



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 04 dicembre 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. Novità dell'anno scolastico 2025/2026
2. Avvio lavori della Commissione e analisi schede di valutazione pervenute
3. Osservazioni dei presenti ed eventuali proposte correttive
4. Varie ed eventuali

Verbalizza: Alessia Bolognani

Presenti:

Insegnante SP Aldeno	Maria Chiara Giovannini	A
Insegnante SSPG Aldeno	Gianluca Magno	
Insegnante SP Mattarello	Riccardo Pasquarella	
Insegnante SSPG Mattarello	Raffaella Masera	
Insegnante SP Romagnano	Roberta Pellegrini	A
Genitore SP Mattarello	Novella Zabini	
Genitore SP Aldeno	Malin Kolari	
Genitore SP Romagnano	Karin Postal	A
Genitore SSPG Mattarello	Jenny Bianchini	
Ufficio Istruzione Comunità	Alessia Bolognani	
Risto 3 – Dietista	Sara Marcelletti	
Risto 3 – Coordinatrice di zona	Angelina Corsi	

Alessia Bolognani introduce la Commissione Mensa dell'Istituto Comprensivo Aldeno-Mattarello riunita in seduta plenaria per la prima volta per l'anno scolastico 2025/26. L'assenza dei Commissari a rappresentanza del plesso di Cimone è dovuta al fatto che il contratto che regola il servizio reso presso tale plesso è di diversa natura. A causa delle differenti dinamiche, in accordo con i componenti della Commissione per il plesso di Cimone, si è deciso di svolgere due incontri distinti.

1. Novità dell'anno scolastico 2025/2026

Alessia Bolognani introduce il primo punto all'ordine del giorno, ovvero la presentazione delle novità del menù scolastico introdotte per l'anno scolastico 2025/2026: rispetto all'anno precedente le variazioni introdotte sono quasi impercettibili, in linea con quanto proposto oramai da diversi anni. Si illustra la cornice di lavoro all'interno della quale si svolge il lavoro, tenendo conto delle Direttive Ministeriali (Ministero dell'Istruzione e Ministero della Sanità), delle Linee guida per una sana alimentazione in casa e in famiglia elaborate dall'Azienda Sanitaria, dei Criteri Ambientali Minimi (CAM), del Capitolato speciale d'appalto in vigore e, ultime ma non per importanza, delle schede di valutazione inviate dai commissari. Si aggiunge la possibilità di compilazione da parte degli utenti dell'apposito questionario scaricabile dal sito della Comunità Valle dei Laghi – sezione Commissioni Mensa da compilare in collaborazione con l'insegnante per la valutazione espressa dalla classe nel suo complesso al rientro dal pranzo.

La stesura del menù tiene conto della nuova piramide alimentare, in sostituzione di quella precedente, presentata dalla Società Italiana di Nutrizione Umana (Sinu) a maggio 2025, che enfatizza uno stile alimentare sano e sostenibile con maggiore attenzione verso gli alimenti di origine vegetale come frutta e verdura, cereali integrali, legumi e latticini.

Le modifiche fatte al menù sono minime, ma considerano l'enfasi verso le proteine vegetali (legumi proposti circa una volta a settimana), l'incremento nel consumo di latte e yogurt/dessert a base di yogurt, la limitazione della carne a un massimo di due volte a settimana e la proposta delle patate come contorno anziché primo piatto.

Prende la parola la dottoressa Marcelletti per fornire maggiori dettagli riguardo l'introduzione della nuova piramide alimentare. La dottoressa spiega che la piramide si concentra sulla frequenza d'uso degli alimenti, evidenziando che carne rossa e insaccati si trovano al vertice della piramide per un consumo limitato, mentre cereali, frutta e verdura sono alla base a dimostrazione di un consumo frequente. Anche i latticini semplici sono per un consumo quotidiano, mentre per le patate è raccomandato un consumo più moderato. La nuova piramide mette a rilievo uno stile di vita sano generale, includendo l'importanza del bere acqua, della convivialità, dell'esercizio fisico, del controllo del peso e, in particolare, della riduzione dello spreco.

2. Avvio lavori della Commissione e analisi schede di valutazione pervenute

Alessia Bolognani riferisce delle schede di valutazione pervenute, con particolare riferimento alla proposta di arrotolato di pesce. Come riportato in una scheda di valutazione, la proposta, introdotta quest'anno, non è stata apprezzata dai bambini della scuola primaria di Aldeno. Essendo di nuova introduzione, la preparazione è stata rivista e verrà riproposta nella giornata di venerdì 30 gennaio. Il gradimento del piatto è sotto monitoraggio, anche a causa di feedback discordanti provenienti dai vari plessi; l'opportunità di inserimento a menù in futuro è oggetto di valutazione.

Anche per questa ragione per l'anno scolastico in corso non è stato pubblicato il menù completo da settembre a giugno in formato PDF al fine di monitorare il gradimento delle proposte più ostiche ed eventualmente introdurre delle variazioni.

3. Osservazioni dei presenti ed eventuali proposte correttive

Si nota che tutti i plessi sono rappresentati, tranne il plesso della SP di Romagnano.

Prende la parola la professoressa Raffaella Masera, rappresentante per la parte insegnanti del plesso SSPG di Mattarello, per esprimere soddisfazione per il servizio in generale, sia per quanto riguarda la proposta di menù, sia per quanto riguarda la disponibilità del personale addetto. L'unico aspetto critico riguarda la difficoltà per gli studenti di accedere al bis nei giorni di maggiore afflusso, a causa del tempo limitato a disposizione.

Interviene la signora Malin Kolari, genitore rappresentante per la Scuola primaria di Aldeno, confermando, come da scheda di valutazione, il basso apprezzamento da parte dei bambini per l'arrotolato di pesce. La signora Kolari riscontra delle criticità sulla cottura del riso e della pasta, serviti talvolta poco cotti.

Ci si interroga sulla possibilità di variazione degli orari di accesso al servizio, in quanto gli ultimi studenti pranzano molto tardi.

Si prende nota per quanto riguarda la durezza di riso e pasta al fine di svolgere le dovute verifiche.

Alessia Bolognani chiarisce che gli orari del pranzo sono strettamente vincolati agli orari della didattica; un'eventuale revisione deve essere condivisa con l'organo scolastico. La Comunità di Valle e Risto 3, previa anticipata comunicazione, sono a disposizione per adeguarsi a ogni tipo di variazione in questo senso.

Interviene il professore Gianluca Magno, componente della commissione a rappresentanza della SSPG di Aldeno, confermando la criticità del tempo ridotto a disposizione per la consumazione del pasto. Il locale mensa locale ospita al massimo 102 persone, mentre il numero di utenti nelle giornate di rientro obbligatorio è superiore e ciò comporta l'accesso al servizio delle classi a scaglioni con servizio delle classi 1^a non prima delle 13.30/13.35. La tempistica di permanenza in mensa è ridotta e ciò comporta l'impossibilità di servire il bis, contribuendo al fatto che i ragazzi spesso non riescono a saziarsi in maniera completa. Viene riferito che, nonostante la cuoca si sia accordata per servire porzioni maggiori laddove non sia possibile effettuare il bis per mancanza di tempo, questo non sempre si verifica.

Alessia Bolognani interviene garantendo che, nei casi in cui non sia possibile procedere con il ripasso, viene servita al primo passaggio l'intera grammatura prevista da linee guida. Tuttavia, in un'ottica di riduzione dello spreco è stata adottata, negli ultimi anni, la consuetudine di "personalizzare" quanto servito nel piatto: l'operatore, se a conoscenza del basso gradimento di una pietanza da parte dell'utente, può valutare di servirne una quantità inferiore, consentendo così di avere un maggior controllo sugli avanzi e anche una più ampia disponibilità per il ripasso.

Ci si prende in carico il compito di verificare la porzionatura e il servizio del bis, in particolare nella giornata del giovedì, in cui l'afflusso è massimo, verificando che il tempo a disposizione sia sfruttato nella sua totalità per concedere il bis anche agli studenti che accedono al servizio per ultimi.

L'insegnante Riccardo Pasquarella, componente della Commissione a rappresentanza della Scuola primaria di Mattarello, esprime un giudizio molto positivo riguardo l'integrità del servizio, sottolineando il gradimento verso la variabilità della proposta e la disponibilità da parte del personale. Si fa portavoce dei colleghi, insegnanti di sostegno, per la premura dimostrata verso gli alunni con bisogni educativi speciali.

Alcune note più critiche su cui intervenire sono talvolta l'utilizzo di bicchieri e posate usurati, e la presenza di briciole sotto i tavoli dovute ai tempi stretti per effettuare la pulizia tra un turno e quello successivo.

L'insegnante chiede delucidazioni sulla possibilità di riproporre i progetti di educazione alimentare svolti durante lo scorso anno scolastico. Alessia Bolognani chiarisce che, dovendo, da Capitolato, rispettare il limite massimo di ore di formazione annualmente erogabili, difficilmente si riesce ad accogliere la totalità delle domande. Pur essendo stati riaperti i termini per le adesioni, si tenderà ad accogliere le domande di quegli Istituti Scolastici che non hanno beneficiato nel corso dello scorso anno scolastico di tali interventi di formazione. In ogni caso la Scuola verrà avvertita.

La signora Novella Zebini, rappresentante per il plesso SP di Mattarello, non riporta particolari problematiche e conferma la massima disponibilità e collaborazione del personale di cucina verso gli utenti.

4. Varie ed eventuali

La signora Novella Zabini chiede chiarimenti sul corretto utilizzo del sacchettino per il recupero del pane e della frutta dalla mensa distribuito in passato. La borsina in suo possesso è andata distrutta probabilmente a causa di uno scorretto lavaggio; Alessia Bolognani chiarisce che non è prevista una ridistribuzione annuale, ma ad inizio anno scolastico la borsina viene consegnata solamente ai nuovi utenti. In ogni caso, i bambini possono prelevare pane e frutta non consumati.

Viene sollecitato alla Commissione l'invio di schede di valutazione in seguito ai sopralluoghi, compilabili mediante modulo google presente sul sito della Comunità. Si chiarisce che l'opportunità di compilazione è estesa anche agli insegnanti non facenti parte della Commissione, ma presenti in mensa anche più volte nel corso della settimana. Il professor Magno fa presente che da alcuni anni è difficoltoso trovare genitori che vogliano essere nominati membri della Commissione. A questo proposito la signora Kolari si interroga sulla possibilità di effettuare dei sopralluoghi anche presso la SSPG di Aldeno, dato che al momento l'incarico è scoperto, e ipotizza la possibilità di essere nominata quale componente della commissione per la SSPG di Aldeno, indagando nel contempo un possibile candidato che prenda il suo posto a copertura della SP di Aldeno. Alessia Bolognani esprime parere favorevole per entrambe le questioni, ricordando di comunicare eventualmente il nominativo del nuovo Commissario per l'autorizzazione di accesso alla mensa.

Non essendoci altro da discutere, la riunione si chiude alle 18.10 circa.