la reciproca collaborazione e le modifiche apportate annualmente ai menù in base anche ai suggerimenti delle commissioni mensa sortiscono effetti positivi.

I risultati sono riepilogati in calce al presente verbale.

La percezione del livello di accoglienza dei locali mensa è generalmente buono; durante la chiusura per le vacanze di Natale sono stati installati i pannelli fonoassorbenti alle Pigarelli.

A livello organizzativo, qualche criticità continua a registrarsi alle Pedrolli, ma con meno confusione rispetto agli scorsi anni.

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

SSPG Pedrolli

Sonia Vitti conferma che il flusso degli studenti in mensa è molto migliorato e più ordinato rispetto allo scorso anno, ma evidenzia che i ragazzi del primo turno difficilmente riescono ad ottenere il bis. Daniela Girardi fa presente che l'indicazione al personale è di consentire ai ragazzi di farne richiesta tornando al self nel momento in cui la coda è smaltita. Assicura che c'è il tempo e c'è anche il cibo.

Marco Dalla Torre conferma il miglioramento della logistica e conferma che la qualità delle proposte è tendenzialmente accettabile. Come concordato al termine dello scorso anno, su Trento 7 è stata avviata la sperimentazione del "Commissario +1", pertanto lo scorso 26 febbraio è stato effettuato un accesso con altro genitore non facente parte della Commissione mensa. Purtroppo permane la convinzione che gli accessi siano programmati e che quindi il buon trattamento dipenda inevitabilmente dall'essere preparati, tuttavia l'esperienza è positiva e aiuta a smontare il complottismo, alla base della maggior parte delle critiche. Si discute sulla possibilità di aumentare il numero di accessi con genitori esterni rispetto ai concordati 3 per ciascun plesso. Bombardelli spiega che il numero è stato definito in base a una congrua quantità di pasti aggiuntivi da somministrare, diviso per il numero di plessi dell'Istituto (5); si rende disponibile a valutare la proposta, tuttavia considerando che fino ad ora è stato effettuato un solo accesso sembra prematuro definire nuove modalità. La questione sarà rivalutata nella prossima riunione, ormai all'inizio del prossimo anno.

Per la SSPG Pedrolli conclude la prof. Alessandra Nascivera confermando quanto già detto sulla difficoltà per i ragazzi di ottenere il bis e rinnovando la richieste di verifica sulle quantità e grammature. In sede di predisposizione del nuovo menù per il prossimo anno scolastico sarà studiata la possibilità di alcune proposte parzialmente diverse al fine di garantire non solo la conformità dal punto di vista nutrizionale, ma anche la soddisfazione dello stomaco che nella fascia di età 11-14 anni è particolarmente necessaria.

SP Pigarelli

La M. Gianna Antonelli lamenta l'eccessiva proposta di legumi (la scorsa settimana ben 4 volte, ma si trattava della Green Food Week, settimana dedicata alla sostenibilità, promossa da FoodInsider, alla quale la nostra Gestione associata aderisce da anni) e la scarsa varietà della proposta di verdura cruda (carote e cappucci). Chiede inoltre di verificare la corretta somministrazione di quanto proposto per i regimi alimentari speciali, perché sembra che quanto offerto non corrisponda alla dieta codificata sul sito e fa presente che i bambini con dieta "no carne", difficilmente consumano la mozzarella, pertanto invita a cercare una proposta alternativa per evitare di buttare tutto.

SP S. Anna

La M. Eleonora Larentis ritiene che il servizio sia buono. Non ha particolari osservazioni da presentare e anche le diete sono gestite in maniera corretta.

Chiede informazioni in merito alle attività formative in tema di educazione alimentare proposte dalla Comunità all'inizio dell'anno scolastico e tenute dai tecnici (dietisti e nutrizionisti) di Risto 3, dai quale l'Istituto sembra essere rimasto escluso. Bombardelli spiega che è contrattualmente previsto che Risto 3 metta a disposizione 30 ore annue di formazione, mentre le richieste pervenute a settembre dalle Scuole sono state più del previsto. Si è pertanto dovuta operare una scelta, principalmente motivata dall'opportunità di creare proficue collaborazioni con tutti gli Istituti del territorio. Quest'anno l'Istituto Comprensivo Trento 7 è

protagonista di in un importante progetto promosso dal Comune di Trento in collaborazione con l'Azienda Sanitaria, il Coni, il Muse e Coldiretti, dedicato alle classi seconde della Scuola primaria, con l'obiettivo di sensibilizzare gli alunni e le rispettive famiglie sull'importanza di adottare corretti e sani stili di vita, praticando attività sportiva e alimentandosi in modo equilibrato e con ingredienti sani e prodotti localmente. Il progetto si conclude con la proposta di una colazione condivisa con le famiglie, "spiegata" nella sua composizione da nutrizionisti di Risto 3. Considerata la partecipazione a questo progetto, le 30 ore di educazione alimentare condotte da Risto 3 sono state destinate ad altri Istituti, ma in vista dell'organizzazione delle attività didattiche per il 2025/2026, si coglie l'occasione per anticipare che in accordo con il Servizio Sviluppo urbano, sport e sani stili di vita del Comune di Trento, almeno 5 ore di formazione (una per ciascun plesso) saranno riservate alle scuole di Trento 7, se manifesteranno interesse a portare avanti la progettualità avviata quest'anno.

SP De Carli Meano

La M. Angela Buonocore si complimenta con la cuoca, che dopo un primo momento di reciproca conoscenza al suo arrivo lo scorso anno scolastico, si è rivelata molto capace. Molto apprezzate alcune nuove proposte come la pasta al sugo di pesce, la zucca al forno e il risotto alla zucca, la verdura cruda che spesso viene proposta con i pezzettini di mela che piacciono tanto. Molto graditi anche i legumi.

Anche Gianpaolo Celva si complimenta con il personale, che conosce tutti i bimbi per nome e mostra molta cura nei loro confronti. Con l'altro genitore della Commissione, oggi assente, hanno effettuato due accessi: la prima volta c'erano polpettone e purè, piatto molto gradito; evidenzia che il polpettone era morbido e saporito, le verdure erano calde al punto giusto e i bambini le hanno mangiate con gusto, anche quando a casa faticano a consumarle. La seconda volta c'era risotto al pomodoro, perfetto per lui, un po' duro per l'altro genitore (a comprova che il gusto è molto personale), rotolo di frittata, cotto alla perfezione, e cavolfiori anch'essi incredibilmente graditi. Unico neo: tra i primi e gli ultimi bambini ad essere serviti passa del tempo durante il quale i piccoli consumano il pane.

SP Vigo Meano

La M. Susanna Brunet, che frequenta la mensa di Vigo Meano ma anche le Pigarelli, accogliendo l'invito lanciato nell'incontro formativo di inizio anno, ha compilato diverse schede di valutazione insieme ai bambini. In preparazione alla presente riunione Bombardelli non ne ha consultato gli esiti, ma in allegato al verbale, il report degli accessi viene integrato anche con questi dati.

Nessuna osservazione particolare rispetto a quanto già fin qui evidenziato, solo segnala che il timballo di lenticchie proposto venerdì 11 aprile non è stato apprezzato. La M. Buonocore, al contrario, riporta che a Meano è piaciuto molto. Bombardelli conferma che le opinioni sono discordi.

Conclusioni

Sara Marcelletti informa che Risto 3 è già al lavoro per la predisposizione del menù per il prossimo anno scolastico. Come precisato anche in precedenti occasioni, in prima battuta vengono coinvolte le cuoche che danno il proprio parere in merito alle combinazioni proposte nell'anno in corso, il livello di gradimento riscontrato, il grado di difficoltà nella preparazione e distribuzione delle pietanze, ecc. Il mese di giugno, in particolare, inizia il periodo di studio delle schede di valutazione raccolte durante l'anno e di elaborazione di nuove ricette che tengano conto di quanto emerge dai nostri incontri, oltre che della varietà di verdure disponibili per ciascuna stagione, della varietà di colore che proponga una combinazione gradevole anche alla vista. Il timballo di lenticchie è stata una prova, appositamente inserita sul venerdì che è giornata di bassa affluenza.

Quest'anno sono state fatte alcune "forzature" con la somministrazione di verdure "elaborate" (verdura cruda con mais o con frutta, verdura cotta gratinata, ecc.) che hanno dato buoni risultati, come risulta dalle schede ed è riepilogato nel report allegato.

La M. Buonocore chiede se è possibile valutare la proposta saltuaria di una spremuta, visto che i bambini sono "pigri" e non amano sbucciare l'arancia. Difficile poter accogliere la proposta, non tanto per le scuole più piccole, quanto per quelle cucine che producono pasti per più punti mensa e per centinaia di utenti.

4. 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.

La verbalizzante
Cristina Bombardelli



REPORT

ACCESSI

COMMISSIONE MENSA

IC TRENTO 7

A.S. 2023/2024
PERIODO 01/09/2023 – 29/04/2024

2024/2025 – SERVIZIO MENSA SCOLASTICA

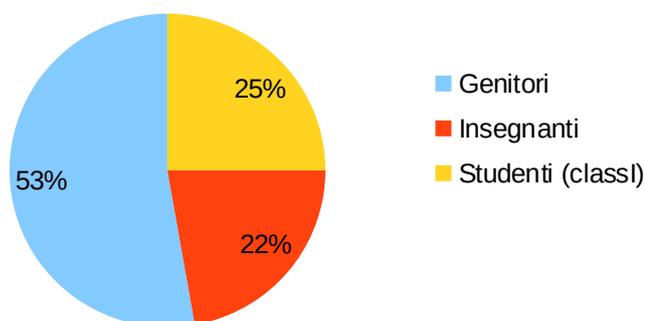
1. ACCESSI

Totali: 72 schede compilate, di cui:

- 38 da parte dei genitori
- 16 da parte del personale insegnante (componente o meno di Commissione mensa)
- 18 dalle classi delle SP I.Calvino di Vigo Meano (9) e F.lli Pigarelli di Gardolo (9)

Non viene presa in considerazione una scheda compilata da una classe della SSPG Pedrolli in quanto le risposte non risultano coerenti tra loro (es. livello di gradimento negativo, piatto insapore, ma ne avrei voluto ancora!)

SCHEDE COMPILATE



2. SEDE MENSA

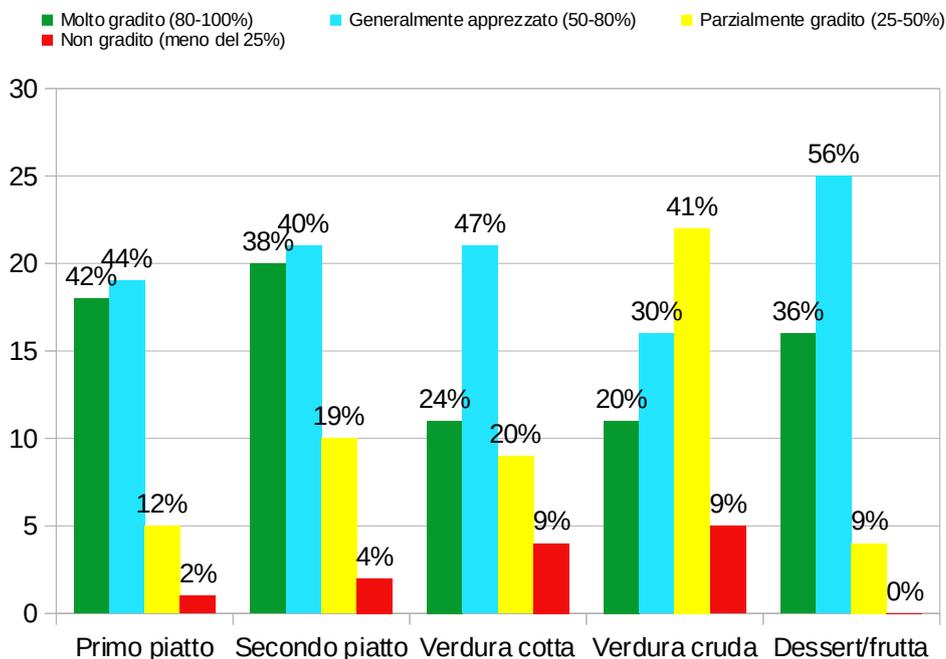
Distribuzione degli accessi per plesso scolastico:

ISTITUTO	N. SCHEDE COMPILATE
SP PIGARELLI GARDOLO	10 + 9 (alunni)
SP S.ANNA GARDOLO	5
SP DECARLI MEANO	3 (doppie)
SP CALVINO VIGO MEANO	24 + 9 (alunni)
SSPG PEDROLLI GARDOLO	12
TOTALI	72

3. LIVELLO DI GRADIMENTO DEGLI ALUNNI

Tendenzialmente preferiti il primo piatto e il piatto unico, che viene valutato come secondo piatto (es. pizza, cous cous con bocconcini di carne, polenta con polpette al sugo); rispetto agli anni scorsi sembra essere più gradita la verdura cotta.

LIVELLO DI GRADIMENTO PASTI

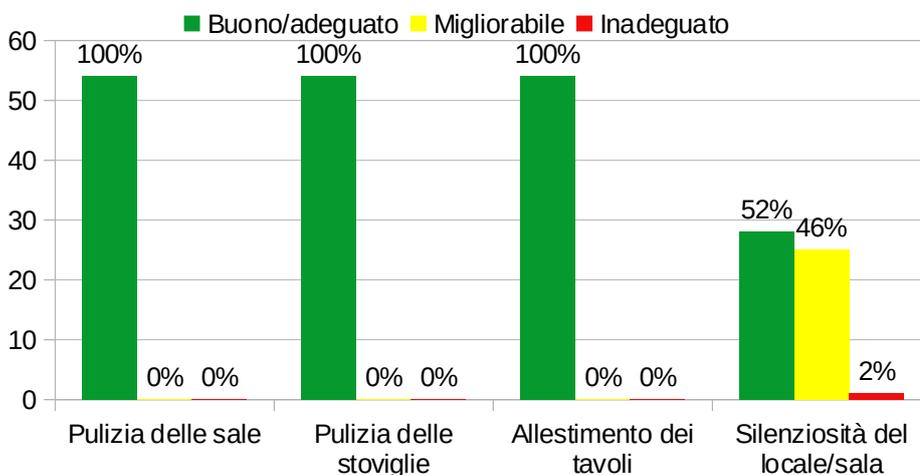


4. AMBIENTE

Percezione del grado di accoglienza del locale. Generalmente pulito, ben allestito, organizzato, anche se spesso rumoroso, in particolare a Vigo Meano e alla SSPG Pedrolli, anche se molto dipende dal chiacchiericcio dei bambini.

Durante le vacanze di Natale è stata insonorizzata la mensa della SP Pigarelli.

AMBIENTE

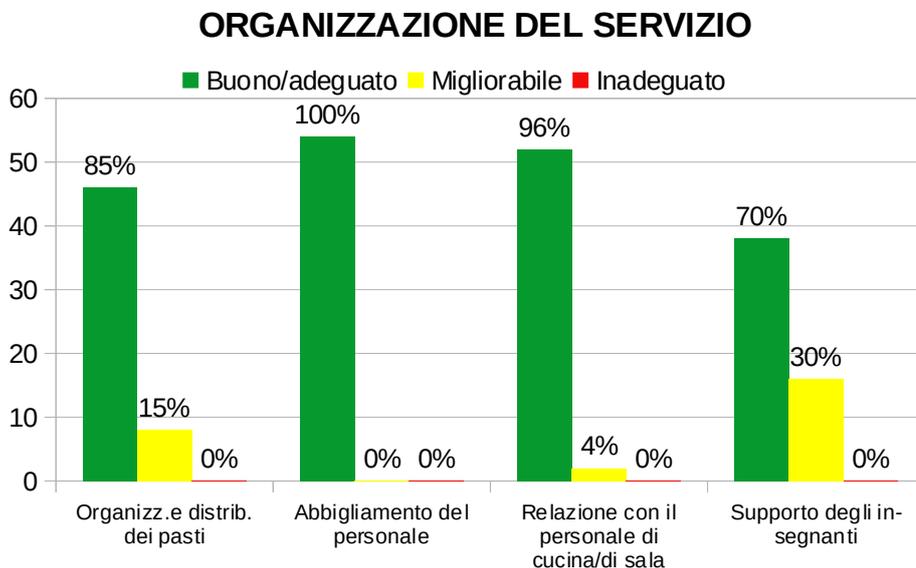


5. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Generalmente ben organizzato, con personale preparato e disponibile.

Organizzazione e distribuzione: alcune criticità registrate alle Pedrolli (difficoltà nella gestione del bis, porzioni non sempre adeguate, in particolare in caso di piatto unico).

Supporto insegnanti: in quasi tutti i plessi rilevata (dagli stessi insegnanti!) la difficoltà, a momenti, di mantenere il silenzio, e di rapportarsi con i bambini in modo da invitarli a consumare il pranzo con ordine e ad assaggiare sapori nuovi.



OSSERVAZIONI:

Nonostante il *self service*, alle Pedrolli l'accesso degli studenti avviene ancora su turni, come in periodo covid, con un "buco" tra il primo e il secondo turno di quasi 40 minuti, aspetto che si riflette negativamente sotto diversi aspetti:

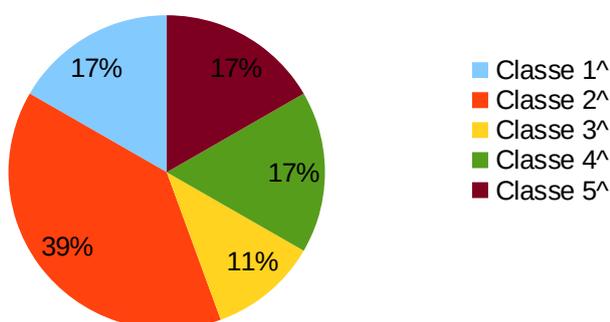
- le pietanze nel *self*, per quanto riscaldato (bagnomaria), asciugano e si raffreddano, risultando meno gradevoli per i successivi avventori;
- il personale non è in grado di percepire il livello di gradimento della proposta del giorno, pertanto in via prudenziale non rende disponibile un bis per i ragazzi che lo richiedono durante il primo turno (nel quale ci sarebbe peraltro tutto il tempo per somministrarlo);
- conseguentemente, sul secondo turno rischia di esserci un eccesso di cibo in avanzo;
- il tempo a disposizione per consumare il pranzo si contrae per entrambi i turni, in special modo per i ragazzi che accedono al *self* per ultimi nel tempo assegnato a ciascun turno, mentre la funzionalità del *self service* è proprio quella di consentire un flusso continuo e il ricambio dell'utenza man mano che il pasto è consumato.

L'OPINIONE DEI RAGAZZI

Con la collaborazione dei docenti sono state condotte semplici interviste ai bambini della Scuola primaria, che in diverse giornate hanno espresso la loro opinione sul pasto consumato in mensa. I dati sono aggregati e tengono conto della valutazione media espressa dalla classe.

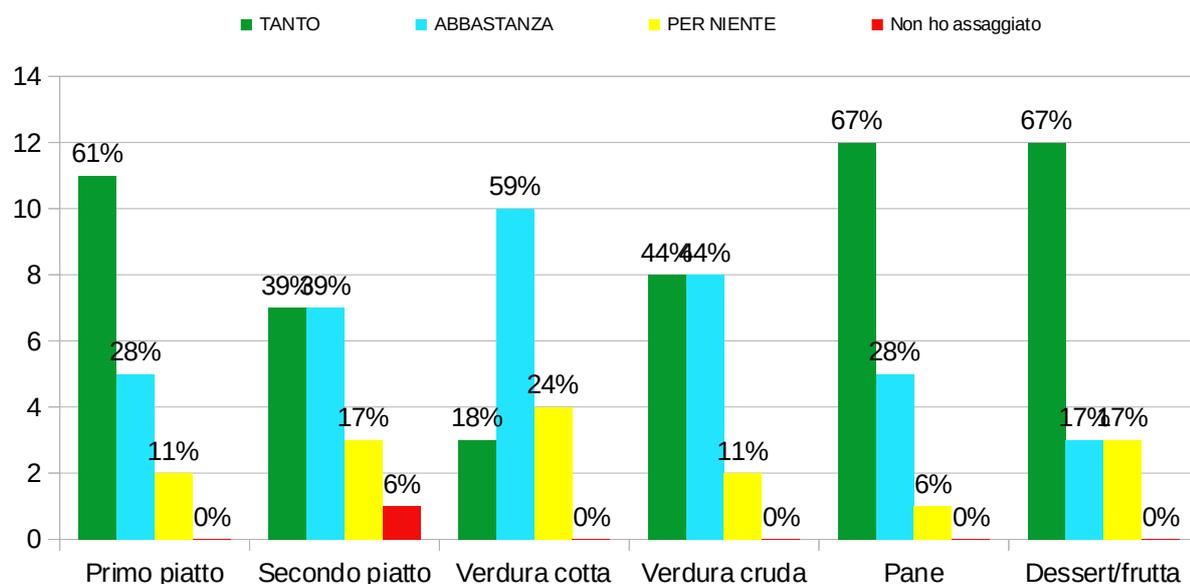
Sono pervenute 18 schede, così suddivise:

- classi prime: 3
- classi seconde: 7
- classi terze: 2
- classi quarte: 3
- classi quinte: 3

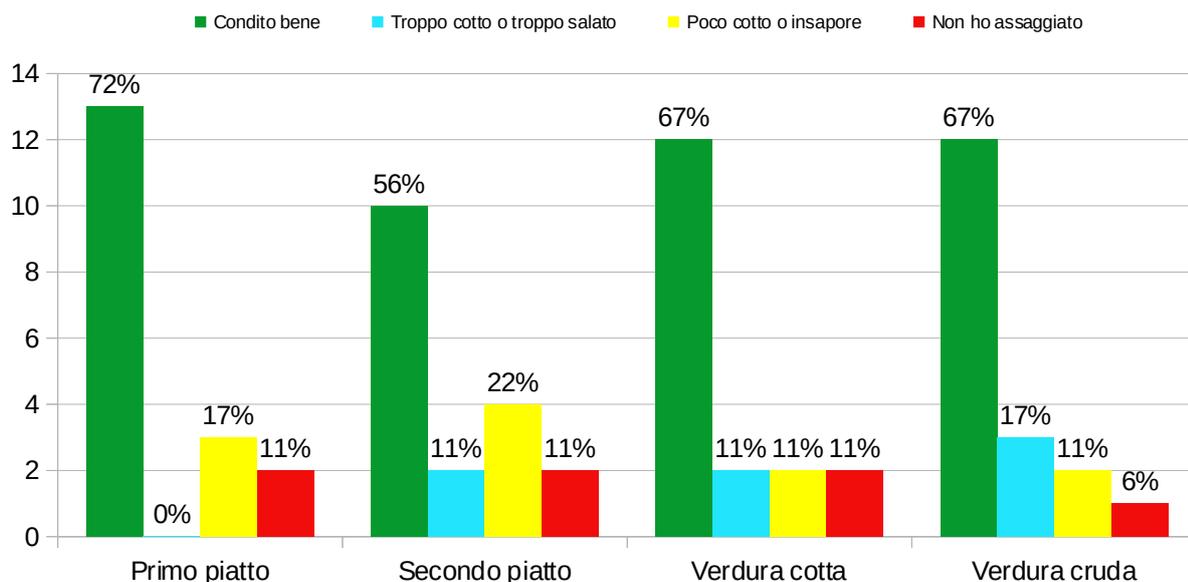


Le domande rivolte ai ragazzi, tutte specificamente riferite al “PRANZO DI OGGI” sono le seguenti:

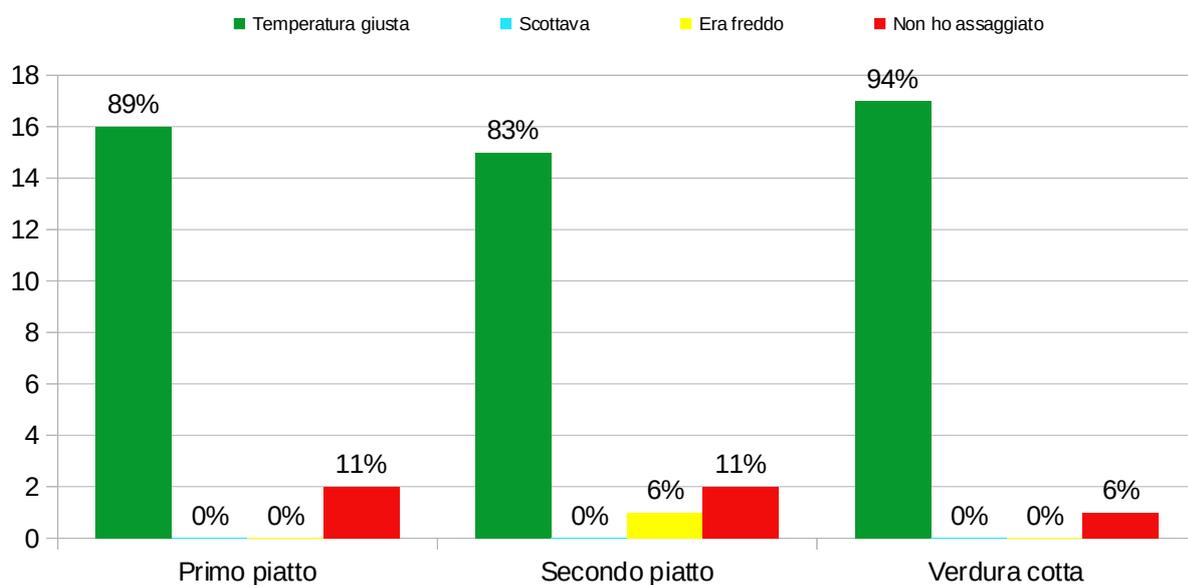
1. QUANTO VI È PIACIUTO?



2. ERA PREPARATO BENE?



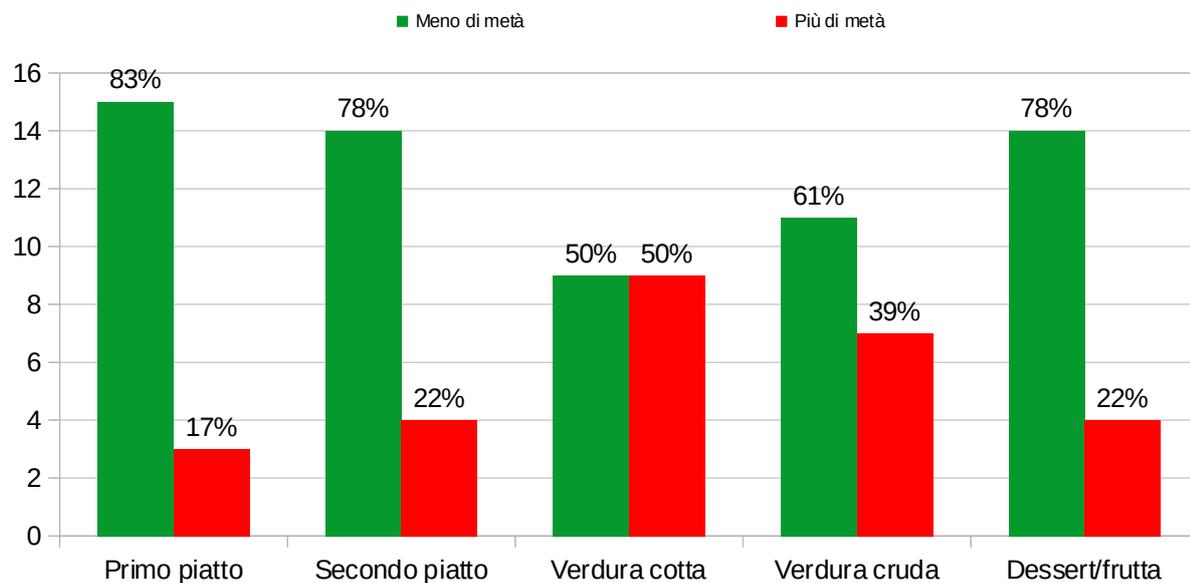
3. È STATO SERVITO ALLA GIUSTA TEMPERATURA?



È un peccato che alcuni bambini nemmeno assaggino quanto viene loro proposto, ma forse stimolati dal dover rispondere al sondaggio, e quindi di **influire sulle proposte di menù del prossimo anno scolastico**, la percentuale di risposte nulle è bassissima.

Infine abbiamo voluto lanciare una piccola provocazione: **COS'È AVANZATO?**

4. AVETE AVANZATO QUALCOSA NEL PIATTO? QUANTO?



In linea con le risposte precedenti, è manifesta la controversa relazione dei ragazzi con le verdure, in particolare cotte.