



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 3

In data 14 maggio 2025 ad ore 16.45, in videoconferenza, si è riunita la Commissione dell'I.C. Trento 3 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	Matteo Gavagnin
Insegnante SP De Gaspari	Rossana Rumeo
Insegnante SP Nicolodi	Stefania Ugliola
Insegnante SP Ravina (Ravina 1 e Ravina 2)	Adele Libonati
Insegnante SP Savio	Lelia Zamboni
Genitori SP De Gaspari	Valentina Bailo Rachele Nones
Genitore SP Nicolodi	Sara Pederiva
Genitori Ravina	Marta Demarchi
Genitore SP Savio	Cristina Di Risio Elisa Grisenti
Ufficio Istruzione Comunità – Responsabile	Cristina Bombardelli
Risto 3 – Dietista	Martina Zampiero
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 durante l'anno scolastico. Sono pervenute 38 schede di valutazione, distribuite su diversi plessi, ma con particolare puntualità alle Nicolodi. In generale, i primi piatti sembrano essere molto apprezzati, e rispetto ad altri Istituti, anche il consumo di verdure è positivo, con un incremento del gradimento probabilmente dovuto all'introduzione di preparazioni gratinate.

I risultati sono riepilogati in calce al presente verbale.

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

SP Savio

Cristina Di Risio ha sollevato il dubbio che alle Savio non venga dato il bis ai bambini perché si deve conservare una scorta di cibo per il personale, notando una differenza di trattamento tra quando i genitori della commissione mensa sono presenti e quando non lo sono. Daniela Girardi spiega che il bis solitamente c'è per tutti e che il cibo per il personale è conteggiato a parte, promettendo di verificare l'anomalia segnalata. Martina Zampiero aggiunge che solitamente il personale mangia prima del servizio e che verificherà se alle Savio avviene diversamente.

Vengono inoltre chiesti chiarimenti in merito alle porzioni offerte. La Commissione mensa non ha gli strumenti per verificare il rispetto delle grammature, ma in occasione dell'ultimo accesso, ai bambini sono stati dati solo due bastoncini di pesce, nonostante la porzione prevista sia di tre (v. www.menuscuole.it). La M.Lelia Zamboni conferma, riportando anche che alla richiesta di bis, la cuoca ha risposto di non avere abbastanza bastoncini. Bombardelli e Zampiero chiariscono che la prassi di dare inizialmente due bastoncini è adottata per evitare sprechi, specialmente con i bambini più piccoli, ma la porzione è disponibile per tutti. Anche in questo caso si verificherà perché non è stato offerto il terzo bastoncino.

Sulla questione vengono coinvolte anche le altre scuole: alle Nicolodi ne hanno serviti 3. Alle De Gaspari 2 + 1.

In seguito ad accertamenti, nelle giornate successive alla presente riunione, la coordinatrice ha verificato con la cucina che per errore sono state preparate porzioni di 2 bastoncini per la primaria e 3 bastoncini per la secondaria (di altro Istituto Comprensivo), anziché, rispettivamente, 3 e 4.

Di Risio chiede se venga fatta una relazione sul cibo avanzato nelle mense per capire il livello di consumo. Zampiero spiega che non c'è una pesatura giornaliera degli scarti, ma le cuoche forniscono indicazioni verbali, in modo che piatti molto graditi, nei limiti del concesso, vengono proposti in quantità e con frequenza più significativa. Solo periodicamente vengono proposte rilevazioni a campione con moduli specifici. Tuttavia alcune mense aderiscono al Banco Alimentare per il recupero delle eccedenze. In questo caso deve trattarsi di teglie intere e c'è un effettivo riscontro in chilogrammi. Tenzialmente però quello che viene avanzato rimane nei piatti, non nella teglia e la quantità cucinata è abbastanza corretta. Vero è che un maggiore spreco può rilevarsi nelle mense dove il pasto è veicolato perché ne viene sempre consegnato più del dovuto per essere eventualmente preparati all'imprevisto, come ad esempio quando un piatto si rovescia o entra un moscerino, ci sono nuovi alunni o qualcuno che entra in ritardo, ci sono visite ispettive con prelievo di campioni di cibo e/o commissioni mensa. Non essendoci una cucina, in emergenza, è opportuno che ci sia una buona scorta.

Durante gli accessi Di Risio ha osservato che il grana non sempre viene mescolato bene. Il grana trentino sulla pasta non fila, ma può raggrumarsi. Zampiero si impegna a verificare che sia mescolato meglio durante la preparazione.

La M.Zamboni chiede di spostare le trappoline per le formiche e gli insetti in genere, perché alcune sono proprio sotto i piedi dei bambini.

SP De Gaspari

Sara Pederiva ha riportato che alcuni bambini del secondo turno si sono lamentati della mancanza di bis di pasta al ragù, un piatto molto apprezzato, a differenza dei bambini del primo turno che invece ne hanno avuto a sufficienza. Zampiero spiega che le pietanze per il primo e il secondo turno sono preparate e conservate separatamente e suggerisce di valutare, confrontandosi con la cuoca, un aumento della quantità preparata per il secondo turno, considerando che i bambini potrebbero essere più grandi e affamati.

Richiamando la questione dello spreco, chiede se sia possibile sostituire piatti poco graditi, come la pasta ai broccoli, con alternative più apprezzate. Le sostituzioni possono avvenire anche in corso d'anno, nonostante il menù sia pianificato annualmente, tuttavia la pasta al pesto di broccoli (ad esempio), a molti bambini piace e comunque è stata proposta due volte in tutto l'anno (9 dicembre e 10 febbraio).

La M.Zamboni interviene in proposito ammettendo di essersi inizialmente schierata personalmente contro la proposta della pasta al pesto invernale con i broccoli, ma nel tempo sta riscontrando un netto gradimento nei bambini, a conferma che perseverando e adottando alcuni piccoli accorgimenti in fase di preparazione, anche i sapori a cui i bambini non sono abituati possono finire per piacere molto.

La M.Rossana Rumeo esprime il proprio apprezzamento verso la nuova cuoca e la sua disponibilità a rapportarsi con i docenti. A inizio anno, per questioni di tempo, proponeva porzioni abbondanti per i bambini del primo turno, senza preoccuparsi del bis, mentre al secondo turno, avendo più tempo, il bis veniva

abituamente concesso. È stato apprezzato l'impegno per rivedere l'organizzazione in modo da trattare entrambi i turni allo stesso modo.

Con l'occasione evidenzia il problema del dolce che viene spesso proposto nei giorni in cui ci sono attività opzionali, creando disparità tra i bambini che vi partecipano e gli altri. Bombardelli ha spiegato la difficoltà di trovare un giorno senza opzionali comune a tutte le 55 mense, rendendo inevitabile questa sovrapposizione in alcuni plessi. Zampiero suggerisce come possibile soluzione, adottata in alcune realtà, di istruire le famiglie per far portare la merenda da casa nei giorni in cui è previsto il dolce, in modo che questo sia servito solo ai presenti in mensa al termine del pranzo.

Ultima osservazione: non piacciono i finocchi gratinati. Zampiero ringrazia per il suggerimento, assicurando che durante l'estate si proveranno altri tipo di gratinatura. È importante che in menù vengano proposti anche cibi un po' ostici perché è giusto che i bambini abbiano l'occasione di conoscerli, confidando che con una preparazione diversa possano incontrare il gradimento dei piccoli.

SP Nicolodi

Anche alle Nicolodi vengono confermati gli argomenti di cui sopra. La M.Stefania Ugliola segnala che le carote bollite spesso sono troppo aromatizzate con aglio e consiglia di ridurre gli aromi. Sicuramente saranno introdotti correttivi. Si ricorda che nella scorsa riunione si era evidenziato, al contrario, che le stesse carote risultavano insapore; evidentemente va rivista la quantità di aromi per porzione, in modo da equilibrare meglio il sapore.

Sara Pederiva aggiunge che intervistando i bambini, emerge che piacciono le carote crude ma non cotte e i finocchi: crudi sì, cotti no. Segnala inoltre troppo aceto nella verdura cruda.

La M.Ugliola apprezza il cambio della cuoca alle Crispi, riportando il buon giudizio anche dei colleghi. Spiega che le fa piacere inviare molte schede di valutazione non sempre in ottica di critica, ma anche a conferma di combinazioni che funzionano.

Segnala inoltre la necessità di rinfrescare le pareti e sostituire alcune zanzariere rotte. Bombardelli interesserà il Comune di Trento per le manutenzioni durante il periodo estivo.

SP Ravina

La M.Adele Libonati fornisce un riscontro positivo sull'andamento del servizio mensa, sia presso la mensa di Ravina che presso quella di "Ravina 2" alle Savio, dove consuma 1+1 pasto ogni settimana. Molto disponibili le cuoche e buona la qualità del cibo. Osservazioni: c'è poca varietà di frutta e in un'occasione è stata servita la banana nera. Zampiero ha assicurato che verificherà la conservazione delle banane e la possibilità di aumentare la rotazione della frutta, menzionando kiwi e pere, pur evidenziando la difficoltà per i bambini di sbucciare e consumare certa tipologia di frutta. Bombardelli aggiunge che quest'anno la stagione non è stata favorevole per frutta come le pere e che, per variare, vengono proposti yogurt e altri dolci. Viene anche segnalato che l'acqua al primo piano delle Savio (Ravina 2) sa di plastica, pertanto si chiede se è necessario che siano utilizzate stoviglie in melamina e non di altro materiale. Le stoviglie sono in materiale certificato UE. Saranno effettuate verifiche sul rispetto della corretta prassi di lavaggio e conservazione prima e dopo l'utilizzo.

5. Varie ed eventuali

Bombardelli ringrazia per l'ottimo apporto dei partecipanti. I tecnici di Risto 3 stanno concludendo una prima bozza del menù per il prossimo anno scolastico, basandosi sulle valutazioni e sui feedback ricevuti. Il menù dal prossimo anno sarà presumibilmente strutturato in trimestri per poter organizzare gli approvvigionamenti in relazione alla stagionalità delle materie prime ma anche per apportare più facilmente modifiche in base al gradimento dei bambini, pertanto da settembre sarà ancora più importante avere tempestivi riscontri, sia positivi, che negativi, in particolare su quelle giornate in cui viene proposto un abbinamento nuovo o un piatto che si presume essere particolarmente difficile.

Non essendoci altro da discutere, la riunione si chiude alle 18.11

La verbalizzante
Cristina Bombardelli



REPORT

ACCESSI

COMMISSIONE MENSA

IC TRENTO 3

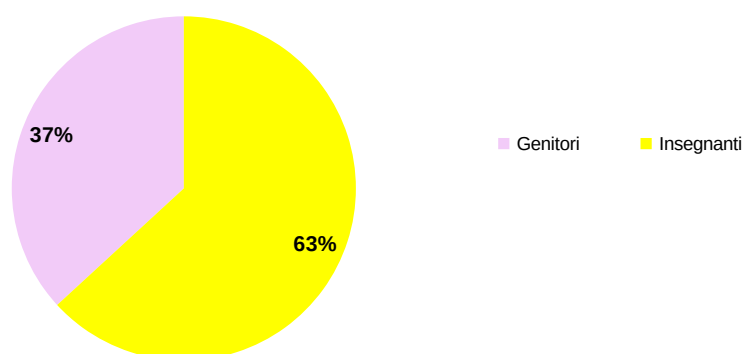
A.S. 2024/2025
PERIODO 09/09/2024 – 07/05/2025

2023/2024 – SERVIZIO MENSA SCOLASTICA

1. ACCESSI

Totale: 38 schede compilate, di cui:

- 14 da parte dei genitori;
- 24 da parte del personale insegnante (indipendentemente dalla composizione della Commissione mensa).



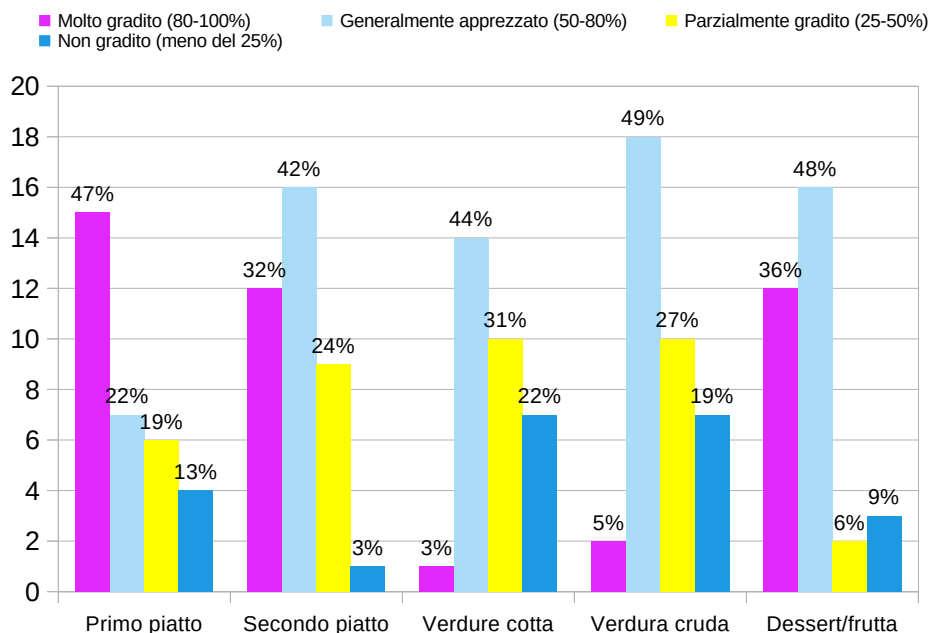
2. SEDE MENSA

Distribuzione degli accessi per plesso scolastico:

ISTITUTO	N. SCHEDE COMPILATE
SP DE GASPERI	3
SP NICOLODI	19
SP RAVINA	5
SP RAVINA 2 (presso SP SAVIO)	3
SP SAVIO	8
TOTALI	38

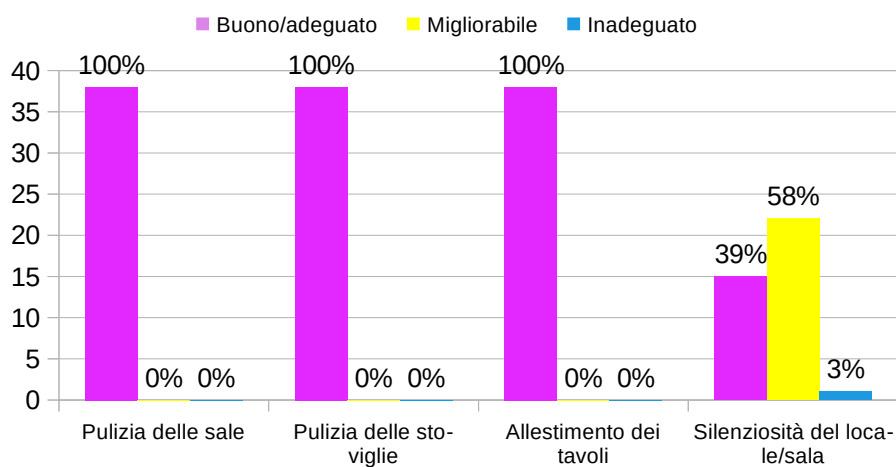
3. LIVELLO DI GRADIMENTO DEGLI ALUNNI

Le portate principali sono generalmente gradite, con punte di preferenza per il primo piatto. Buona percentuale di gradimento anche per le verdure, in particolare crude.



4. AMBIENTE

Percezione del grado di accoglienza del locale: Pulito, ben allestito e organizzato;
Nota dolente invece la silenziosità dei locali: sicuramente da migliorare alle Nicolodi e alle Savio. Durante le vacanze di Natale è stata insonorizzata la sala al piano superiore delle Savio, dove sono ospitate le classi della SP Ravina, con netto miglioramento della situazione.



5. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

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

