



## COMUNE DI MARTELLAGO

- Città Metropolitana di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

### SETTORE SOCIO-CULTURALE

### SERVIZIO PUBBLICA ISTRUZIONE-CULTURA-SPORT-ASSOCIAZIONI

#### VERBALE COMITATO MENSA DEL 14/02/2022

Alle ore 17,00 di Lunedì 14/02/2022 si è riunita in modalità telematica la Commissione Mensa.

Sono presenti:

**GENITORI:** Erazo Mariuxi Elizabeth (Primaria "Goldoni" Martellago)  
Berro Claudia (Primaria "Sauro" Maerne)  
Pecci Irene (Primaria "Sauro" Maerne)  
Spolaor Debora (Primaria "Giovanni XXIII Olmo")  
Borina Valeria (Infanzia "L. Malaguzzi" Martellago)  
Fambo Elisabetta (Infanzia "L. Malaguzzi" Martellago)  
Ceolin Elisa (Infanzia "S. Isaacs" Maerne)

#### INSEGNANTI:

Bugin Carla (Infanzia "L. Malaguzzi" Martellago)  
Franzoi Emanuela (Infanzia "G. Rodari" Olmo)  
Venturini Michela (Infanzia "S. Isaacs" Maerne)  
Enrici Paola (Primaria "C. Goldoni" Martellago)  
Favaro Elisabetta (Primaria "Giovanni XXIII" Olmo)  
Colcera Alessio (Primaria "Sauro" Maerne)

#### PRESIDENTI CONSIGLI DI ISTITUTO

Padoan Debora (I.C. "Goldoni" Martellago)  
Donnarumma Francesco (I.C. "Matteotti" Maerne)

#### AMMINISTRAZIONE:

Silvia Bernardo (Assessore P.I. e Politiche Sociali)  
Xodo Simonetta (respons. Centro Cottura Serenissima Ristorazione)  
Gallana Davide (Biologo/Nutrizionista Serenissima Ristorazione)  
Maria Bruzzese (Tecnologa alimentare incaricata)  
Giorgia Goffo (Responsabile Settore Socio-Culturale)  
Barbiero Mara (Servizio Pubblica Istruzione)

**Goffo G.:** apre la seduta manifestando l'entusiasmo per una forte presenza di rappresentanti e cede la parola alla ditta Serenissima Ristorazione Spa per illustrare il 2° punto all'ordine del giorno: "merenda sana a scuola".

**Gallana D.:** il progetto ha l'obiettivo di fornire agli alunni la frutta a merenda per sensibilizzare loro e le famiglie a una maggiore consapevolezza sull'importanza di alimentarsi in modo sano e corretto, evitando l'assunzione di prodotti industriali (merendine) che danno un maggiore senso di sazietà e diminuiscono la sensazione di appetito che dovrebbe invece avvicinare gli alunni al pasto. La frutta verrebbe consegnata il giorno prima presso le varie mense scolastiche e non distribuita durante il pranzo, ma utilizzata nella mattinata del giorno dopo. Si pensava di partire con una sperimentazione, inserendola per il momento in un giorno a settimana.

**Bugin C.:** questa proposta è già stata attivata nella nostra scuola prima della pandemia da covid. L'esperienza è stata positiva. Si può concordare un giorno a settimana, distribuendo ad esempio la banana. Dovrei comunque condividere la proposta con le colleghe.

**Enrici:** è da anni che presso la ns. scuola abbiamo introdotto la merenda "condivisa", sia per una questione di salute sia perché i bambini non arrivano troppo sazi all'ora del pranzo. Condivisa vuol dire che con i genitori si stabilisce quale merenda far portare ai bambini in ogni giorno della settimana. Questa proposta sostituirebbe quello che già facciamo, andrebbe bene sperimentare con uno o due giorni.

**Mariuxi E.:** sono perplessa non credo sia molto facile far accettare ai genitori questa proposta. Attualmente ogni classe della scuola che rappresento, ha ogni giorno una merenda diversa già stabilita a monte (come



## COMUNE DI MARTELLAGO

- Città Metropolitana di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

### SETTORE SOCIO-CULTURALE SERVIZIO PUBBLICA ISTRUZIONE-CULTURA-SPORT-ASSOCIAZIONI

detto dall'insegnante Enrici). La maggior parte dei genitori non rispetta quello che si è deciso con le motivazioni più varie tra cui: mio figlio non mangia a pranzo quello che viene proposto e quindi preferisco dare una merenda più sostanziosa.

**Bugin C.:** l'ideale è tenere un giorno fisso (es.: banana al giovedì) e condividere la proposta con le colleghe insegnanti.

**Enrici P.:** dipende molto dal gruppo classe o gruppo genitori. Io quest'anno insegno ad una seconda e vedo che in generale la merenda condivisa è accolta bene come pure la frutta è gradita e consumata. Mi domando però chi porterebbe la frutta in classe al mattino.

**Goffo G.:** per i bambini più grandi si potrebbe incaricare uno o due alunni a ritirare la frutta presso il locale dove è stata lasciata il giorno prima e farla portare in classe. Vorrei sentire il parere degli altri rappresentanti in merito.

**Colcera A.:** siamo d'accordo con l'iniziativa, però dobbiamo capire come verrà distribuita.

**Favaro E.:** appoggiamo l'iniziativa.

**Venturini M.:** appoggiamo l'iniziativa. Prima della pandemia consumavamo la merenda tutti insieme nel salone centrale. Credo che ci saranno sempre dei bambini che non vorranno assaggiare la frutta.

**Bernardo S.:** vorrei che la ditta Serenissima Ristorazione spiegasse come avverrebbe la consegna della frutta il giorno prima della consumazione.

**Xodo S.:** la frutta verrebbe suddivisa in contenitori, uno per classe; basterebbe solo andarla a prendere e consegnarla alla classe.

**Bernardo S.:** prima di iniziare questa sperimentazione dobbiamo essere sicuri di avere la collaborazione del personale scolastico visto che la distribuzione avviene durante l'orario scolastico.

**Goffo G.:** è importante condividere questo pensiero. Se viene diffuso lo spirito educativo/costruttivo dell'iniziativa e siamo noi che lo veicoliamo, ha più possibilità che venga accolto favorevolmente. Passerei al primo punto dell'o.d.g.: progetto educazione alimentare 2022, per il quale abbiamo già fatto il passaggio con le due Dirigenti Scolastiche, invito la dott.ssa Bruzzese ad illustrarlo.

**Bruzzese M.:** l'obiettivo è quello di educare i bambini ad una corretta alimentazione e far in modo che il messaggio arrivi anche ai genitori. Gli obiettivi sono quelli di favorire una percezione adeguata del cibo, sensibilizzare le insegnanti ad un adeguato porzionamento, promuovendo alcuni alimenti e le verdure, diffondendo una corretta informazione, portando in tavola piatti sani e gustosi, anche se non è sempre facile. Oggi c'era il cavolo cappuccio e non è stato gradito da tanti anche se lo proponiamo in svariati modi. Dobbiamo far in modo che quando vedono questa pietanza nel piatto sviluppino consapevolezza, dobbiamo condurre il bambino nella strada giusta. Devono essere consapevoli che spesso ci sono eccessi calorici, troppi carboidrati, la dieta deve essere equilibrata e bilanciata. Oggi ne abbiamo parlato con la referente insegnanti all'infanzia di Olmo e io ne ho parlato con la dottoressa del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL 3.

**Goffo G.:** la dott.ssa Bruzzese ci ha illustrato i contenuti del progetto, vorrei che illustrasse nello specifico come abbiamo pensato di strutturare gli interventi.

**Bruzzese M.:** pensavamo di partire prima con le classi terze, quarte e quinte in quanto hanno già sviluppato una loro formazione e rifiutano certi alimenti. Con il collega Gallana vorremo spiegare, con l'ausilio di un cartellone identificativo, la piramide alimentare e i prodotti della dieta mediterranea, facendo assaggiare, se c'è il tempo, i legumi e le verdure. Ci recheremo classe per classe e in circa 40 minuti cercheremo di affrontare l'argomento.

**Gallana D.:** concordo con quanto detto dalla dott.ssa Bruzzese, l'obiettivo è anche quello di far conoscere a livello fisico l'alimento/verdura, attraverso il tatto, il gusto. Faremo un gioco interattivo con l'ausilio di cartelloni colorati che rimarranno alla scuola e che i bambini continueranno a vedere, spiegando le proprietà dei cibi, lasciando loro un libricino in regalo, la cui lettura verrà condivisa con i genitori.

**Goffo G.:** prima della realizzazione di questo momento formativo, daremo comunicazione a tutti i genitori attraverso la scuola, con l'obiettivo di sensibilizzarli, di costruire cultura, investimento, con l'idea di reiterare la formazione in futuro e costruire così un patrimonio.

**Venturini M.:** si partirà con i bambini più grandi della scuola primaria, ma per la scuola dell'infanzia?



## COMUNE DI MARTELLAGO

- Città Metropolitana di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

### SETTORE SOCIO-CULTURALE SERVIZIO PUBBLICA ISTRUZIONE-CULTURA-SPORT-ASSOCIAZIONI

**Bruzzese M.:** il progetto sarà rivolto a tutti i bambini, ma prima si partirà con quelli più grandi poiché hanno già un proprio bagaglio di conoscenze e dobbiamo solo ricordare loro quali sono le nozioni corrette.

**Bugin C.:** anni indietro ci siamo attivati con incontri rivolti ai genitori, riunendoli all'inizio dell'anno scolastico, nel momento in cui i loro figli entravano per la prima volta a scuola. Si spiegava loro il menù com'era strutturato, il perché di certe pietanze. Era una buona iniziativa, che se viene contestualizzata dà una profonda motivazione, a partire dalla famiglia.

**Enrici P.:** sono molto contenta se l'iniziativa venisse estesa già da quest'anno scolastico alle classi prime e seconde. La prossima settimana si svolgerà il consiglio di interclasse e potrei già illustrarla, se ha il benestare della Dirigente Scolastica.

**Mariuxi E.:** posso parlarne anch'io durante la riunione con i genitori. Verrà riproposta il prossimo anno scolastico?

**Bugin C.:** è quello che volevo chiedere anch'io. Si tratterebbe di un accompagnamento scuola/famiglia.

**Bernardo S.:** sarebbe auspicabile l'incontro con i genitori all'inizio dell'anno scolastico.

**Goffo G.:** partiremo con un coinvolgimento ridotto dei genitori, ipotizzando l'implementazione a settembre prossimo.

**Bugin C.:** cerco di condividere le problematiche relative al servizio con le due rappresentanti dei genitori.

**Borina V.:** i bambini hanno difficoltà ad approcciarsi a certi alimenti, ad es. il radicchio che ha la costa grossa e un sapore amarotico, o al merluzzo al latte, le verze, anche il pomodoro è risultato acido alcune volte, il pane per fortuna è stato reintrodotta al posto dei crackers. Speriamo venga ripristinato quanto prima la possibilità per i genitori di andare ad assaggiare in mensa.

**Fambo E.:** non ho ricevuto segnalazioni in quanto le richieste fatte nella riunione precedente sono state soddisfatte e sono d'accordo, se rientrerà l'emergenza covid, al reinserimento degli assaggiatori anche presso la scuola dell'infanzia.

**Bugin C.:** il formaggio fontina non è stato gradito, odorava un po' troppo. Se al posto del radicchio si somministrasse una insalatina sarebbe meglio, i bambini fanno fatica a mangiare il radicchio, le foglie sono troppo grandi. L'affettato di tacchino è stato gradito e sarebbe da introdurre più spesso. Dopo il periodo di emergenza sanitaria (31/03) sarebbe auspicabile effettuare un unico turno di mensa con tutte e quattro le sezioni insieme.

**Enrici P.:** chiedo se potremo avere qualche volta lo yogurt al posto della frutta. Effettivamente il pomodoro che era sulla pizza aveva un gusto molto forte. Rispetto alle verdure crude come i finocchi o il cappuccio, chiedo se è possibile farli tagliare più sottili in modo che vengano mangiati dagli alunni. Il servizio refezione nel complesso funziona bene.

**Mariuxi E.:** ho assaggiato il riso al pomodoro e non aveva gusto, anzi questa volta il pomodoro era acido, era senza formaggio grana e c'è stato molto scarto tra i bambini. Chiedo come già segnalato, di inserire i piatti più gustosi anche al lunedì che è l'unico giorno di rientro per alcune classi della primaria di Martellago.

**Favaro E.:** alla scuola primaria di Olmo non abbiamo grandi segnalazioni da fare. Anche da noi il formaggio "fontina" non è stato gradito e neanche le polpette di pesce, per il resto tutto bene.

**Colcera A.:** alla primaria di Maerne le verze proposte avevano un gusto sgradevole e non sono state neanche assaggiate, da qualche giorno i primi piatti arrivano freddi, la frittata ha un colore strano e all'aspetto sembra sintetica.

**Gallana D.:** la frittata viene preparata con latte biologico, parmigiano reggiano e uovo pastorizzato bio. Forse il colore è dato dall'utilizzo delle uova pastorizzate. Rispetto al gusto chiedo anche alla sig.ra Barbiero M. che l'ha assaggiata un suo parere.

**Barbiero M.:** la frittata era buona, gustosa, forse si presentava in modo strano, alta e non nel modo a cui siamo abituati, ma questo è dovuto alla cottura nelle teglie da forno.

**Enrici P.:** i bambini erano diffidenti di fronte al burger vegetale per il colore diverso dal burger di carne, ma chi lo ha assaggiato l'ha trovato gradevole.

**Bugin C.:** nella nostra scuola non sono stati graditi.

**Franzoi Emanuela:** non erano sgradevoli, ma anche da noi i bambini li hanno rifiutati. Io non ho il feedback dei genitori perché non vengono ad assaggiare, però ho sentito la rappresentante dei genitori che mi ha detto di non avere nulla da esporre.



## COMUNE DI MARTELLAGO

- Città Metropolitana di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

### SETTORE SOCIO-CULTURALE SERVIZIO PUBBLICA ISTRUZIONE-CULTURA-SPORT-ASSOCIAZIONI

**Gallana D.:** il pomodoro sulla pizza è diverso dal solito. Abbiamo cambiato fornitore per la base della pizza, in quanto questa ha uno spessore più basso. La prossima volta somministreremo la pizza al lunedì. Per quanto riguarda le polpette di carne, non vengono date al lunedì in quanto la loro preparazione avviene il giorno antecedente la loro distribuzione e nel caso di lunedì, il giorno prima è la domenica. Per quanto riguarda la sostituzione del pane con i crackers, è stata una decisione a cui siamo pervenuti, dopo l'autorizzazione da parte del Comune, per evitare inutili sprechi. Con la messa in quarantena di intere classi ci siamo trovati a volte con pane non distribuito che andava buttato. Il merluzzo è il pesce più gradito e lo distribuiamo a differenza dei filetti di platessa, in quanto questi ultimi possono contenere delle spine. Il merluzzo lo proponiamo anche come polpette, gratinato e siamo obbligati a servirlo, oggi ad esempio abbiamo distribuito i bastoncini di merluzzo, ma non possiamo dare solo questa preparazione anche se gradita, non è fattibile. In qualche modo i bambini devono consumare il pesce, non possiamo dare ad es. solo il tonno, perché gradito, anche perché può essere distribuito solo alle primarie per il motivo che può contenere metalli pesanti, cerchiamo allora altre preparazioni come le polpette. Per la fontina provvederemo le prossime volte a non proporla, ma dispiace in quanto è un prodotto del territorio e lo scopo è quello di far conoscere anche altre varietà di formaggio. Ci fa piacere sentire che l'affettato di tacchino è gradito, ovviamente questo è un menù invernale e alcune di queste preparazioni non verranno proposte con il menù primaverile. Per la fornitura di yogurt alla primaria di Martellago non c'è nessun problema, procederemo in tal senso.

**Xodo S.:** le verdure crude vengono affettate dalle macchine apposite. Faremo una verifica rispetto alla misura del taglio. E' anche vero che le verdure più affettate sottili sono e più facilmente si ossidano.

**Bruzzese M.:** vorrei sapere dai rappresentanti se le salsicce di pollo e tacchino sono state gradite e così pure la bietina.

**Enrici P.:** i bambini preferiscono verdure crude e le salsicce le hanno trovate salate.

**Spolaor D.:** le salsicce di pollo e tacchino erano buone e sono state gradite alla primaria di Olmo.

**Bugin C.:** chiedo se si può trovare una soluzione al tris di verdure. I bambini mangiano le patate contenute o le carote, ma lasciano lì le zucchine perché di consistenza molle e umide.

**Enrici P.:** il tris di verdure viene mangiato più volentieri rispetto alle zucchine quando vengono proposte da sole.

**Venturini M.:** chiedo dei chiarimenti rispetto alla modalità per ordinare il pasto in bianco. Ci sono genitori che lo ordinano in sostituzione del menù specifico di quella giornata, perché dicono che il proprio figlio altrimenti non mangerebbe, come dobbiamo comportarci?

**Xodo S.:** ordinare il pasto in bianco è una opportunità che viene data ai bambini che vengono da una indisposizione. I genitori devono capire che non è una scelta, ma ha una composizione fissa, c'è il riso o la pasta all'olio come primo piatto, carne bianca o formaggio come secondo e patate o carote bollite come contorno, mela come frutta. Si può ordinare per tre giorni consecutivi e non oltre.

**Venturini M.:** come farglielo capire ai genitori?

**Bugin C.:** si potrebbe inserire nel portale di Ecivis una frase che sintetizza quanto detto e che è stabilito nel capitolato speciale d'appalto.

**Goffo G.:** è una situazione specifica e solo l'insegnante che assiste a questa reiterata scelta del genitore ha la possibilità di parlarci.

**Franzoi Emanuela:** i genitori ti dicono che se non ordinano il pasto in bianco, il proprio figlio non mangia niente e noi non possiamo cozzare contro il volere dei genitori. Tra l'altro si verifica anche l'effetto contrario tra i bambini, ce ne sono alcuni che vedendo il proprio compagno con un pasto diverso e vorrebbero averlo anche loro.

**Bernardo S.:** si ma se non c'è una motivazione sanitaria non si può perseguire queste scelte.

**Enrici P.:** penso sia capitato a tutti gli insegnanti di avere un bambino inappetente e sappiamo tutti che in questi casi si fanno continui compromessi.

**Berro C.:** ben venga l'educazione alimentare per i genitori. Segnalo che le classi a modulo che vengono servite in classe trovano il pasto freddo. Chiedo l'inserimento di minestre.



## COMUNE DI MARTELLAGO

- Città Metropolitana di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

### SETTORE SOCIO-CULTURALE SERVIZIO PUBBLICA ISTRUZIONE-CULTURA-SPORT-ASSOCIAZIONI

**Bruzzese M.:** le temperature sono idonee, oggi ho verificato alla primaria di Maerne, oggi sono stati serviti gli spaghetti che magari mantengono meno la cottura e a distribuzione nelle classi con il bambino che rimane in fila in attesa del proprio vassoio, a mio avviso è poco funzionante.

**Gallana D.:** la distribuzione effettuata in quel modo è stata concordata con la Dirigente Scolastica ad inizio pandemia per garantire a tutti i bambini di consumare il pasto. Ciò non toglie che possiamo rivedere le modalità con la Dirigente stessa.

**Goffo G.:** essendo una situazione specifica e limitata alla primaria di Maerne, soprassederei su questo argomento. Se c'è qualcun altro che vuole intervenire.

**Enrici P.:** molto graditi gli spaghetti, da proporre più spesso.

**Goffo G.:** Vi salutiamo e ci risentiremo presto con le comunicazioni di avvio del percorso di educazione alimentare e merenda sana con il preliminare coinvolgimento delle Dirigenti scolastiche.

Alle ore 19,00, esauriti gli argomenti all'o.d.g., la riunione si conclude.

La verbalizzante  
Mara Barbiero