



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 4

In data 27 maggio 2025 ad ore 16.45, in videoconferenza, si è riunita la Commissione dell'I.C. Trento 4 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	Michele Brunetta
Presidente della Consulta dei Genitori	Francesca Meneghini
Insegnante SSPG O.Winkler	Cristina Iacono (dalle ore 18.00)
Genitori SP Clarina	Margherita Muratori Juan Josè Jara Laconich
Genitore SP Madonna Bianca	Laura Stanchina Andrea Trepin
Genitori SSPG O.Winkler	Nadia Defant Joseph Milazzo
Ufficio Istruzione Comunità – Responsabile	Cristina Bombardelli
Risto 3 – Responsabile Sicurezza alimentare	Maja Minuz
Risto 3 – Coordinatrice di zona	Tatiana Baldessari

Cristina Bombardelli apre la riunione notando l'assenza degli insegnanti a causa di precedenti rifiuti o comunicazioni che sembra non siano andate a buon fine. Michele Brunetta esprime rammarico per l'assenza dei docenti, sottolineando il loro ruolo chiave all'interno delle mense scolastiche.

1. Resoconto accessi anno 2024/2025

Bombardelli presenta il resoconto degli esiti dei sopralluoghi effettuati dalla Commissione durante l'anno scolastico. Dopo un primo periodo senza accessi dovuto alla nomina dei nuovi componenti della Commissione, risultano pervenute 21 schede di valutazione. In generale, le portate principali sembrano essere molto apprezzate.

I risultati sono riepilogati in calce al presente verbale.

Con la collaborazione della prof.ssa Cristina Iacono, alla SSPG Winkler è stato somministrato un questionario di gradimento strutturato apposta per la fascia di età considerata. Purtroppo, delle 54 schede pervenute, solo 20 riportavano la data di riferimento consentendo di associare la valutazione al menù del giorno, pertanto i giudizi complessivi risultano di difficile comparazione. Si nota altresì, purtroppo, che alcuni ragazzi non hanno preso con serietà l'occasione di dare la propria opinione, riportando battute e assegnando valutazioni poco coerenti tra loro. Joseph Milazzo contesta questa affermazione, che tuttavia va ricondotta solo ad alcune schede, non scortesì, ma poco serie (una di esse ad esempio, risulta essere firmata da Alessandro Borghese, con tanto di *"giudicherò il tuo ristorante dando un voto da uno a dieci a: location, servizio, prezzo, cibo"*...).

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

In assenza della prof.ssa Iacono, Bombardelli riporta la preoccupazione della professoressa riguardo all'insufficiente quantità di cibo per i ragazzi della secondaria, soprattutto nei giorni di piatto unico. Poiché l'osservazione coinvolge la generalità dei ragazzi nella fascia di età 11-14 anni, si sta valutando di modificare la composizione del pasto, pur mantenendo inalterati gli equilibri nutrizionali.

Michele Brunetta conferma la preoccupazione espressa dalla prof.ssa Iacono (e non solo) sul rispetto delle grammature, ma riporta anche una generale valutazione positiva del cibo. Coglie l'occasione per riportare l'attenzione sulla rumorosità della mensa della SP Clarina, soprattutto durante il primo turno, particolarmente numeroso.

Bombardelli evidenzia che docenti e componenti della Commissione mensa non hanno gli strumenti per verificare il rispetto delle grammature per ciascuna porzione che, come noto, vanno verificate nella generalità dei casi a crudo e in relazione al numero di utenti previsti in fase di preparazione del pranzo (cd. bilancio di massa). Questo accertamento è affidato a uno Studio di biologia applicata, appositamente incaricato del controllo qualità all'interno di tutte le mense gestite dalla Comunità della Valle dei Laghi e che effettua la verifica con accessi diretti e pesature nei centri di cottura e anche tramite verifica documentale (documenti di trasporto/bolle di consegna). Ogni controllo ha dato fino ad ora esito positivo, pertanto si può concludere che il problema non sta nel mancato rispetto delle grammature da tabella dietetica, ma dal fatto che i ragazzi, in particolare alla Scuola secondaria hanno un effettivo bisogno di alimentarsi maggiormente. Per questo motivo, come anticipato, si sta già studiando per il prossimo anno la modifica della composizione del pasto, nel rispetto delle Linee guida ministeriali.

In merito alla rumorosità della Clarina, Bombardelli condivide, pur evidenziando che gli insegnanti intervengono poco per frenare l'esuberanza dei bambini durante il pranzo.

Margherita Muratori ha chiesto aggiornamenti sull'installazione del cuocipasta interno alle Winkler, non ancora operativo. Si è in attesa dell'intervento del Comune di Trento per i lavori necessari, presumibilmente nel corso dell'estate.

Anche Laura Stanchina ha condiviso la sua esperienza di accesso alle Winkler, riscontrando problemi di qualità della pasta, in particolare al secondo turno, probabilmente a causa della mancanza di una cucina in loco. Solleva anche il dubbio che il gradimento possa dipendere dalla presentazione. Si condivide che l'impiattamento ha la sua importanza e si sensibilizzerà ulteriormente il personale a prestare maggiore attenzione.

Muratori plaude all'esperienza riscontrata a Madonna Bianca, dove vengono serviti prima il secondo con il contorno e poi il primo, chiedendo se sia possibile adottare lo stesso approccio a Clarina. Bombardelli chiarisce che tale inversione è stata richiesta dagli insegnanti per favorire il consumo del secondo e della verdura e che potrebbe essere proposta anche a Clarina, previo accordo con gli insegnanti. Brunetta evidenzia che il tema era già stato affrontato e dato per assodato nelle precedenti commissioni mensa tuttavia alla Comunità e a Risto 3 non sono pervenute richieste ufficiali in tal senso; sicuramente c'è disponibilità ad attuare l'inversione, ma è necessario che la diversa distribuzione sia spiegata ai bambini in quanto parte del progetto di educazione alimentare, pertanto è necessaria una richiesta formale della dirigenza scolastica. Brunetta si offre di farsene portavoce per sollecitare una decisione.

A proposito della SP Clarina, Maja Minuz sottolinea la recente esperienza presso la mensa, notando che quando gli insegnanti incoraggiano l'assaggio, i bambini provano e spesso consumano volentieri anche cibi meno familiari.

Nadia Defant, in occasione dei suoi accessi alla mensa Winkler ha apprezzato il cibo e ha notato che anche i ragazzi mangiano volentieri quasi tutto, inclusa la minestra quando viene proposta con la pizza. Rispetto a quest'ultima che ad inizio anno risultava "gommosa", viene apprezzata la sostituzione del formaggio: la mozzarella, creando umidità, bagnava l'impasto rendendolo, appunto gommoso; buono l'accorgimento di sostituirla con un asiago dolce, meno umido, che mantiene la croccantezza della pasta e

accentua il sapore della pizza. Tuttavia, ha trovato la verdura (radicchio e finocchio) molto amara. Ha inoltre osservato che quando ci sono cibi graditi come patate e arrosto, il bis è scarso o assente. Bombardelli precisa che quando i cibi sono maggiormente apprezzati è maggiore il numero dei bambini e ragazzi che ne chiedono un'ulteriore porzione, conseguentemente la dose "bis" pro capite si riduce proporzionalmente. Lo stesso problema non si riscontra con le biete, ad esempio.

Alle ore 18.00 circa si collega in riunione la prof.ssa Iacono che coglie l'occasione per riprendere gli argomenti già affrontati come da suo suggerimento, e criticando l'uso delle uova in tetrapack, mentre sarebbero preferibili preparazioni come le frittate con le verdure. Minuz chiarisce che l'utilizzo delle uova pastorizzate fornite in tetrapack risponde a esigenze di sicurezza alimentare, in particolare per il rischio salmonella, e che nelle preparazioni viene posta particolare attenzione alla cottura per mantenerle appetibili.

5. Varie ed eventuali

Muratori chiede informazioni sulla programmazione degli incontri della commissione mensa per il prossimo anno. Bombardelli spiega che sono previsti due incontri online all'anno (indicativamente a novembre e maggio) per fare il punto della situazione in seduta plenaria, mentre le colleghe dell'Ufficio Istruzione sono disponibili per incontri mirati durante l'anno su richiesta dei genitori o degli insegnanti per discutere problematiche specifiche afferenti le singole mense. Gli incontri on line sono anche l'occasione per verbalizzare e conseguentemente dare rilievo pubblico al lavoro della commissione, alle osservazioni, segnalazioni e ai miglioramenti apportati. Il menù infatti viene elaborato da professionisti della nutrizione, ma si tiene conto dei feedback ricevuti, per migliorare l'offerta alimentare.

A beneficio dei nuovi componenti, Bombardelli sottolinea apprezzamento per l'iniziativa di alcuni commissari che lo scorso anno organizzavano sopralluoghi nella stessa giornata in scuole diverse (a mezzogiorno alla primaria e verso le 13.00 alle Winkler) per evidenziare le differenze organolettiche tra il pasto proposto nella mensa con centro di cottura e quello nella mensa dove lo stesso pasto era stato veicolato. Si incoraggia la Commissione a portare avanti, se possibile, questa iniziativa e a continuare con le osservazioni dettagliate e l'invio delle schede di valutazione per poter intervenire e migliorare costantemente il servizio.

Non essendoci altro da discutere, la riunione si chiude alle 18.50.

La verbalizzante
Cristina Bombardelli



REPORT

ACCESSI

COMMISSIONE MENSA

IC TRENTO 4

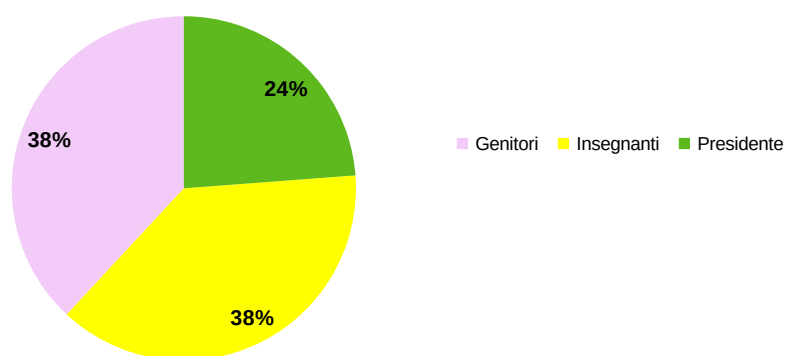
A.S. 2024/2025
PERIODO 09/09/2024 – 22/05/2025

2023/2024 – SERVIZIO MENSA SCOLASTICA

1. ACCESSI

Totale: 21 schede compilate, di cui:

- 8 da parte dei genitori;
- 8 da parte del personale insegnante (indipendentemente dal fatto che sia o meno componente della Commissione mensa).
- 5 da parte di altre persone autorizzate (Presidente del Consiglio dell'Istituzione)



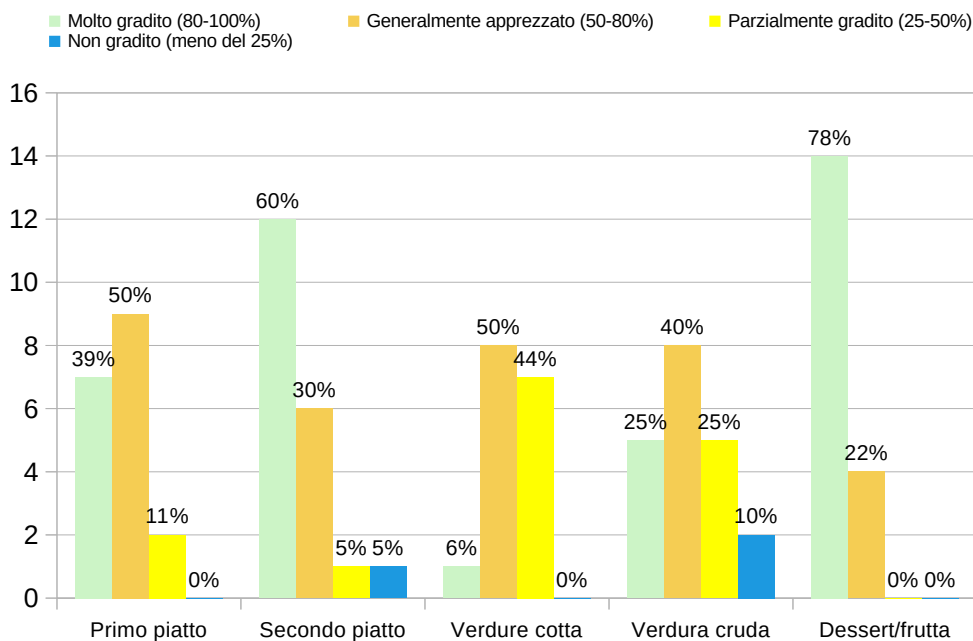
2. SEDE MENSA

Distribuzione degli accessi per plesso scolastico:

ISTITUTO	N. SCHEDE COMPILATE
SP CLARINA	3
SP MADONNA BIANCA	3
SSPG WINKLER	15
TOTALI	21

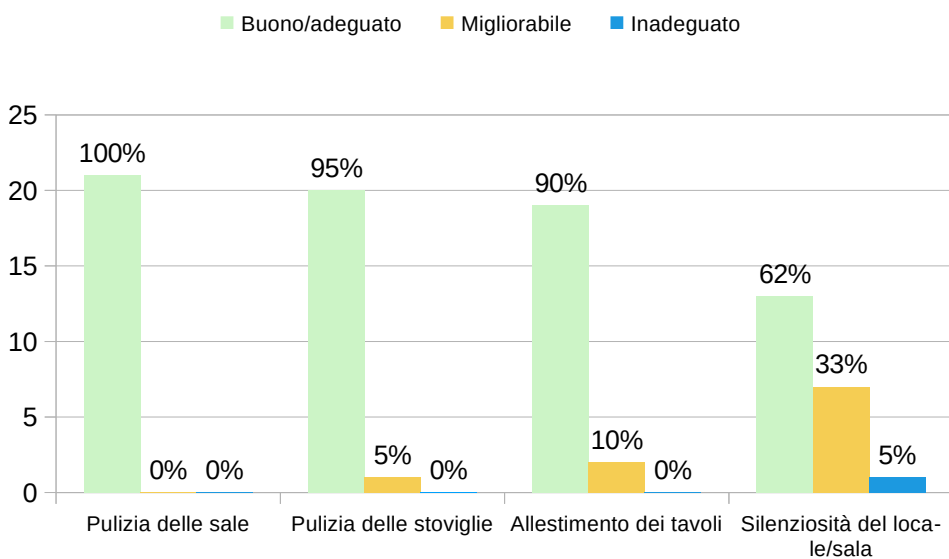
3. LIVELLO DI GRADIMENTO DEGLI ALUNNI

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



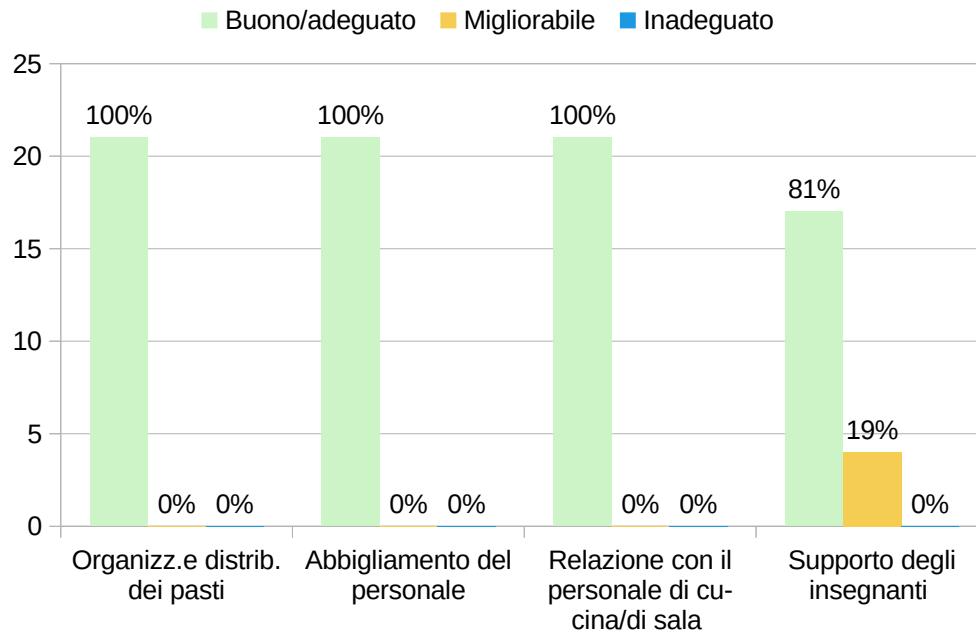
4. AMBIENTE

Percezione del grado di accoglienza del locale: pulito, ben allestito e organizzato. Nota dolente invece la silenziosità dei locali, in particolare alla SSPG O.Winkler.



5. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

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



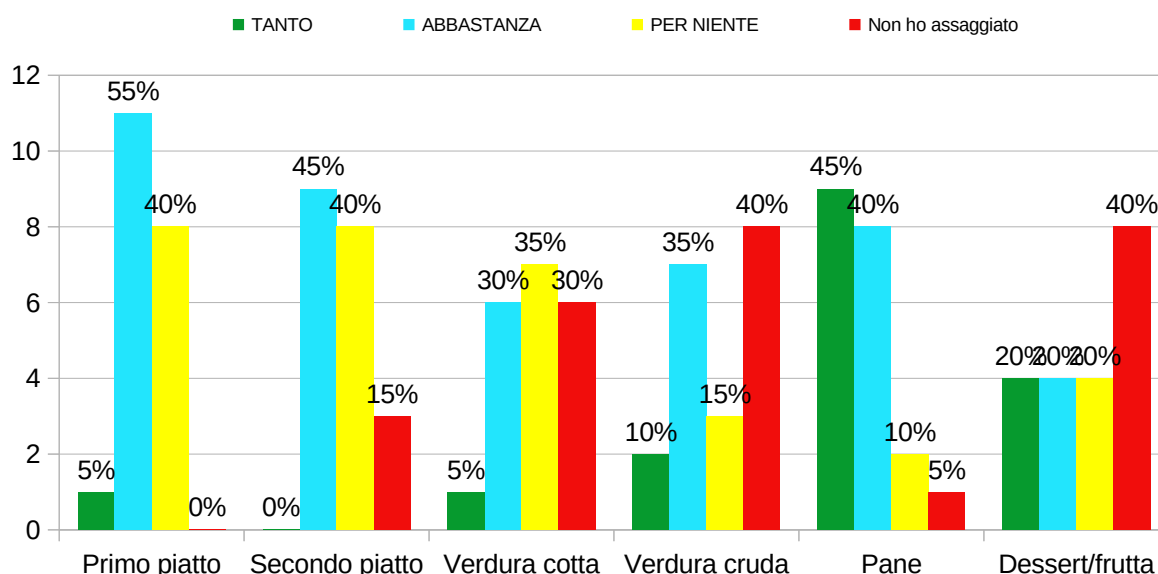
L'OPINIONE DEI RAGAZZI

Con la collaborazione della prof.ssa Iacono, presso la SSPG O.Winkler è stata raccolta l'opinione dei diretti interessati.

Le domande rivolte ai ragazzi sono tutte specificamente riferite al “**PRANZO DI OGGI**”. Purtroppo molte schede di valutazione, pur contenendo spunti interessanti, non sono state prese in considerazione ai fini di questo report in quanto mancanti della data di consumazione del pasto, con evidente difficoltà a ricondurre la valutazione ad una giornata e ad un menù specifici. Sono pervenute 54 schede, di cui solo 20 complete della data e delle valutazioni sul pasto.

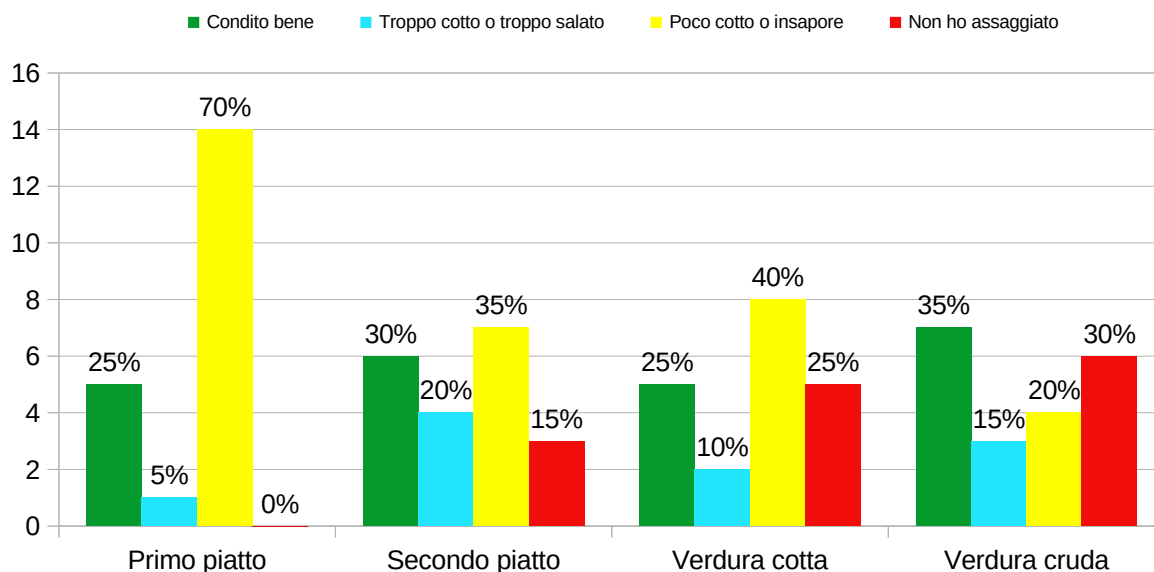
IL PRANZO DI OGGI

1. QUANTO VI È PIACIUTO?



Pur prendendo atto che il livello di gradimento non raggiunge l'eccellenza, le portate principali sono comunque abbastanza apprezzate. Decisamente meno gradite le verdure, dalla maggior parte nemmeno assaggiate. Nell'ottica dell'aumento dell'autonomia del singolo e della responsabilizzazione, nonché della riduzione dello spreco, l'accorgimento introdotto lo scorso anno di permettere ai ragazzi di scegliere se servirsi o meno della verdura cruda ha probabilmente aumentato il numero di chi non la assaggia nemmeno, ma anche di coloro che, mangiandola, la apprezzano.

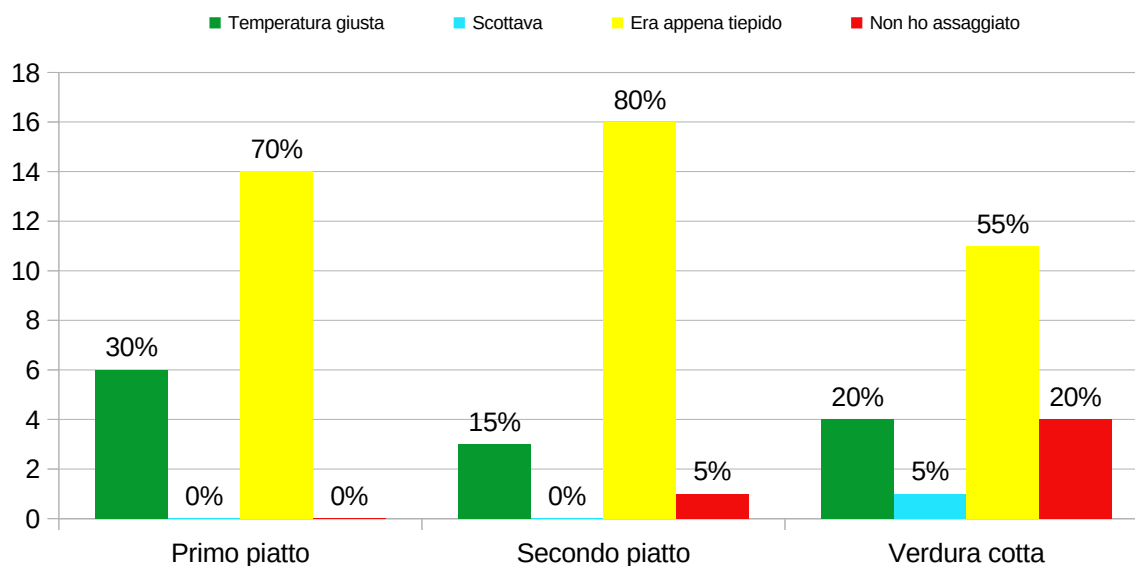
2. ERA PREPARATO BENE?



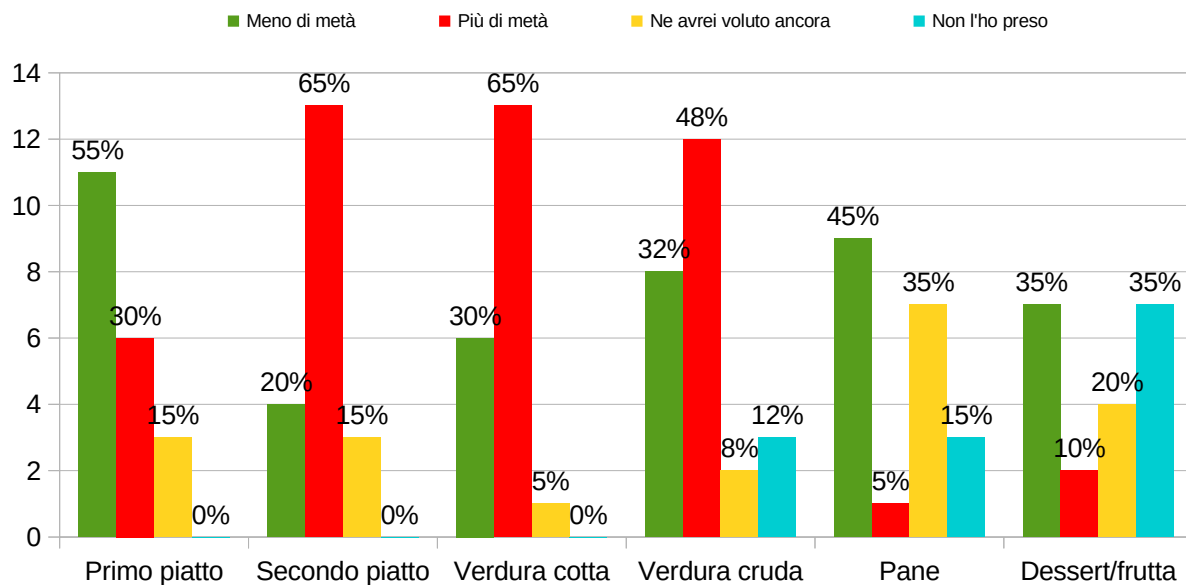
Nell'analisi delle schede si rileva che alcuni ragazzi non hanno preso seriamente l'opportunità di contribuire al miglioramento del servizio, mettendo "X" a caso. Il fatto è riscontrabile, tra il resto, anche dalla diversa percentuale di coloro che indicano la portata come "Non ho assaggiato" rispetto al grafico precedente.

3. È STATO SERVITO ALLA GIUSTA TEMPERATURA?

Anche in questo caso, si notano "X" a caso. Sicuramente la temperatura del piatto è un aspetto da tenere maggiormente monitorato, va tuttavia precisato che la negativa percezione della temperatura del secondo piatto ("Era appena tiepido") si riferiva a giornata in cui è stato servito del formaggio.



4. AVETE AVANZATO QUALCOSA NEL PIATTO? QUANTO?



5. COME VALUTI L'AMBIENTE DELLA MENSA?

