



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

In data 23 novembre 2023 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 scolastico 2022/2023 (v. allegato)
2. Avvio dell'anno scolastico 2023/2024. Nuovo contratto d'appalto
3. Andamento del servizio
4. Considerazioni/osservazioni dei presenti
5. Varie ed eventuali

Verbalizza: Cristina Bombardelli

Presenti:

Dirigente	Carlo Zanetti	
Vice Dirigente	Patrizia Lampis	
Presidente Consiglio Istituzione	Fabrizio Cucchiaro	
Insegnante SP Bernardi Cognola	Antonella Zaccaria	
Insegnante SP Martignano	Aurora Bettega	
Insegnante SP Martignano	Cinzia Gamberoni	
Insegnante SP S.Vito	Floriana Carpitelli	
Genitore	Nicola Bettiol	
Genitore	Elisabetta Bezzi	
Genitore	Simone Brion	
Genitore	Sandro Candotti	
Genitore	Francesca Pradi	
Genitore	Clara Tattoni	
Ufficio Istruzione Comunità – Responsabile	Cristina Bombardelli	
Risto 3 – Dietista	Giorgia Morandini	
Risto 3 – Coordinatrice di zona	Daniela Girardi	

Presentazione nuove modalità di riunione della Commissione mensa: funzionalità per l'Ufficio.

La calendarizzazione degli incontri on line è funzionale alla partecipazione dell'Ufficio Istruzione e alla presa in carico delle problematiche che emergono da ciascun incontro. Manifestata disponibilità ad incontri ad hoc in mensa, nell'orario di svolgimento del servizio per affrontare criticità specifiche.

Si concorda sulla videoregistrazione della seduta ai soli fini della redazione del presente verbale. L'eventuale diffusione della registrazione di prossime riunioni della Commissione dovrà eventualmente essere subordinata all'acquisizione di specifica liberatoria da parte di tutti i partecipanti.

1. Resoconto accessi 2022/2023

Nell'anno scolastico 2022/2023 sono stati eseguiti 21 accessi nelle scuole dell'Istituto. Nello specifico, 3 schede sono state presentate per la SP S.Vito, 3 per la SP di Martignano e 15 per la mensa di Cognola, suddivise tra Primaria e Secondaria di Primo grado. Buona la partecipazione, anche se si suggerisce di prestare un po' più attenzione alla calendarizzazione dei sopralluoghi in modo da non pesare sull'erogazione del servizio in giornate particolarmente caotiche (è successo ad esempio presso la mensa di Cognola con accessi il 16 e 17 gennaio, e il 17 e 22 febbraio).

Importanza della comunicazione

Nei giorni scorsi è stato inviato un questionario alle famiglie (9430 utenti del servizio sul primo ciclo di istruzione) per capire cosa e quanto sono a conoscenza del servizio mensa e del lavoro degli operatori: Comunità di Valle, Risto 3 e Commissioni mensa. Scadenza per le risposte: 16 novembre 2023. I risultati complessivi saranno condivisi nel mese di dicembre, ma è già buono il riscontro, con 1822 risposte.

Emerge generale mancanza di informazione in relazione a quanto accade dentro la mensa. Nel nuovo contratto sono previsti interventi di formazione, informazione e approfondimento su molte tematiche di interesse. Per quanto specificamente riferito alle Commissioni mensa, il 35% circa delle risposte va nel senso della non utilità delle stesse perché, nella gran parte dei casi le famiglie non conoscono i componenti della Commissione ed evidenziano che la stessa non condivide gli esiti dei sopralluoghi. Si approfondirà nel prosieguo della riunione.

È stato rilevato che molte famiglie non hanno ricevuto l'invito per la compilazione del questionario, probabilmente perché finito nella posta indesiderata.

2. Avvio dell'anno scolastico 2023/2024. Novità del contratto d'appalto

Da settembre abbiamo un nuovo contratto d'appalto. Aggiudicatario confermato è Risto 3, ma con alcune importanti novità: nuova cuoca a Martignano.

A Cognola i pomeriggi di lezione sono stati redistribuiti in modo da alleggerire il carico di lavoro, in particolare del giovedì e di lasciare pertanto più tempo ai bambini e ragazzi di godere appieno della propria pausa pranzo.

Menù e piano alimentare

Per ampliare la varietà dell'offerta a merenda o fine pasto è stata introdotta in via sperimentale la mousse di frutta (100% biologica e senza additivi). Si chiede di rispondere a sondaggio sul gradimento da parte dei bambini/ragazzi lanciato con apposita funzione di google per valutarne il mantenimento in menù o la sua rimozione:

Novità 2023/2024: mousse di frutta. Qual è la vostra opinione?	
Generalmente GRADITA dai bambini/ragazzi	7 voti
Proposta NON GRADITA	2 voti

La dott.ssa Morandini presenta il nuovo menù: più ingredienti, più varietà, come ad esempio la salsiccia proposta in via sperimentale nella "Giornata del territorio" dello scorso 14 novembre e alcune tipologie di formaggi. Nella scelta della materia prima vengono valorizzati i prodotti di origine biologica, per circa l'80% della fornitura, in particolare frutta e verdura, ma anche pollo, yogurt e uova, nonché i prodotti di stagione. Il menù viene proposto con una rotazione di 5 settimane non fissa, per evitare che lo stesso piatto sia somministrato nello stesso giorno della settimana più volte nell'arco dell'anno.

Il menù può essere consultato sul sito www.menuscuole.it, dove oltre al menù convenzionale sono disponibili anche i 14 menù codificati per le diete speciali per motivi sanitari o etico-religiosi.

Nuovi piatti: quest'anno abbiamo già sperimentato quali nuovi piatti il riso alla cantonese, buono e gradito, ma risultato un piatto un po' scarico, quindi da rivedere e riproporre con alcuni accorgimenti e la salsiccia con la polenta di patate che ha riscosso un gran successo e sarà sicuramente riproposta anche nel menù del prossimo anno scolastico.

3. Andamento del servizio e 4. considerazioni/osservazioni dei presenti

Informazione alle famiglie

Si ritorna sull'argomento, già affrontato nell'incontro di maggio, ed emerso anche in risposta al sondaggio lanciato alle famiglie, dell'opportunità di divulgare i dati relativi agli accessi e al lavoro svolto dai componenti della Commissione, rinnovando la disponibilità a raccogliere i dati e renderli leggibili per la generalità delle famiglie. Bombardelli precisa come sul sito della Comunità di Valle siano resi disponibili i dati cumulativamente considerati (v. Report valutazioni A.S. 2022/2023), restando ai singoli Istituti la decisione sulle migliori modalità per condividere le specifiche informazioni. Nei prossimi giorni, se di interesse, saranno condivisi i dati del Report, specificamente riferiti all'IC Trento 2. Bettiol suggerisce di coordinare la diffusione delle informazioni in modo che tutti gli Istituti comprensivi si comportino allo stesso modo (in questo senso la Comunità di Valle dovrebbe dare univoche indicazioni), oltre a proporre che la condivisione degli esiti dei sopralluoghi nelle mense sia più frequente di una volta all'anno. Si concorda.

Il Dirigente evidenzia l'opportunità di prevedere un filtro riguardo alla pubblicazione di materiale vario in quanto sul sito istituzionale della scuola, di cui è responsabile, non possono evidentemente essere divulgate immagini che possono essere potenzialmente soggette alla normativa sulla privacy.

Candotti informa che la Commissione mensa si è organizzata con un gruppo whatsapp per evitare di sovrapporre gli accessi; in merito alla pubblicazione suggerisce di prevedere una sezione dedicata, con accesso riservato.

Questionari di valutazione

Piace l'iniziativa della classe (SP Sanzio, ndr) che lo scorso anno ha compilato una scheda di valutazione (per il tramite dell'insegnante) e si chiede la possibilità di estendere l'iniziativa anche alle scuole di Trento 2. Bombardelli evidenzia che con la messa a disposizione della scheda di valutazione on line ci si sarebbe aspettata più partecipazione da parte degli insegnanti, mentre invece si tratta di strumento ancora poco usato. Con Risto 3 si sta elaborando una scheda semplificata per la raccolta dell'opinione degli utenti. Alla SP sarà proposta in versione cartacea, tuttavia la condivisione dei risultati richiederà molto tempo perché occorrerà elaborare manualmente circa 6mila schede. Sulla secondaria, lo scorso anno è stata sperimentata la somministrazione on line in 2 diverse scuole, ma non è andata a buon fine perché in una scuola non c'è stata alcuna risposta, mentre nell'altra hanno risposto circa un 12% degli studenti interessati, pertanto è evidente come sia necessario il coinvolgimento diretto degli insegnanti.

Il Dirigente si dichiara favorevole a somministrare questionari di valutazione agli studenti, anche se ritiene opportuno che l'iniziativa sia inserita in un contesto didattico ed educativo perché la valutazione del "gradimento" sia contestualizzata e correlata alla salute e al benessere nel piatto e non solo a "ciò che mi piace!".

Grammature e spreco alimentare

Criticità ricorrenti sono:

- da un lato la verifica del rispetto delle grammature, specialmente per quanto riguarda il secondo piatto, in quanto i bambini riferiscono spesso di uscire affamati dalla mensa;
- dall'altro lo spreco alimentare perché i bambini risultano molto selettivi e non consumano il pasto completo ma solo quello che gli risulta gradito, buttando il resto (specialmente la verdura).

Gli insegnanti concordano nel dire che non sempre nel loro ruolo educativo riescono a convincere i bambini a consumare alimenti ai quali non sono abituati. Viene segnalato anche il poco tempo a disposizione durante il pranzo per dedicare il giusto spazio a questi aspetti.

La Dietista spiega che la grammatura è stabilita dalle linee guida per fascia di età e va considerata "a crudo", con evidenti ripercussioni in particolare nella proposta del secondo piatto. Prendendo ad esempio la salsiccia proposta il 14 novembre, la grammatura stabilita dal Ministero è di 70 gr. a crudo, corrispondenti a mezza salsiccia. In alcune cucine, la cuoca ha ritenuto di tagliarla in pezzi più piccoli per dare l'idea di un piatto più abbondante. Esempio al contrario, le polpette di ceci nel menù del giorno: nella scheda sul sito www.menuscuole.it viene indicato che la dose consigliata è di due polpette, mentre oggi ne risulta essere stata somministrata una sola. In questo caso la cuoca, dovendo servire 300 pasti, ha ritenuto più funzionale per la velocità del servizio proporre una più grande, al posto delle due più piccole. Visivamente l'impatto è quello di un piatto scarso, ma la grammatura è comunque stata rispettata.

Segnalazioni e suggerimenti

In premessa, si chiede di tenere sempre presente che il servizio offerto non è quello di un ristorante, ma si tratta di una mensa scolastica nella quale mangiano circa 700 studenti e che incontrare i gusti di ognuno con lo stesso menù risulta inevitabilmente molto difficile. Va anche comunque considerata la gran fortuna di avere 4 plessi scolastici con cucina interna.

Viene segnalato che la verdura cruda sembra preparata in anticipo perché una volta servita risulta molliccia, anche se condita in modo gradevole. Sarà data indicazione alle addette di prestare maggiore attenzione alle tempistiche di preparazione.

Viene chiesta una verifica sulle modalità di conservazione in temperatura degli alimenti, in quanto alcune preparazioni che dovrebbero risultare croccanti (es. cotoletta) risultano al palato mollicce e perdono la panatura. Morandini informa che ogni cucina è dotata di un "Manuale di autocontrollo" nel quale tutte queste procedure sono ben esplicitate, allo scopo di portare in tavola un piatto caldo, presentabile e gradevole. Si verificherà ulteriormente il corretto adempimento di tali procedure. Il rispetto della temperatura di servizio è garantito dalla registrazione quotidiana cui le addette sono obbligate dal Piano di autocontrollo.

Viene segnalato riso spesso acquoso quest'anno (lo scorso anno era stato segnalato asciutto). Probabilmente questo succede perché mantecato con brodo, pertanto saranno date indicazioni alle addette per arrivare al giusto compromesso.

La mozzarella utilizzata per la preparazione della pizza è fornita e prodotta da Latte Trento.

Controllo qualità

Viene chiesto di condividere il capitolato tecnico dell'appalto e il documento nel quale sono presenti indicazioni in merito ai compiti delle Commissioni mensa. Il capitolato e tutti i documenti relativi alla procedura della gara d'appalto sono liberamente consultabili al seguente link <https://sicopat2.provincia.tn.it/pubblicazioni/#/bandi/dettagliobandi?id=102451>. Brion chiede se è possibile verificare il rispetto delle grammature e delle procedure di lavorazione. Bombardelli spiega che per questioni legate alla sicurezza e all'igiene i componenti delle Commissioni mensa non sono autorizzati ad accedere alle cucine, limitando il proprio compito alla verifica dello svolgimento del servizio nei refettori. Tali controlli però vengono svolti con regolarità. Bombardelli consuma il pasto tutti i giorni in mensa scolastica, mentre il controllo più puntuale sul rispetto delle procedure, la corrispondenza delle forniture con l'offerta, la sicurezza sul lavoro, ecc. è un compito di cui dal mese di gennaio sarà svolto da uno studio professionale specializzato in questo tipo di verifica che procederà con regolarità all'esecuzione di controlli (2/3 in settimana) che comporteranno anche l'effettuazione di tamponi ambientali e l'analisi microbiologica a campione sulle pietanze e sull'acqua. Negli ultimi anni Bombardelli ha condotto sopralluoghi con cadenza settimanale presso le varie mense del territorio. Di ogni sopralluogo è stato redatto verbale, tuttavia non è disponibile una reportistica di dati aggregati.

Organizzazione degli accessi

Il Documento di indirizzo operativo del servizio di ristorazione scolastica è consultabile sul sito della Comunità di Valle nella sezione dedicata alle Commissioni mensa <https://www.comunita.valledeilaghi.tn.it/Aree-Tematiche/Istruzione-e-Assistenza-scolastica/Servizio-di-Ristorazione-Scolastica/Commissioni-Mensa>.

Si ipotizza l'accesso una volta al mese per ciascun plesso, salvo particolari problematiche riscontrate, inoltre viene chiesta la possibilità di circolare sulle mense dell'Istituto. Niente in contrario se il confronto tra le diverse mense risulta propositivo per il generale miglioramento del servizio. L'accesso mensile è una buona frequenza ma Cognola, servendo 2 plessi, va considerata come mensa unica; si suggerisce pertanto una frequenza maggiore (ogni 15/20 giorni) con tempistiche che consentano di valutare il servizio reso sia ai bambini della primaria che ai ragazzi della secondaria.

L'accesso non deve essere anticipato al personale di cucina (a sorpresa), ma se i Commissari ne hanno piacere possono informare l'Ufficio Istruzione per condurre insieme un sopralluogo e valutare tempestivamente l'attivazione, se possibile, di correttivi e aggiustamenti.

5. Varie ed eventuali

Esauriti gli argomenti all'ordine del giorno e non essendoci altro di cui discutere, alle 19.00 la riunione si chiude.

La verbalizzante
Cristina Bombardelli