



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 2 "J.A.COMENIUS"

In data 8 maggio 2025 ad ore 16.45, in videoconferenza, si è riunita la Commissione dell'I.C. Trento 2 per discutere i seguenti temi all'ordine del giorno:

1. Resoconto accessi anno 2024/2025
2. Andamento del servizio
3. Considerazioni/osservazioni dei presenti
4. Varie ed eventuali

Verbalizza: Cristina Bombardelli

Presenti:

Presidente Consiglio dell'Istituzione	Pietro Benedetto Molini
Per la componente insegnante	Aurora Bettega Floriana Carpitella Alessandra Gasperi
Per la componente genitoriale	Elisabetta Bezzi Michela Braccini Sandro Candotti Dafne Lacagnina Gaia Laura Sokolic Michela Travaglini
Ufficio Istruzione Comunità – Responsabile	Cristina Bombardelli
Risto 3 – Dietista	Sara Marcelletti
Risto 3 – Coordinatrice di zona	Daniela Girardi

1. Resoconto accessi anno 2024/2025

Cristina Bombardelli presenta il resoconto degli esiti dei sopralluoghi effettuati dalla Commissione nel corso dell'anno scolastico 2024/2025.

Sono pervenute 10 schede di valutazione. Purtroppo nessun contributo da parte degli insegnanti, maggiori fruitori del servizio e principali osservatori delle dinamiche della mensa. La M. Aurora Bettega spiega che solitamente gli insegnanti partecipano alla compilazione delle schede di valutazione insieme ai genitori della Commissione, quando ce n'è l'occasione, mentre eventuali osservazioni su quanto avviene in orario del pranzo vengono espresse direttamente alla cuoca e/o condivise con la coordinatrice senza passare

per la segnalazione scritta alla Comunità di Valle. Bombardelli esprime apprezzamento per il buon rapporto che si è creato con la cuoca responsabile, tuttavia chiarisce che la scheda di valutazione non è strutturata come reclamo avanzato all'Ente gestore, ma vuole essere strumento di condivisione delle dinamiche e delle impressioni interne ai singoli ambienti (positive o negative che siano) anche per metterle a confronto con le altre 54 realtà del territorio ed estendere le buone prassi, spesso derivanti dall'esperienza di ciascuna responsabile di struttura. Lo scopo comune è di rendere un servizio di qualità a tutti gli utenti. Inoltre è occasione per intervenire tempestivamente anche in merito a proposte che vengono inserite in menù ma che non riscuotono apprezzamento e che pertanto vengono sostituite negli ingredienti o da altra portata anche in corso d'anno (es. risotto all'arancia – eliminato – oppure polpette di legumi – riproposte con altra composizione)

Rispetto allo scorso anno, continuano ad essere preferiti il piatto unico (es. pizza, lasagne, arrosto con purè, ecc.) e il secondo piatto, mentre al limite del gradimento sta la verdura.

In particolare nei confronti dei ragazzi della secondaria, la seppur ridotta autonomia di scelta nel servirsi del grana sulla pasta e della verdura cruda, così come di pane e frutta ha molto ridotto le valutazioni di "non gradito". Ci piace pensare che questo generale miglioramento dipenda anche dall'aver accolto le osservazioni degli anni scorsi con la proposta di un menù maggiormente accattivante.

I risultati sono riepilogati in calce al presente verbale.

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

Plesso Cognola

Durante le vacanze di Natale sono stati installati i pannelli fonoassorbenti a Cognola. La M. Alessandra Gasperi conferma come il rumore non sia (o non sia più) un problema.

Pietro Benedetto Molini coglie l'occasione per ringraziare Bombardelli per la partecipazione alla Consulta dei genitori lo scorso 29 aprile: diverse sono state le lamentele riguardo principalmente alla qualità del servizio percepita dai ragazzi, alle quantità che i ragazzi dicono essere scarse, oltre ad alcune osservazioni più "semplici", tipo insalata non condita bene e a volte annacquata, troppe carote, gnocchi alla romana non graditi, ecc.. Fa osservare che tali segnalazioni arrivano prioritariamente dalla mensa di Cognola, in particolare dalla Secondaria. I problemi sembrano essere gli stessi da diversi anni e si ripetono nel tempo. La percezione dall'esterno è che non cambi mai niente, anche se i commissari durante i loro accessi concordano nel ritenere che la situazione in mensa sia piuttosto buona.

La M. Gasperi conferma che le verdure sono una criticità a Cognola, compresi il fatto che spesso la verdura cruda risulta annacquata o carica di aceto, mentre le carote cotte, in particolare, sono condite con troppo aglio. Chiede inoltre, facendosi portavoce di alcune colleghe intolleranti al latte, di valutare l'utilizzo di alimenti senza lattosio. A tal proposito, sia Bombardelli che Sara Marcelletti evidenziano che l'intolleranza al lattosio presenta diversi livelli di gravità e che una piccola percentuale di lattosio è sempre presente negli alimenti; ne è pertanto rischiosa la somministrazione, sia per la persona con un grave livello di intolleranza, sia per il personale di cucina, adeguatamente formato, ma non medico. Si tenga inoltre presente che i certificati medici non arrivano alla cucina, ma ai dietisti che li studiano e analizzano, ma spesso il medico con specifica il livello di intolleranza, né i prodotti che possono essere consumati, per cui in ottica di riduzione del rischio si evita l'utilizzo di alimenti a rischio. Quando viene redatto il menù annuale viene redatto anche il menù senza lattosio il quanto più possibile simile al menù convenzionale. Alla cuoca viene già detto quale tipo di alimento deve somministrare in caso di dieta. Quando è possibile preparare un piatto simile si procede in tal senso, ma vero è che alcune preparazioni non si prestano ad un'alternativa similare (ad es. gnocchi alla romana).

La M. Gasperi segnala inoltre che lo scorso 30 aprile, giornata in cui il menù prevedeva lasagne al ragù di lenticchie, alla collega intollerante è stata somministrata pasta in bianco. Bombardelli si riserva di verificare. Nelle giornate successive alla presente riunione, con la coordinatrice Daniela Girardi si è verificato che per le diete senza latte la cucina ha correttamente proposto pasta al ragù di lenticchie, senza utilizzo di besciamella.

Dafne Lacagnina evidenzia su Cognola la mancanza di tempo per consumare serenamente il pranzo. Condivide la monotonia della proposta di frutta, pur comprendendo che la stagionalità è vincolante, così come la lamentela sulla ridotta quantità della porzione delle portate a base di carne.

La M. Gasperi informa che le tempistiche a disposizione dei bambini sono già state argomento di riflessione e che per questo motivo alcune classi hanno anticipato di qualche minuto il loro accesso alla mensa. C'è attenzione da parte delle insegnanti verso i bambini che vengono esortati ad assaggiare. Nel

secondo turno, in particolare, i bambini fanno anche il bis. Molto spreco si rileva quando sono proposti piatti che non piacciono.

Plesso Martignano

La M. Bettega presenta alcune osservazioni di vario genere: è più facile che le classi degli ultimi turni (quarte e quinte) possano avere il bis, il piatto unico è proposta gradita, ma risulta più scarso, alcuni abbinamenti delle portate principali non sono graditi, con il risultato che a volte i bimbi mangiano poco, e questo capita specialmente il lunedì (es. pasta al pesto siciliano e frittata). Il menù viene predisposto durante l'estate per 174 giorni di mensa che non ruotano più su 2 stagioni e 5 settimane, in modo da ampliare l'offerta, in particolare per i ragazzi della secondaria che frequentano solo pochi giorni alla settimana e sempre lo stesso giorno. Si conviene che in alcune occasioni la portata principale del lunedì è la stessa che ci si ritrova il lunedì. Purtroppo alcune giornate sono sfuggite al riesame.

Molini riferisce che come CM si è pensato a una restituzione periodica verso le famiglie delle attività della Commissione stessa, probabilmente inviando una mail a tutti i genitori con un riassunto delle valutazioni dei sopralluoghi e la spiegazione dei compiti dei commissari. Proprio nell'ottica di avviare questo tipo di comunicazione ci si è accorti della percezione negativa della mensa, anche se pochi sanno dell'esistenza della Commissione e quelli che lo sanno pensano che i commissari avvertano la cucina prima del loro accesso, e quindi i buoni esiti dell'ispezione siano il risultato di un teatrino predisposto ad hoc; avere anche l'opinione dei docenti (con la compilazione delle schede di valutazione, v. argomento affrontato in precedenza) consentirebbe di trasferire alle famiglie una informazione più completa, basata su una frequenza maggiore. Questo anche perché i genitori non riescono ad andare più di 2 volte al mese, mentre gli insegnanti ci sono tutti i giorni; sarebbero di maggiore aiuto nell'azione di monitoraggio.

Michela Braccini: nuova in Commissione da quest'anno. Ringrazia gli operatori perché con quest'esperienza ha realizzato che a fronte della elevata quantità di bambini (899 iscritti al servizio mensa dell'Istituto Comprensivo Trento 2), non si può dare per scontata la quantità e varietà delle proposte in menù che invece sono presenti. Grande pecca sulle 3 mense, ma in particolare a Cognola: gli insegnanti avanzano tanto cibo. Tanti bambini non assaggiano, ma anche le maestre lasciano piatti intonsi. A Martignano è successo con la zucca, alimento un po' particolare, ma a Cognola con le tegoline, che sono una verdura comunemente consumata. L'impegno che si è assunto il Presidente del Consiglio dell'istituzione è essenziale perché le critiche ci sono e Molini gestisce la maggior parte di questo aspetto, quindi bene far conoscere il lavoro dei Commissari. Nel contempo è importante che aumentino la consapevolezza e l'aiuto degli stessi genitori nell'educazione alimentare, considerando che dietro alla composizione del menù e alla combinazione degli alimenti per ogni giornata c'è un nutrizionista, un professionista che cura l'alimentazione sana dei bambini. È favorevole a trovare un rimedio se per le maestre è complicato, per questioni di tempo e del proprio ruolo di sorveglianza compilare la scheda di valutazione, anche in considerazione dell'ottima relazione personale con la cuoca. Suggerisce di prevederne la compilazione periodica, in giornate prestabilite, in modo che la cuoca non la viva come una critica. Rileva importante anche un lavoro da parte delle maestre perché aiutino non solo i bambini, ma anche i genitori ad incentivare i bambini a mangiare/assaggiare. Riguardo, nello specifico, al plesso di Martignano, nelle occasioni in cui ha fatto accesso alla mensa l'ha trovata chiassosa.

La M. Bettega non è dello stesso avviso, in generale, in quanto gli insegnanti ci tengono ad educare anche al silenzio; probabilmente l'accesso è avvenuto in una giornata con menù particolarmente gradito, nel quale tanti bambini si alzano per chiedere il bis e/o in una giornata di pioggia, nella quale è mancato lo sfogo dell'uscita in cortile a ricreazione. Coglie inoltre l'occasione per evidenziare che in merito allo spreco alimentare si fanno studi, cartelloni e a volte anche gare di assaggio, ecc. I bambini vengono spronati ad assaggiare tutto.

Plesso San Vito

San Vito è una realtà a sé: mensa piccola con un servizio personalizzato. Gli altri genitori della Commissione mensa concordano.

5. Varie ed eventuali

Molini condivide che per l'esperienza di quest'anno, Risto 3 e la Comunità di Valle svolgono un lavoro di qualità. Complesso è gestire certe lamentele, che al di là dei toni utilizzati da alcuni genitori, richiedono tempo e pazienza per essere verificate e per darne riscontro. A volte purtroppo è più importante quello che sembra di quello che realmente accade. Il ruolo della Commissione mensa è importante proprio con questa finalità di condivisione e informazione verso le famiglie.

Per quanto relativo a eventuali lamentele su questioni di igiene, Bombardelli evidenzia che in più occasioni nel corso dell'anno il lavoro nelle cucine è stato oggetto di sopralluoghi e analisi da parte dei NAS,

dell'Azienda Sanitaria, nonché dello Studio di Biologia applicata Brandolese Lia, appositamente incaricato dalla Comunità di Valle per il controllo del rispetto dei rigidi protocolli haccp. Sara Marcelletti precisa ulteriormente che anche le tecnolgie di Risto 3 girano a tappeto su tutte le cucine (si definisce "autocontrollo") e verificano in loco il rispetto delle procedure; a fronte di una segnalazione di non conformità di un piatto o di un prodotto scattano fasi successive quali: la segnalazione all'Ufficio Sicurezza alimentare, la segnalazione al fornitore per l'individuazione del lotto e l'eventuale sospensione della somministrazione sulle altre cucine, nonché, a ritroso, la segnalazione al produttore, ecc. I controlli sono eseguiti su più fronti.

Braccini chiede se è stata fatta un'analisi microbiologica sull'acqua a San Vito, in quanto in occasione di un sopralluogo ha avvertito un forte odore di plastica. Bombardelli si preoccupa di verificare ed eventualmente di chiedere allo studio Brandolese di eseguire uno specifico prelievo.

In conclusione, essendo probabilmente questo l'ultimo incontro dell'anno, si coglie l'occasione per ringraziare tutti dell'impegno profuso anche nel corso di quest'anno scolastico. Risto 3 ha già iniziato a lavorare sul nuovo menù, intervistando le cuoche in merito al gradimento riscontrato dai nuovi piatti inseriti quest'anno (es. riso alla cantonese, cous cous con verdure, salsicce al sugo, ecc.) e sono allo studio tutte le schede di valutazione pervenute dalla Commissioni mensa in questi mesi.

Esauriti gli argomenti all'ordine del giorno e non essendoci altro di cui discutere, alle 18.10 circa la riunione si chiude.

La verbalizzante
Cristina Bombardelli



REPORT

ACCESSI

COMMISSIONE MENSA

IC TRENTO 2

A.S. 2024/2025
PERIODO 01/09/2024 – 05/05/2024

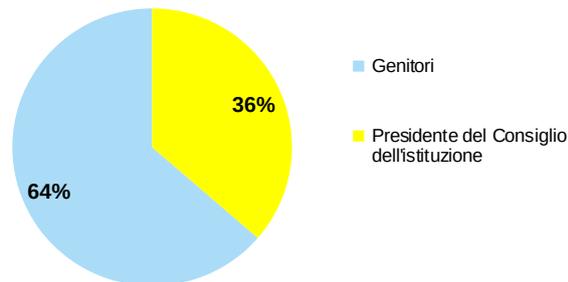
2024/2025 – SERVIZIO MENSA SCOLASTICA

1. ACCESSI

Totali: 11 schede compilate, di cui:

- 7 da parte della componente genitoriale;
- 4 da parte di altre persone autorizzate (Presidente del Consiglio dell'Istituzione)

Percentuale schede compilate



2. SEDE MENSA

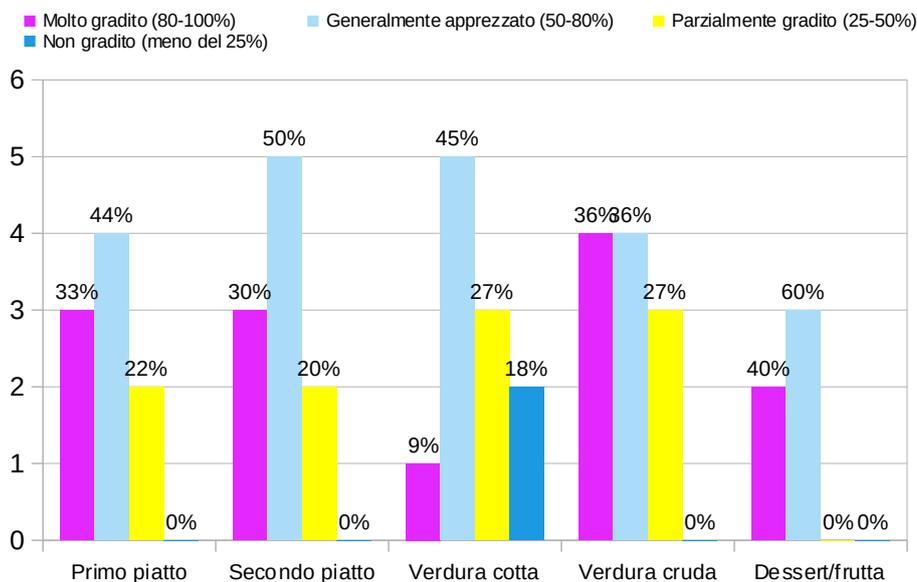
Distribuzione degli accessi per plesso scolastico:

ISTITUTO	N. SCHEDE COMPILATE
SP SAN VITO	2
SP COGNOLA	5
SP MARTIGNANO	4 (1 doppie)
TOTALI	11

3. LIVELLO DI GRADIMENTO DEGLI ALUNNI

In linea generale, il gradimento del servizio mensa da parte degli alunni è buono:

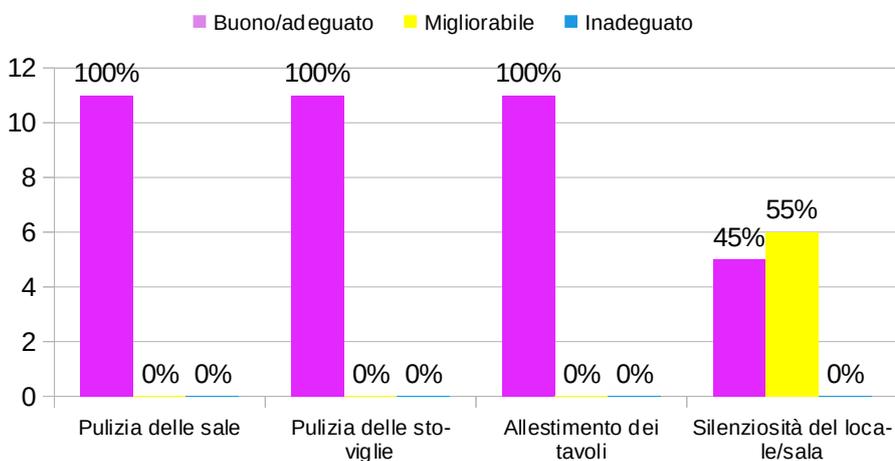
- il primo e il secondo piatto, così come la proposta del piatto unico (es. lasagne, arrosto e purè, pizza, riso in bianco con straccetti di carne avicola, ecc.) vengono apprezzati dalla maggioranza;
- la verdura cruda è particolarmente gradita, più della verdura cotta;
- rispetto allo scorso anno le proposte in menù (primo e secondo piatto) non registrano valutazioni “non gradito”.



4. AMBIENTE

Percezione del grado di accoglienza del locale:

- Pulito, ben allestito e organizzato;
- migliorabile la silenziosità dei locali. Stupisce e spiace che 3 schede su 5 segnalino il problema presso la mensa di Cognola che durante la chiusura per le vacanze di Natale è stata oggetto di un intervento di insonorizzazione con installazione di pannelli fonoassorbenti.



5. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio risulta ben organizzato, con personale preparato e che si relaziona adeguatamente con l'utenza; buono anche il supporto degli insegnanti.

