

VERBALE COMMISSIONE MENSA

23 GENNAIO 2024

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Il giorno 23 gennaio 2024, alle ore 17.00, la Commissione mensa si è riunita, in modalità mista, presso la Sala Riunioni dell'Istituto comprensivo di Levico Terme.

Sono presenti in Aula:

Galvan Sara (secondaria Levico), Palaoro Stefania (secondaria Levico), Garollo Monica (primaria Tenna), Pulvirenti Rossana (primaria Levico), Dalfollo Giovanni (consulta dei genitori), Dalla Rosa Luca (Comunità Alta Valsugana), Cristina Cantoro (Risto3) e Stedile Roberta (Risto3).

Sono collegati via Meet:

Demattè Nadia (primaria Calceranica), la dietista Zampedri Martina, Castelli Alessia (consulta genitori) e Tabarelli de Fatis Karol (consulta genitori).

Verbalizza l'Assemblea la docente Rossana Pulvirenti..

I lavori della Commissione si aprono alle 17.05.

La professoressa Galvan presenta Cristina Cantoro, la nuova cuoca del plesso di Levico, e la nuova coordinatrice della Risto3, Roberta Stedile. In seguito, propone di dare la parola alle referenti dei vari Plessi dell'Istituto, per delineare la situazione delle rispettive mense.

Prende la parola la maestra Pulvirenti, riferendo che nel plesso di Levico vi è un buon livello di soddisfazione rispetto alla qualità del cibo e all'organizzazione della mensa. Le insegnanti apprezzano il fatto che le classi che usufruiscono del self-service trovino già i vassoi completamente apparecchiati e pronti all'uso nei carrelli. Ciò permette di snellire le procedure del servizio e garantisce maggiore igiene. La maestra aggiunge inoltre che il personale della mensa si mostra disponibile e collaborativo. L'unica criticità emersa nel plesso riguarda l'assenza del bis nella giornata del lunedì. Le insegnanti hanno notato che le quantità offerte non sono sempre sufficienti per gli alunni delle classi quinte, che mostrano di avere fame durante le ore del pomeriggio. La cuoca risponde che, vista l'impossibilità di servire il bis, le porzioni del lunedì sono già più abbondanti rispetto alle altre giornate. Si impegna tuttavia ad incrementarne ulteriormente la quantità.

La maestra Nardelli interviene per il Plesso di Caldonazzo, portando osservazioni positive circa l'organizzazione, la pulizia, la qualità e la quantità del cibo. Le varie

pietanze servite sono buone e vengono apprezzate.

Per il Plesso di Calceranica interviene la maestra Dematté, riportando che non ha ricevuto nessuna segnalazione di criticità. Si apprezza il lavoro del personale della mensa, così come la qualità del cibo. Le pietanze vengono servite ben calde, sia per il primo che per il secondo turno. I bambini iniziano ad apprezzare maggiormente anche i legumi, specie se presentati con il sugo al pomodoro, e gli strangolapreti.

Per il Plesso di Tenna, la maestra Garollo precisa che trattandosi di un plesso piccolo, vi è un unico turno. La mensa funziona bene e la cuoca è molto disponibile. Quest'anno non ci sono bambini che necessitano di diete speciali. I tempi per il consumo del pasto sono un po' ristretti. Per evitare gli sprechi, si è deciso di dare ai bambini del primo ciclo solo metà panino. Il bis viene sempre offerto in tutte le giornate, non essendoci problemi di turnazione. La frutta del mattino, tuttavia, potrebbe essere più varia. A questo proposito, la maestra suggerisce di introdurre maggiormente i mandarini e lo yogurt, molto apprezzati dai bambini. Propone invece di ridurre il consumo delle mousse di frutta confezionate, poiché gli imballaggi sollevano un problema di sostenibilità ambientale.

Per la scuola secondaria interviene la professoressa Palaoro, mettendo in luce che l'organizzazione della mensa è buona. Il fatto di avere alcune classi che usufruiscono del servizio a tavola ha dimezzato i tempi di attesa e diminuito il numero di ragazzini che attendono in coda per essere serviti. Il gradimento del cibo è strettamente correlato al menù giornaliero e alcuni abbinamenti proposti dal menù andrebbero rivisti. La pizza, ad esempio, è sempre abbinata ad un passato di verdure, che generalmente non viene gradito dai ragazzi della secondaria. Ne consegue che questi ultimi consumano soltanto la pizza margherita, che da sola risulta non adatta a soddisfare la fame degli alunni. La professoressa suggerisce dunque di introdurre un tipo di pizza più sostanziosa. Successivamente, la docente sottolinea la comodità di trovare i vassoi già predisposti nelle rastrelliere, ma mette in luce che il pane già disposto sui vassoi rappresenta un potenziale spreco alimentare. Alcuni alunni, infatti, non lo mangiano, per cui il pane resta nel vassoio e non è recuperabile.

Interviene la prof.ssa Galvan, facendo presente che i ragazzi delle medie sono più selettivi: sarebbe opportuno lasciare a ciascuno la libera scelta di prendere il pane, solo se lo gradisce. La prof.ssa interviene anche in merito al bis del lunedì, facendo presente che il problema delle quantità è probabilmente più un problema percepito che reale, poiché le porzioni standard servite il lunedì sono più abbondanti rispetto a quelle delle giornate in cui viene servito anche il bis.

A tal proposito interviene Dalfollo, chiedendo spiegazioni riguardo all'assenza del bis del lunedì. La cuoca precisa che il lunedì, nella mensa del plesso di Levico, si alternano le classi della SP e della SSPG con doppia turnazione, per cui non c'è il tempo materiale di offrire anche un bis.

La prof.ssa Galvan riprende la parola riferendo che le ricette introdotte quest'anno sono gradite ai ragazzi. Questi ultimi spesso richiedono anche il bis, lamentando che tuttavia esso non sia garantito per tutte le pietanze. La cuoca precisa che il bis non può essere offerto per il secondo piatto, poiché per la carne arriva in quantità

commisurata al numero dei fruitori della mensa.

Viene data la parola ai rappresentanti dei genitori.

Interviene il Sig. Tabarelli, sottolineando l'importanza del tema della sostenibilità ambientale, già sollevato dalla maestra Garollo, rispetto al consumo delle mousse di frutta in scatola. Il Sig. Tabarelli richiede inoltre che il verbale degli incontri della commissione possa essere divulgato tra i partecipanti con maggiore celerità.

La parola passa alla Sig.ra Castelli, che riferisce di essersi recata a mangiare in mensa a Levico in due occasioni: una volta nel precedente anno scolastico e una volta a dicembre dell'anno scolastico in corso. La prima volta è stata servita la pasta ai formaggi e un burger vegetale di buona qualità. La seconda volta una crema di porri molto buona e la pizza, che invece era un po' fredda. La Signora chiede di far in modo che la pizza venga servita più calda.

Interviene Galvan facendo notare che per motivi organizzativi tale richiesta è difficilmente accoglibile e che comunque quest'anno la pizza è qualitativamente superiore rispetto allo scorso anno.

Riprende la parola la Sig.ra Catelli, riferendo che anche la mensa di Caldonazzo funziona bene: nel giorno della sua osservazione è stato servito un buon piatto di pollo e patate. L'opzione vegetariana, invece, è sembrata poco curata, poiché consisteva in una semplice fetta di formaggio, mentre sarebbe stato opportuno servire un secondo piatto vegetariano caldo.

Interviene la dietista Zampiero, sottolineando che il menù per le diete speciali è uniformato in tutte le scuole del territorio, garantendo una rotazione di secondi piatti vegetariani piuttosto varia. La dietista si mostra comunque aperta a suggerimenti e fa presente che si potrà lavorare nel periodo estivo per sviluppare ricette più variate e appetitose da offrire come secondo piatto vegetariano.

La Sig.ra Castelli osserva inoltre che molti alunni non gradiscono la frittata proposta a scuola, poiché risulta di consistenza "spugnosa".

La prof.ssa Galvan e la cuoca spiegano che tutto dipende dalla proporzione degli ingredienti utilizzati e dal tipo di cottura, che non avviene in padella bensì in forno, in modo da avere un piatto più sano.

La dietista interviene nuovamente ribadendo che si accettano osservazioni costruttive e input migliorativi riguardo alle ricette già proposte. Ad esempio, se ritenuto opportuno, la frittata potrebbe essere arricchita con delle verdure.

A conclusione del suo intervento, la Sig.ra Castelli chiede che anche nelle giornate del lunedì la frutta possa essere distribuita al mattino ai ragazzi della SSPG. La prof.ssa Galvan esprime perplessità a questo proposito, poiché la distribuzione della frutta non è un compito che rientra nelle mansioni dei docenti o dei collaboratori scolastici.

Viene data la parola al Sig. Dalfollo, che precisa che nell'anno scolastico in corso non si è ancora recato in mensa. Riferisce che non ha ricevuto segnalazioni di criticità e che invece gli è stato riportato che la qualità della pizza è migliorata. Al fine

di evitare gli sprechi, suggerisce di non offrire il pane nelle giornate in cui è prevista la pizza. Consiglia invece di introdurre maggiormente le patate nel menù, poiché queste sono proposte solo poche volte al mese.

Interviene la dietista precisando che, secondo le linee guida, le patate sono in cima alla piramide alimentare, poiché considerate carboidrati. Il loro consumo esclude quello della pasta, quindi devono essere proposte come piatto unico in abbinamento ad un secondo. Non è semplice trovare degli accostamenti adatti e inoltre per soddisfare gli alunni, la grammatura delle patate deve essere piuttosto abbondante. Ciò implica una mole di lavoro notevole per le cuoche dei plessi più grandi, in quanto le patate proposte in mensa sono sempre patate fresche e di conseguenza i tempi di preparazione e cottura sono molto lunghi.

Interviene infine il Sig. Della Rosa, riportando di uno scambio di email con un genitore che lamentava il fatto che un gruppo di alunni in mensa mangiava solo pane. Prende la parola Galvan, sottolineando che l'osservazione del genitore aveva inizialmente destato una certa preoccupazione. E' stato consultato il Sig. Rosati, Presidente della Consulta dei Genitori, il quale ha riferito di non aver ricevuto nessuna segnalazione di criticità rispetto alla questione da parte delle famiglie. Della Rosa è giunto alla conclusione che alcune famiglie accolgono in maniera acritica le osservazioni dei figli, senza sforzarsi di capire se quanto da loro riportato corrisponda a verità. La prof. Galvan sottolinea l'importanza del ruolo di mediazione degli insegnanti, in quanto adulti di riferimento.

Della Rosa si rivolge alla dietista e accoglie positivamente l'apertura dimostrata rispetto alla collaborazione tra i membri della commissione, al fine di mettere a punto nuove ricette. Si compiace anche del fatto che il servizio mensa funzioni in modo efficiente e che non ci siano sprechi, vista anche l'iniziativa del Cestino Solidale, messa in atto in alcune scuole del territorio.

Prende la parola il Sig. Tabarelli, chiedendo che possa essere messo a punto un sistema di comunicazione più immediata ed efficace tra i rappresentanti dei genitori facenti parte della commissione (es. mailing list o scambio di numeri di telefono). Lo stesso chiede inoltre che i nominativi e i contatti dei genitori che partecipano alla commissione possano essere resi noti a tutti i genitori degli alunni, in modo da poter essere più facilmente contattati per rendersi portavoce di osservazioni ed eventuali criticità espresse dalle famiglie.

La prof.ssa Galvan conclude la riunione facendo presente che riferirà delle esigenze emerse al presidente Rosati, poiché quanto richiesto rientra nelle sue competenze.

La riunione si conclude alle ore 18:05.

La verbalista,

Rossana Pulvirenti