



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 ALDENO MATTARELLO

In data 7 maggio 2025 ad ore 16.45, in videoconferenza, si è riunita la Commissione dell'I.C. Aldeno Mattarello 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: Alessia Bolognani

Presenti:

Presidente Consiglio Istituzione	Marco Schir	A
Insegnante SP Aldeno	Maria Chiara Giovannini	
Insegnante SP Cimone	Denis Baldo	
Insegnante SSPG Aldeno	Gianluca Magno	
Insegnante SP Mattarello	Riccardo Pasquarella	
Insegnante SSPG Mattarello	Raffaella Masera	A
Insegnante SP Romagnano	Roberta Pellegrini	
Genitore SP Mattarello	Novella Zabini	A
Genitore SP Aldeno	Malin Kolari	A
Genitore SP Romagnano	Karin Postal	A
Genitore SP Cimone	Francesca Tomasi	
Genitore SSPG Mattarello	Jenny Bianchini	A
Ufficio Istruzione Comunità	Alessia Bolognani	
Risto 3 – Dietista	Francesco Perricone	
Risto 3 – Coordinatrice di zona	Tatiana Baldessari	

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; la riunione di oggi è da considerarsi quale incontro conclusivo per l'anno scolastico in corso, ma ciò non impedisce che l'attività di sopralluogo e verifica da parte dei Commissari continui fino al termine dell'anno scolastico.

Da settembre 2024 ad oggi, sono state ricevute 9 schede di valutazione, di cui 7 da parte dei genitori e 2 da parte degli insegnanti, suddivise sui vari plessi come riportato nel report, allegato in calce al seguente verbale.

Per quanto riguarda la percezione del gradimento da parte degli alunni, la preferenza è per il primo piatto che risulta molto gradito da gran parte dell'utenza, in netto miglioramento rispetto all'apprezzamento manifestato in passato. Si registra, a sorpresa rispetto allo scorso anno scolastico e in controtendenza rispetto ad altre realtà situate sul territorio,

un aumento del gradimento della verdura, soprattutto cruda. Da sottolineare il dato che nessuna delle proposte viene valutata come totalmente “non gradita”.

Lo spazio mensa risulta pulito, ben allestito e organizzato. Valutata come decisamente migliorabile l’acustica presso il plesso di Cimone: essendo la struttura di proprietà del Comune e essendo il contratto di altra natura rispetto al Contratto d’appalto con Risto 3, gli interventi di insonorizzazione vanno oltre la competenza della Comunità di Valle. E’ stato dunque messo a conoscenza della problematica in più occasioni, anche in passato, il Comune di Cimone. Anche presso il plesso di Mattarello l’ambiente è valutato come caotico, ma la causa è legata principalmente all’accesso contemporaneo di un corposo numero di utenti, circa 500 accessi in circa due ore di servizio.

Il servizio risulta ben organizzato con personale di cucina e di sala molto attento nella gestione del rapporto con gli utenti. Anche il supporto da parte degli insegnanti è ritenuto adeguato.

2. Andamento del servizio

Alessia Bolognani ribadisce che in linea generale, come appena illustrato, il servizio reso è apprezzato, valutato come tendenzialmente buono in tutti i plessi. Uno dei dati più indicativi è che nessuna delle proposte da menù viene valutata come totalmente “non gradita”. Ciò è indice di una proposta pensata, oltre che prendendo a riferimento precise direttive educative, anche sulla base di indicazioni e suggerimenti estrapolati in seguito ai sopralluoghi delle Commissioni.

Entrando nell’analisi specifica per ogni plesso:

- plesso di Mattarello: si rileva un servizio molto frenetico, ma ben organizzato anche grazie all’introduzione del servizio svolto a self dalla terza elementare in poi che permette una riduzione dei tempi di distribuzione, una personalizzazione delle quantità proposte e una maggiore responsabilizzazione del bambino nei confronti di ciò che gli viene servito nel piatto. La professoressa Masera conferma tramite una nota inviata negli scorsi giorni: “la mensa funziona molto bene, viene proposto cibo gustoso e cucinato con attenzione. I ragazzi spesso e volentieri chiedono il bis. Tutti coloro con cui ho l’occasione di confrontarmi confermano che ciò che viene proposto è apprezzato. Confermo la disponibilità e l’attenzione della cuoca e del suo staff.”

- plesso di Aldeno: anche ad Aldeno tendenzialmente l’andamento è il medesimo. Alla scuola primaria da qualche anno è stata introdotta la buona prassi dell’inversione della proposta: viene servito prima il secondo piatto e verdura, poi il primo piatto.

-plesso di Cimone: si premette che il servizio di Cimone è gestito in maniera autonoma rispetto al capitolato di appalto in essere con Risto 3, ma in sinergia con il Comune di Cimone di cui il cuoco è diretto dipendente. Tuttavia, avendo recepito le osservazioni pervenute nelle scorse commissioni, sono state introdotte delle novità sulla proposta, soprattutto per quanto riguarda la varietà. L’insegnante Denis Baldo afferma che il menù non viene rivisto ormai da qualche anno. L’insegnante conferma l’assenza di varietà nella proposta, al netto di qualche piccola variazione. Alessia Bolognani spiega che il menù è diverso da quello proposto negli altri plessi dell’Istituto a causa della natura dell’appalto. E’ difficile lavorare sul menù della Scuola primaria di Cimone, in quanto il servizio è condiviso con gli utenti della Scuola dell’Infanzia.

-plesso di Romagnano: non ci sono particolari criticità o segnalazioni.

Alessia Bolognani continua esponendo la realizzazione nel corso dell’anno scolastico di progetti a carattere più ampio riguardanti il tema dell’Educazione alimentare: in virtù del contratto d’appalto con Risto 3, sono state coinvolte alcune classi del plesso di Mattarello in progetti riguardanti l’educazione alimentare sostenibile, mentre a Romagnano l’offerta educativa ha toccato anche temi quali l’importanza della composizione di un pasto sano, tra cui la colazione. Si rimanda la parola all’insegnante Pasquarella per un resoconto dell’esperienza.

3. Considerazioni e osservazioni dei presenti

Prende la parola l’insegnante Pasquarella in rappresentanza del plesso di Mattarello. Per quanto riguarda i progetti di educazione alimentare i riscontri sono positivi. Anche per quanto riguarda il servizio di ristorazione nel complesso, il feedback è sostanzialmente positivo, con particolare riferimento alla disponibilità della cuoca del plesso nella variazione dei menù particolari. L’insegnante si sente di fare due osservazioni: qualche volta la corsia di uscita dal self è occupata dai carrelli porta vassoi; è consigliabile trovare altra collocazione agli stessi per evitare spiacevoli inconvenienti soprattutto nel servizio dei bambini più piccoli. Riferisce inoltre la presenza di imperfezioni a carattere strutturale.

Interviene Tatiana Baldessari, coordinatrice di Risto 3 per l’Istituto Comprensivo Aldeno Mattarello, chiarisce che la zona lavaggio del plesso di Mattarello è piuttosto piccola, e nelle giornate più caotiche come il giovedì lo sbarazzo è più lento. Tatiana Baldessari sensibilizzerà il personale del plesso su questo aspetto.

L’insegnante Roberta Pellegrini contribuisce alla descrizione dei progetti di educazione alimentare svolti presso il plesso di Romagnano, esprimendo un giudizio positivo. Per quanto riguarda il gradimento del servizio, l’insegnante riscontra un miglioramento, riconoscendo che talvolta le nuove proposte creano un rifiuto da parte di alcuni bambini. Riporta che il personale è disponibile verso gli utenti e, anche grazie ai numeri contenuti, c’è il pieno supporto degli insegnanti nel momento del pranzo. Il servizio in generale è soddisfacente.

Per la scuola primaria di Aldeno interviene l’insegnante Maria Chiara Giovannini a conferma del buon livello e dell’apprezzamento verso il servizio mensa e verso le operatrici addette, riconoscendo un sempre maggior

miglioramento del grado di gradimento da parte dei bambini verso ciò che viene proposto, anche per quanto riguarda le novità (introduzione legumi). Si riscontra un servizio valido nel suo complesso. Si accenna che in alcune occasioni è stata omessa la proposta di bis, ma da un confronto con la cuoca emerge il rispetto delle quantità servite come da grammatura prevista.

Tatiana Baldessari sottolinea che per criticità di vario genere è necessario che la comunicazione sia immediata, in modo tale da individuare la problematica fin da subito per poter trovare una soluzione istantanea, sempre tenendo conto che l'errore talvolta può accadere. Tatiana Baldessari si esprime favorevolmente verso il clima e l'ambiente di collaborazione tra operatori addetti al servizio e personale insegnante che si è instaurato nel plesso di Aldeno.

Interviene il professore Gianluca Magno, componente della commissione a rappresentanza della Spg di Aldeno, illustrando in primis la criticità del tempo ridotto a disposizione per la consumazione del pasto (nella modalità di accesso individuata, la classe interessata è una). Il locale mensa ospita al massimo 102 persone, mentre il numero di utenti nelle giornate di rientro obbligatorio è di circa 120 e ciò comporta l'uscita di un gruppo classe per permettere l'accesso a quello successivo. La tempistica di permanenza in mensa coincide con 20 minuti e ciò comporta l'impossibilità di servire il bis. La soluzione trovata, in accordo con la cuoca, è quella di ricevere alla prima somministrazione una grammatura maggiore, già comprensiva del bis. A detta dei ragazzi ciò non è stato realizzato. Inoltre viene segnalato che ogni tanto la cottura della pasta non è ottimale e che il sugo talvolta è acquoso. Il professore continua interrogandosi se l'abbattitore in fornitura al plesso è in funzione.

Tatiana Baldessari sottolinea che spesso tra il feedback proveniente dal personale della scuola primaria e il feedback proveniente dal personale delle medie ci sia una differenza sostanziale, quasi a rappresentazione di due servizi differenti. Inoltre, ribadisce che la cuoca serve tutta la grammatura già al primo servizio, ciò comporta ovviamente l'assenza di una possibilità di ripasso. Per quanto riguarda l'abbattitore, se ne conferma il funzionamento per quelle proposte la cui preparazione è anticipata al giorno precedente, a causa di tempistiche di lavorazione piuttosto lunghe (ad esempio per la preparazione del budino in menù domani, per la torta, non per la pasta). Per quanto riguarda l'acquosità, si ipotizza una problematica nello scolare la pasta. Per la grammatura delle porzioni, Tatiana Baldessari sottolinea di non aver più affrontato la problematica, a fronte dell'assenza di ulteriori segnalazioni. Si prende in carico il compito di verificare la cottura della pasta e l'acquosità del sugo, nonché le dosi di quantità servita.

Per quanto riguarda la grammatura servita ai ragazzi della scuola media rispetto alla grammatura somministrata ai bambini delle elementari interviene il dott. Francesco Perricone, precisando che le grammature previste sono differenti a causa di un fabbisogno diverso e che la stessa non può variare in base al gradimento, a garanzia di una proposta alimentare regolata e sana. Tuttavia se la proposta viene consumata per intero è sufficiente a soddisfare il fabbisogno nutrizionale di un ragazzo per la propria fascia d'età.

Il professor Magno si interroga sull'eventuale riutilizzo del cibo non consumato. Tatiana Baldessari e Alessia Bolognani chiariscono che, nelle mense dotate di abbattitori, sono stati attivati dei progetti di recupero delle eccedenze in collaborazione con il Banco Alimentare, per cui le pietanze cucinate non consumate e non servite, vengono abbattute, ritirate e ridistribuite a sostegno delle persone in difficoltà.

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

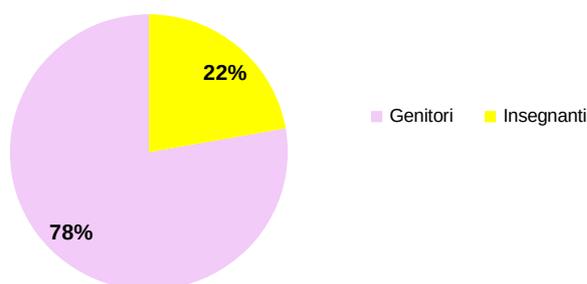
2024/2025 – SERVIZIO MENSA SCOLASTICA PERIODO 09/09/2024 - 29/04/2025

1. ACCESSI

Totale: 9 schede compilate, di cui:

- 7 da parte della componente genitoriale;
- 2 da parte del personale insegnante.

Percentuale schede compilate



2. SEDE MENSA

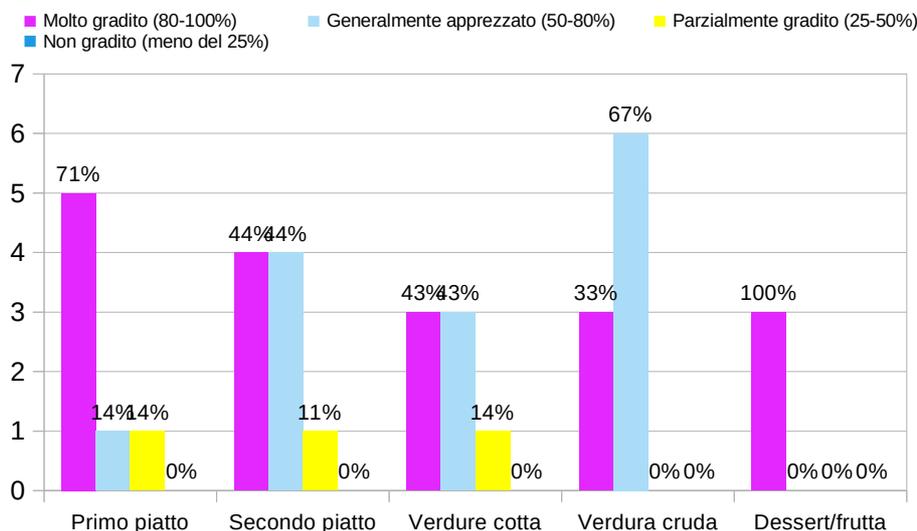
Distribuzione degli accessi per plesso scolastico:

ISTITUTO	N. SCHEDE COMPILATE
SP e SSPG ALDENO	3
SP CIMONE	3
SP e SSPG MATTARELLO	2
SP ROMAGNANO	1
TOTALI	9

3. LIVELLO DI GRADIMENTO DEGLI ALUNNI

Preferenza per il primo piatto che risulta molto gradito da gran parte dell'utenza, in netto miglioramento rispetto all'apprezzamento manifestato in passato. Si registra, in controtendenza rispetto ad altre realtà del territorio e a sorpresa rispetto allo scorso anno scolastico, un aumento nel gradimento della verdura, soprattutto cruda. Da notare che nessuna delle proposte (primo o secondo piatto o piatto unico, verdura cruda o cotta) viene valutata come totalmente "non gradita".

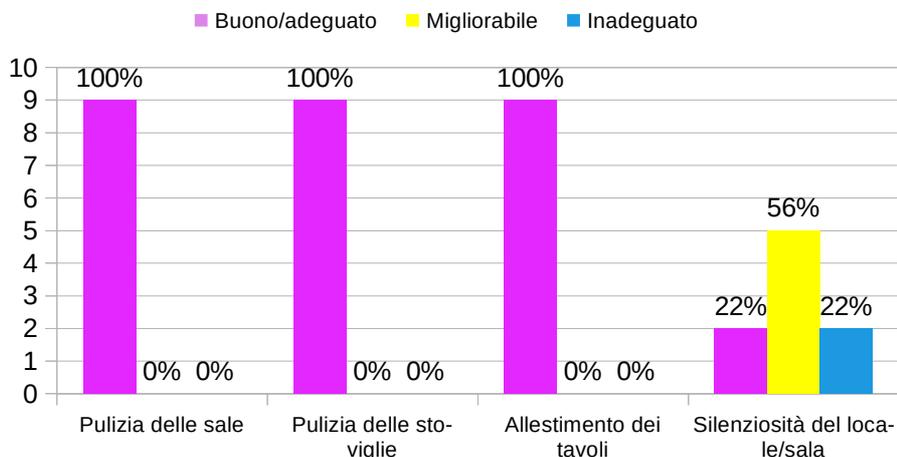
LIVELLO DI GRADIMENTO PASTI



4. AMBIENTE

Percezione del grado di accoglienza del locale: pulito, ben allestito e organizzato. Decisamente migliorabile l'acustica presso il plesso di Cimone; anche presso il plesso di Mattarello l'ambiente risulta piuttosto caotico, ma il motivo è legato principalmente al corposo afflusso di utenza.

AMBIENTE



5. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio risulta ben organizzato con personale molto attento nella gestione del rapporto con gli utenti e alle esigenze degli stessi; il supporto degli insegnanti in termini di collaborazione e attenzione al consumo del pasto è giudicato quasi totalmente adeguato. Viene giudicato come migliorabile l'abbigliamento del personale presso il plesso di Cimone.

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

