

VERBALE COMMISSIONE MENSA

In data 20 aprile 2026 alle ore 17.00 presso l'Aula Magna dell'Istituto Comprensivo di Levico, si riunisce la commissione mensa.

Sono presenti, in modalità Meet o in presenza, i seguenti componenti della commissione: Accler Iris, Bortolamedi Giuliana, Eccher Martina, Galvan Sara, Garollo Monica, Girardi Matteo, Licciardello Davide, Palaoro Stefania, Pulvirenti Rossana, Rosati Flavio; come rappresentante della Comunità Alta Valsugana: Graziella Eccel; per la Risto3: Stedile Roberta e la dietista Zampiero Martina.

La riunione inizia con la presentazione da parte delle insegnanti della situazione attuale riscontrata nelle varie mense dell'Istituto.

Scuola di Calceranica: internamente la mensa funziona meglio e i bambini vengono seguiti con attenzione. Si rilevano alcune criticità: in qualche occasione non c'è una giusta divisione delle dosi tra i due turni, pertanto non sempre viene garantito il bis a tutti; le verdure fresche dovrebbero essere maggiormente condite e ben mescolate; la pizza per i bambini intolleranti al lattosio se possibile dovrebbe essere farcita con altre proteine e quando è previsto il dolce anche per loro dare un altro dolce; quando c'è stato il salame al cioccolato le porzioni erano piuttosto scarse; alcuni abbinamenti di colori e sapori (es. riso in bianco, polpettine e legumi) risultato poco efficaci e non attirano l'assaggio da parte dei bambini. Si chiede se è obbligatorio mettere il formaggio grana nella pasta al pomodoro perchè ad alcuni bambini non piace e quindi non la mangiano. La frittata non è gradita da tutti e si chiede se si può prevedere l'uovo sodo.

Scuola di Tenna: la situazione a Tenna è molto migliorata con la presenza di un'altra cuoca durante la distribuzione del cibo. Si fa presente che l'anno prossimo ci saranno più di 80 presenze tra alunni ed insegnanti, pertanto si auspica un ulteriore incremento orario. E' stato fatto anche un controllo da parte di un genitore. Alcune criticità riscontrate: la pizza viene fatta raramente così pure la carne; la verdura non varia molto; anche la frutta si ripete spesso e talvolta le banane non sono mature. Si

chiede di limitare le mousse per un discorso di sostenibilità e anche perchè poco gradita.

Scuola di Caldonazzo: anche qui si riscontra poca varietà nella verdura fresca e anche nella frutta. Siccome la frittata è poco gradita si chiede se è possibile sostituirla con uova sode. Si riscontra un problema a causa del doppio turno poiché la pasta risulta scotta e a volte fredda. Inoltre le porzioni sono scarse nel primo giro e troppo abbondanti nel bis.

Scuola di Levico e SPG: le insegnanti concordano che con il cambio orario delle scuole medie non si è verificato nessun problema per i turni in mensa, per questo si ringrazia l'ottimo lavoro delle cuoche e la loro organizzazione. Anche qui si riscontrano le seguenti criticità: la pizza viene servita raramente; il rotolo di frittata non è gradito; per frutta e verdura fresca c'è poca varietà; alcuni abbinamenti di colori nei piatti sono poco efficaci. Si chiede se è possibile non mettere il pane sul vassoio in quanto non tutti i bambini lo mangiano.

Prendono poi la parola alcuni genitori che confermano quanto detto dalle insegnanti. Un genitore propone che quando nel menù c'è pasta, gli alunni possano scegliere se prenderla in bianco o con il sugo del giorno. Un altro chiede che ci sia più formazione nelle scuole per sensibilizzare gli alunni sul tema dello spreco alimentare.

Prende poi la parola la dietista della RISTO3, Martina Zampedri che afferma che i menù non sono più settimanali, ma annuali su 200 giorni. Ricorda che la RISTO3 propone progetti di educazione alimentare nelle scuole e che quest'anno è partito anche il progetto "lo spreco zero" rivolto alla scuola secondaria di primo grado. Inoltre aderisce al Banco alimentare ma purtroppo non nel nostro Istituto poiché a Levico non c'è la possibilità di installare un abbattitore.

Alla richiesta del genitore sull' alternativa alla pasta con il sugo risponde che è di difficile attuazione per motivi organizzativi e che non è educativo. Zampedri precisa che nella pasta il formaggio grana è previsto e non può essere tolto, se la cuoca mescola bene la pasta è facile che i bambini non ne sentano il sapore.

La dietista afferma di aver preso nota di tutte le richieste presentate e di tenerne conto per la stesura del menù del prossimo anno. Precisa tuttavia che la dieta deve tener conto delle indicazioni delle linee guida che stabiliscono che la carne può essere inserita non più di 2 volte la settimana e i legumi che sono fonte di proteine la sostituiscono e vengono proposti accanto ad un piatto che i bambini gradiscono (es. spatzle). Cercherà di ridurre l'affettato di tacchino o il prosciutto e di aumentare i menù con la pizza visto che è più gradita e di sostituire la frittata con le uova strapazzate.

Si discutono alcune modalità per evitare lo spreco del pane. La dietista informa che,previa autorizzazione del Dirigente Scolastico, i bambini possono portare a casa il pane e la frutta non consumata.

Per quanto riguarda la varietà di frutta e di verdura fresca, essendo BIO, non sempre è facile reperirla. Ci sarà anche più attenzione alle diete per gli intolleranti.

Al termine un genitore si rivolge alla responsabile della Comunità per chiedere spiegazioni riguardo l'aumento, in certi casi anche considerevole, del buono pasto, un problema emerso nella Consulta dei genitori. La signora Eccel risponde che ogni singolo genitore può telefonare all'ufficio mensa della Comunità per avere chiarimenti.

La riunione si conclude alle ore 18.40

Le verbaliste
Garollo Monica
Giuliana Bortolamedi