



## COMUNE DI MARTELLAGO

- Città Metropolitana di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

### SETTORE SOCIO-CULTURALE

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

#### VERBALE COMMISSIONE MENSA DEL 25/05/2022

Alle ore 16,30 di Mercoledì 25/05/2022 si è riunita in modalità mista (presenza per tutti i partecipanti e telematica per la ditta Serenissima Ristorazione Spa e la dott.ssa Bruzzese) la Commissione Mensa.

Sono presenti:

**GENITORI:** Erazo Mariuxi Elizabeth (Primaria "Goldoni" Martellago)  
Berro Claudia (Primaria "Sauro" Maerne)  
Borina Valeria (Infanzia "L. Malaguzzi" Martellago)

**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)

**COMUNE:** Silvia Bernardo (Assessore P.I. e Politiche Sociali)  
Giorgia Goffo (Responsabile Settore Socio-Culturale)  
Barbiero Mara (Servizio Pubblica Istruzione)

**ESTERNI:** Maria Bruzzese (Tecnologa alimentare incaricata dal Comune)  
Xodo Simonetta (respons. Centro Cottura Serenissima Ristorazione)  
Gallana Davide (Biologo/Nutrizionista Serenissima Ristorazione)  
Costantini Alessandro (Ispettore Serenissima Ristorazione)

**Goffo G:** apre la seduta informando che lo scopo della riunione è prima di tutto illustrare le due iniziative promosse dall'Amministrazione com.le nei mesi di marzo, aprile, maggio 2022: educazione alimentare e merenda sana. Darei pertanto la parola alla dott.ssa Bruzzese M., nostra consulente.

**Bruzzese M:** nel mese di marzo abbiamo iniziato con la scuola primaria di Maerne e ci siamo recati presso la scuola io e il dott. Gallana D. biologo/nutrizionista della ditta Serenissima Ristorazione Spa. Si è parlato di stagionalità, del biologico, del km. 0. Gli alunni hanno dimostrato interesse e si sono dimostrati attenti, ponendo tante domande appropriate. Ho ritenuto interessante farmi mostrare che cosa avevano nello zaino come merenda portata da casa e ho visto molti snack dolci e salati, solo pochi bambini avevano la frutta, una bambina in particolare aveva portato il sedano e la maestra ha riferito che questa bambina è solita portare la verdura o la frutta. Ad Aprile ci siamo recati alla primaria di Martellago, dove ai temi trattati nell'altra scuola abbiamo introdotto anche l'argomento piante aromatiche, che in cucina vengono molto utilizzate per insaporire i cibi. In questa scuola ho notato già una pregressa preparazione degli alunni, le insegnanti mi hanno confermato che già da molto tempo hanno portato avanti un'iniziativa pregevole che è la merenda condivisa, stabilendo un giorno a settimana nel quale tutti i bambini devono portare a scuola come merenda un frutto. Nel mese di maggio siamo passati alla scuola primaria di Olmo dove purtroppo anche qui tra le merende che gli alunni avevano portato c'erano molti snack salati e supercalorici, panini con nutella. Abbiamo comunque voluto trasmettere l'importanza della frutta e della verdura.

**Ass.re Bernardo S.:** agli insegnanti e genitori presenti chiedo qual è stata la Vs. impressione in merito a questa esperienza.

**Enrici:** il riscontro è stato più che positivo, da parte di tutte le colleghe del plesso. Il progetto è stato calibrato bene, anche in termini di tempo, sono stati utili i materiali portati a scuola dalla ditta e lasciati alle classi. Questa iniziativa ha permesso alle docenti di lavorare in seguito con gli alunni, anche sui termini che durante il corso sono stati utilizzati e che per gli alunni potevano essere difficili da interpretare.



## COMUNE DI MARTELLAGO

- Città Metropolitana di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

### SETTORE SOCIO-CULTURALE

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

**Goffo G.:** ritengo utile precisare una cosa importante. L'iniziativa è stata proposta dalla dott.ssa Bruzzese e la ditta Serenissima Ristorazione Spa ha presenziato con il dott. Gallana, fornendo anche i prodotti (frutta, verdura, cartellonistica) utili alla conoscenza. Come dimostra questa iniziativa, i due interventi (Serenissima e nostra consulente) tendono agli stessi obiettivi, la ditta appaltatrice ha dimostrato di non limitarsi alla sola erogazione dei pasti.

**Favaro E.:** anche alla primaria di Olmo abbiamo avuto un buon riscontro rispetto a questo progetto, mentre dovrei esporre un piccolo appunto per l'iniziativa merenda sana a scuola.

**Goffo G.:** affrontiamo successivamente questo ultimo argomento, ora lascerei la parola agli altri componenti perché possano esprimere il loro parere in merito all'iniziativa di educazione alimentare.

**Berro C.:** l'iniziativa alla primaria di Maerne è stata molto positiva. I bambini sono tornati a casa entusiasti e hanno raccontato l'esperienza. Auspicio però venga fatto anche un lavoro con le famiglie che hanno un ruolo fondamentale.

**Ass.re Bernardo S.:** certo l'educazione inizia dai piccoli, ma deve coinvolgere tutti, genitori compresi.

**Goffo G.:** siamo partiti con il primo step, sapendo che sarà una vicendevole stimolazione.

**Colcera A.:** ottima iniziativa da riproporre anche in modo più approfondito con il prossimo anno scolastico.

**Bugin C.:** avevamo già fatto una esperienza di questo tipo già nel 2018 con la dietista della ditta Serenissima Ristorazione, non siamo nuovi a queste iniziative, era stata fatta anche in presenza dei genitori. Purtroppo questi ultimi fanno fatica a partecipare, ma auspicio in futuro di coinvolgerli in riunioni ad inizio dell'anno scolastico, come si è già fatto in passato, in modo da informarli sui menù proposti. Il 9 maggio è stata una esperienza positiva, ma la tempistica non era adeguata. Noi insegnanti facciamo in continuazione educazione alimentare, invitando i bambini ad assaggiare, accompagnandoli durante il pranzo, ma i tempi stretti e a volte gli abbinamenti dei cibi (legumi e verdure) fanno sì che il bambino mangi poco e lasci le pietanze nel piatto.

**Goffo G.:** quest'anno siamo arrivati tardi con questa iniziativa, ma purtroppo abbiamo vissuto ad inizio anno scolastico altre problematiche e limitazioni dovute alla pandemia.

**Franzoi Emanuela:** i bambini piccoli non mangiano alcune pietanze. I genitori tendono a preparare ai loro figli sempre gli stessi cibi che sanno vengono graditi. I genitori devono essere istruiti/sensibilizzati ad una alimentazione sana.

**Bruzzese M.:** pochi giorni fa abbiamo avuto gli incontri anche con i bambini delle scuole dell'infanzia, è stato fatto anche un gioco con le scatole che contenevano la frutta e la verdura e i bambini dovevano indovinare il nome anche attraverso l'olfatto. Alla scuola dell'infanzia di Maerne i bambini dopo la lezione hanno consegnato al dott. Gallana un disegno raffigurante il corso appena terminato, è stato bello. Le insegnanti ci hanno messo molto a ns. agio. Desidererei riproporre questa iniziativa già da settembre 2022.

Viene consegnata ai presenti la relazione redatta dalla dott.ssa Bruzzese e riguardante il progetto di educazione alimentare svolto nelle scuole dell'infanzia, nella quale si può vedere il disegno fatto dai bambini.

**Goffo G.:** chiedo ora ai rappresentanti di ditta Serenissima Ristorazione Spa di illustrare l'iniziativa "merenda sana".

**Gallana D.:** l'iniziativa che è partita con l'introduzione della frutta in una giornata a settimana è stata voluta perché avevamo visto che solo due bambini su 20 portavano la frutta a scuola come merenda. Memori che secondo la normativa vigente in materia, è necessario consumare cinque porzioni al giorno tra frutta e verdura abbiamo incominciato dando così un messaggio alle famiglie.

**Goffo G.:** altra considerazione in merito all'avvio del progetto è quella che la frutta veniva lasciata molto spesso sul tavolo durante il pasto e non consumata, anticipandola a merenda, i bambini arrivano con maggior appetito al momento del pranzo e consumano il pasto che viene proposto.

**Enrici P.:** purtroppo per problemi di tempo, a causa del doppio turno, durante il pranzo la frutta non viene sempre consumata e quindi viene lasciata sul tavolo. Con l'introduzione del sacchetto si è ovviato in parte al problema dello spreco.

**Favaro E.:** effettivamente prima dell'introduzione del sacchetto, molta frutta veniva buttata, ma in questa iniziativa devo dire che ciò che non è stato gradito dai genitori è che la tipologia della frutta è sempre la



## COMUNE DI MARTELLAGO

- Città Metropolitana di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

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

stessa (banana), non doveva essere frutta di stagione? Alla ditta Serenissima è già arrivata questa segnalazione. Inoltre i genitori hanno dimostrato perplessità nel toglierla al pasto e darla alla merenda in quanto ci sono bambini che non mangiano nulla durante il pranzo e avere la frutta in quel momento può rappresentare una alternativa al pasto.

**Colcera A.:** si potrebbe fare in modo che la frutta venga distribuita in tutta la settimana?

**Borina V.:** i bambini sono diffidenti, ma quando vedono che altri si apprestano ad una pietanza, lo fanno anche loro, subentra l'emulazione.

**Franzoi E.:** una mamma mi ha riferito che il suo bambino non mangia nessun tipo di frutta e infatti provando a far assaggiare anche un piccolo pezzetto di banana, il bambino ha avuto un conato di vomito.

**Ventrurini M.:** nella nostra scuola ci siamo accordati in questo modo, e questo è già stato accennato alla dott.ssa Bruzzese e al dott. Gallana, raccogliamo le mele e le diamo nel pomeriggio o al mattino a merenda.

**Bugin C.:** a settembre 2019 abbiamo usufruito della proposta fatta dalla ditta Serenissima che nella sua offerta in sede di gara aveva proposto la merenda e tutti i bambini. Tutti i giovedì con tutte le sezioni si faceva la merenda insieme. Ora la facciamo in classe e non è la stessa cosa. Sarebbe bene introdurre anche un secondo giorno.

**Mauriuxi E.:** molta frutta veniva gettata, i bambini davano uno/due morsi e poi la lasciavano lì sul tavolo. E' molto meglio darla a merenda.

**Goffo G.:** preciso che la scelta di dare la frutta a merenda comporta dei costi, in quanto viene data anche a quei bambini che non usufruiscono del pranzo e i cui genitori hanno chiesto l'esonero dal servizio.

**Enrici P.:** per ovviare ai costi, si potrebbe far portare ai genitori di quei bambini un frutto in quella giornata. L'iniziativa all'inizio ha presentato delle difficoltà a livello organizzativo, dal momento in cui è stata presentata ai genitori al momento in cui è partita è passato del tempo. Come insegnanti avevamo proposto come giornata di distribuzione il giovedì (per uniformarci alla giornata chiesta dalla scuola dell'infanzia di Martellago e dato che al mercoledì già avevamo la frutta portata da casa nel nostro Progetto della merenda condivisa). La ditta invece ha fornito la frutta il mercoledì a tutti gli alunni del tempo pieno, mentre gli alunni del tempo normale che mangiano una sola volta a settimana, viene distribuita il lunedì. Anche da noi viene richiesta per il prossimo anno una maggiore varietà.

**Bugin C.:** si potrebbe pubblicizzare e rendere pubbliche le relazioni che la dott.ssa Bruzzese ha redatto e presentato all'Amministrazione sulle risultanze del progetto di educazione alimentare.

**Ass.re Bernardo S.:** passiamo ora al terzo punto dell'Odg, chiedo ai rappresentanti se hanno problemi, criticità da segnalare.

**Borina V.:** riporto le lamentele di alcuni genitori che dicono che in alcune settimane c'è una prevalenza di pietanze con una base di pomodoro (sugo), mentre altre settimane più in bianco, chiedono se è possibile diversificare. I ceci con i pomodori non sono graditi, il tris di verdure nemmeno, le zucchine sono troppo acquose, le verdure sono poco condite e poco saporite. Si chiede più carne e formaggi al posto dei legumi. Sono stati somministrati cubetti di pesce al forno che non sono stati graditi, come pure la focaccia che era troppo alta e asciutta, difficile da addentare dai piccoli.

**Favaro E.:** effettivamente la focaccia era molto alta. Sono state date delle polpette di pesce che non avevano sapore. Mi è stato chiesto di riferire come mai poche volte vengono servite le coscette di pollo che invece sono molto gradite.

**Berro C.:** l'introduzione della pasta integrale con il sugo anche di lenticchie è una nota positiva. Segnalo le temperature dei cibi per gli alunni che consumano il pasto in classe. Avviso comunque che faccio molto da filtro rispetto alle segnalazioni ricevute dai genitori.

**Venturini M.:** oggi è stata data la pizza, l'affettato di tacchino e il contorno di fagiolini con le patate che non è stato gradito.

**Bugin C.:** si ci sono abbinamenti che non vanno.

**Enrici P.:** non ci sono particolari rilevazioni. Ci sono cibi più graditi e quelli meno riusciti. C'è stato un giorno in cui è stato dato il contorno per primo (pomodori conditi) e per secondo il riso con le polpette di carne. E' stato molto apprezzato, i bambini lo hanno visto come una novità, forse si potrebbe pensare di dare prima le verdure anche in altre occasioni. Per l'ultimo giorno di scuola (8 giugno) alcune classi chiedono di



## COMUNE DI MARTELLAGO

- Città Metropolitana di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

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

avere il cestino in alternativa al pasto previsto, per fare un pic-nic nel giardino scolastico. Chiedono inoltre se sia possibile avere il gelato, anziché la frutta o un dolcetto.

**Gallana D.:** il ns. impegno è massimo e ogni giorno controlliamo come va il menù. All'infanzia di Maerne dove il contorno è servito prima del primo piatto, i bambini risultano molto più curiosi nei riguardi del secondo piatto e in questo modo mangiano di più. Hanno assaggiato i ceci pertanto si può dire che non è solo una questione di abbinamenti ma anche di ordine nella somministrazione. Abbiamo distribuito le Piadine in una giornata in cui abbiamo proposto il menù regionale (emiliano) e per quanto riguarda la focaccia effettivamente era troppo lievitata. Il menù è in fase di validazione da parte del S.I.A.N. (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione) pertanto viene valutata la fase di preparazione della pietanza, il calcolo delle calorie, attenendosi alle indicazioni delle Linee Guida sull'Alimentazione. Sarebbe più facile anche per noi somministrare piatti graditi, ma ci siamo presi questo impegno. Dobbiamo nutrire il bambino e non alimetarlo. Dobbiamo imporci e far in modo che mangino bene, così come imparano altre nozioni a scuola, devono imparare a mangiare. Le temperature dei cibi alle classi sono state monitorate e risultavano corrette. Per quanto riguarda il condimento possiamo prevedere anche a Maerne che le insegnanti distribuiscano il formaggio ai bambini sui piatti, bisogna vedere se sono disponibili a farlo.

**Xodo S.:** per quanto riguarda i menù dell'ultimo giorno, noi diamo la ns. disponibilità, ma le richieste devono arrivare per tempo, massimo 4/5 giorni

**Bruzzese M.:** effettivamente la focaccia era molto lievitata ma le grammature erano corrette; è un prodotto che va inserito anche al posto della pizza. Il tris di verdure lo abbiamo cambiato togliendo le zucchine e inserendo i piselli, abbiamo visto un miglioramento. I menù vanno vagliati su più settimane dobbiamo dare tempo perché i bambini conoscano le pietanze non basta un solo giro di menu'.

**Gallana D.:** è difficile differenziare le porzioni di un bambino di 5<sup>a</sup> classe rispetto a un bambino di 2<sup>a</sup> classe il calcolo bromatologico viene fatto su una media.

**Goffo G.:** ritengo che gli argomenti sono stati discussi e che si può chiudere la seduta; ringrazio la dott.ssa Bruzzese e tutto lo staff della ditta Serenissima Ristorazione, il lavoro delle insegnanti dei vari plessi e il personale della ditta Serenissima in servizio presso le varie mense, chiedo di riportare anche al personale di mensa questi ringraziamenti, un grazie anche al Servizio pubblica Istruzione che si prodiga affinché il servizio di ristorazione venga sempre migliorato.

Alle ore 18,30, la riunione si conclude.

La verbalizzante  
Mara Barbiero