



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 17/11/2021

Alle ore 16,30 di Mercoledì 17/11/2021 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)
	Franzoi Elisa	(Primaria "Giovanni XXIII Olmo)
	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)
Enrici Paola	(Primaria "C. Goldoni" Martellago)
Favaro Elisabetta	(Primaria "Giovanni XXIII" Olmo)
Colcera Alessio	(Primaria "Sauro" Maerne)

AMMINISTRAZIONE:

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

Ass.re Bernardo: apre la seduta, illustra la nuova organizzazione del servizio che è partita con l'anno scolastico 21/22. La necessità di questo allestimento è stata la volontà di seguire la logica del risparmio di plastica (stoviglie monouso) e del rispetto dell'ambiente. Sono pervenute istanze volte a evitare sprechi inutili di cibo (pane, frutta) e si è premuto con la ditta Serenissima Ristorazione Spa che si è dimostrata disponibile a fornire sacchetti individuali da consegnare ai bambini per poter portare fuori dalla mensa la frutta integra e il panino confezionato e non consumati nel momento del pranzo. Se questa scelta viene condivisa in questa riunione e contando sulla supervisione degli insegnanti potremo iniziare ad attivarla.

Bugin C.: avevo presentato una mail di istanza che andava in tal senso e sarei molto contenta se riuscissimo a educare i bambini alla sostenibilità, poiché vedere il cibo buttato fa male. Condivido con le rappresentanti dei genitori questa istanza/scelta. La frutta i bambini, la mangiano oppure no, con il sacchettino possiamo riporre quello avanzato nello zainetto.

Enrici: la proposta trova favorevole la stragrande maggioranza dei docenti. Se la frutta è integra e il pane sigillato, può essere portato a casa. Abbiamo inserito questa scelta nella scheda progetto dell'Istituto Comprensivo "Goldoni", proprio l'educazione allo spreco.

Goffo G.: abbiamo vissuto questo percorso vittime della paura da contagio e abbiamo adottato nel primo periodo della pandemia misure restrittive di gestione del servizio di refezione scolastica. Il passare del tempo ci ha fatto azzardare nuove ipotesi (fra cui il servizio al tavolo). Vi proponiamo questi passi e andiamo cauti rispetto a queste varianti poiché oggi con la pandemia tutto si fa più difficile. Dobbiamo cercare di collaborare per far passare questi messaggi importanti, ci sono utili le indicazioni di Serenissima



COMUNE DI MARTELLAGO

- Città Metropolitana di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

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

Ristorazione Spa, che hanno sperimentato le modalità in altri contesti, dall'altra abbiamo la presenza della dott.ssa Bruzzese, figura importante a cui il Comune ha affidato il compito di vigilare e controllare il servizio di refezione scolastica. Il Comune ha sempre attivato questa opzione in più, in modo che il servizio sia attivato per dare un contributo di avvallo tecnico. Poi la dott.ssa Bruzzese ci può illustrare come svolge la sua attività.

Bruzzese M.: ho già fatto dei sopralluoghi e mi sono complimentata con ditta Serenissima Ristorazione Spa perché svolgono il servizio in modo egregio. Il pasto che arriva è proporzionato, ci sono piccole criticità, devo confrontarmi con loro; ho parlato con i bambini per capire se apprezzano il pasto. Nelle prossime giornate avrò modo di interagire, vorrei avere la possibilità di fare un po' di educazione alimentare. In alcune classi hanno un ambiente "bolla"/classe spero di continuare e invogliare anche voi con qualche idea. In molte scuole si utilizza la borraccia. Non sono d'accordo per il fatto che vorrei sapere se all'interno c'è acqua oppure qualcos'altro (thè, succo di frutta).

Goffo G.: condividiamo l'esclusiva assunzione di acqua ai pasti. La borraccia è stata una scelta per ovviare al consumo di bottigliette di plastica e sensibilizzare le famiglie.

Enrici P.: apprezziamo le nuove modalità e siamo molto contenti per la qualità e varietà dei cibi. Le classi quante a volte hanno porzioni scarse e forse bisognerebbe pensare al bis.

Bugin C.: condivido la proposta di educazione alimentare che la ditta Serenissima Ristorazione Spa aveva già svolto nella ns. scuola. Al momento dell'uscita degli alunni, ore 15,30, è possibile distribuire almeno il pane che non viene consumato in mensa?

Franzoi Emanuela: sono d'accordo con l'I.C. di Martellago, vedo banane intere gettate, toglierei l'uva e le mozzarelline e chiedo se si può portare in sezione quello che è stato avanzato in mensa (pane e frutta).

Goffo G.: abbiamo detto che la proposta introdotta e posta al Vs. vaglio è quella che i bambini portino nel sacchetto il pane e la frutta integri. L'azzardo proposto dall'insegnante Bugin che i bambini possano aprire il sacchetto e mangiare il pane in aula non è la stessa cosa per il consumo di frutta, che non è confezionata. Per l'uva, vedo la dott.ssa Bruzzese che annuiva, è pericoloso per i bambini?

Bruzzese M.: l'uva deve essere data solo alle scuole primarie.

Colcera A.: anche alle scuole primarie risulta pericolosa.

Enrici P.: no, io vedo che i bambini la mangiano volentieri.

Pecci I.: non abbiamo ancora ripreso con gli assaggi e i genitori premono con insistenza affinché si inizi. Il giudizio sul servizio si basa attualmente su quello che riportano i figli e cioè che i pasti arrivano freddi, vorrebbero avere il bis e non è disponibile. Spesso i genitori riferiscono che sia stato trovato sulle pietanze, capelli, formiche. Il pomodoro risulta acido, forse è molto condito con spezie e anche viene usato spesso come condimento. Le verdure sono poco condite, le polpette di pesce sono immangiabili. Si possono reintrodurre le creme, le minestre, le polpette di legumi? Ci sono classi a modulo che si trovano a mangiare sempre le stesse pietanze ogni volta che effettuano il rientro.

Berro C.: volevo sollevare la questione dei numerosi pasti in bianco che vengono richiesti dalle famiglie. Più che un indicatore di scarsa qualità del cibo della mensa, secondo me questo evidenzia invece una carenza di educazione alimentare. Purtroppo passa così il messaggio sbagliato che le pietanze offerte non siano buone, cosa che non possiamo valutare obiettivamente finché non vengono ripristinati gli assaggi dei genitori.

Ass.re Bernardo: per quanto riguarda l'assaggio avete ricevuto da parte delle Direzioni Didattiche una qualche comunicazione?

Franzoi Elisa: ho parlato una volta con la Preside dell'Istituto Comprensivo "Matteotti" e poi, circa dieci giorni fa, con la vice-preside; abbiamo fatto pressione per poter iniziare con le stesse modalità dello scorso anno. La vice-preside ci ha risposto di portare pazienza e di aspettare le decisioni che si prenderanno nella odierna seduta di commissione mensa. I bambini fanno testo fino ad un certo punto, a volte anche solo sapere che c'è il pesce dentro ad una polpetta, fa sì che il bambino non la rifiuti, mentre il genitore, se l'assaggia, può avere una opinione diversa.

Ass.re Bernardo: ci interesseremo di sicuro, è comprensibile ci siano difficoltà per le modalità da attuare (controllo green pass). Il ns. Centro di cottura è disponibile per gli assaggi.



COMUNE DI MARTELLAGO

- Città Metropolitana di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

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

Franzoi Elisa: ci sono genitori che scelgono il pasto in bianco per il loro figlio, a prescindere, se il genitore va ad assaggiare credo non farebbe questa scelta.

Gallana D.: esprimo la rassicurazione rispetto alla qualità degli alimenti, avevamo già ricevuto la richiesta di non somministrare l'uva alle scuole dell'infanzia, possiamo continuare a distribuirli alle scuole primarie? Siamo mossi dall'esigenza di fornire varietà. In questo momento infatti, le pere biologiche non sono disponibili.

Franzoi Elisa: alla scuola primaria di Olmo non è molto accettato il piatto unico, ci sono bambini che non mangiano lo spezzatino.

Spolaor D.: confermo, lo spezzatino non viene mangiato.

Enrici: a Martellago invece è molto gradito. Anche a Martellago i bambini hanno riportato che il cibo è freddo, ma non è così, ci sarà sempre un gruppo di alunni che non accettano certe pietanze, ma è importante il parere dell'adulto. La Dirigente di Martellago è favorevole agli assaggi da parte dei genitori nell'intervallo tra il primo e il secondo turno. Preciso che non volevo smentire quanto detto, ma esprimere un altro parere. Da una parte si chiede maggiore varietà e non ci si rende conto che a volte si fanno richieste contraddittorie.

Colcera A.: sono presente in mesa tre volte a settimana, riscontro che a volte le porzioni sono scarse (i secondi piatti), le verdure sono condite, le temperature idonee, le polpette di pesce sono gustose. C'è monotonia nelle pietanze proposte e qualche volta la pasta risulta poco cotta.

Goffo: le segnalazioni (ridotte) che ci sono pervenute dall'insegnante Colcera sono state prontamente inoltrate alla ditta Serenissima Ristorazione, si tratta di episodi isolati, che comunque Vi invitiamo sempre a segnalarci. Le stesse insegnanti utilizzano le schede compilate dai genitori assaggiatori. Segnalate opportunamente, inviando foto al Servizio Pubblica Istruzione, poiché solo così possiamo contestare alla Ditta.

Mariuxi: condivido quanto detto dall'insegnante Enrici. La Dirigente di Martellago è propensa a farci assaggiare. Ricordo a Serenissima Ristorazione Spa, di non inserire le stesse pietanze nei tempi a modulo.

Favaro E.: mi ricollego velocemente rispetto al pasto unico, è una diatriba tra varie fazioni. Noi come insegnanti ci facciamo carico di un bombardamento da parte dei genitori. Per i condimenti me lo dicono le colleghe e anche i bambini, le verdure risultano scondite e insapori. Per l'uva c'è qualche difficoltà con i semini all'interno degli acini.

Mariuxi E.: sono perplessa rispetto agli orari di assaggio da parte degli assaggiatori e decisi dalla Dirigente, voglio capire da Serenissima se ci saranno problemi. Per quanto riguarda le pietanze non mi risultano segnalazioni. Chiedo di partire con i corsi di educazione alimentare.

Xodo S.: per la ditta Serenissima Ristorazione Spa non c'è nessun impedimento se l'assaggio viene fatto tra un turno e l'altro. Abbiamo sempre n. 5/6 addette alla ristorazione.

Fambo E.: ci sono due/tre genitori che hanno i figli che non mangiano. Si dovrebbe variare il menù, inserire la pasta al ragù, il petto di pollo alla griglia.

Borina V.: l'abbinamento verdure crude e legumi non funziona. Il pane non è morbido.

Bugin C.: il pasto in bianco deve essere ordinato solo per indisposizione, non deve essere una variante al menù. L'altro giorno è capitato che una bambina i cui genitori avevano ordinato il pasto in bianco, volesse mangiare gli gnocchi presenti nel menù giornaliero. Alcuni genitori dicono di avere difficoltà a disdire il pasto.

Xodo S.: se dovesse esserci qualche problema, non vuol dire che non funziona il sistema informatico. L'ufficio del Centro Cottura di Mogliano V.to è aperto dalle ore 7,30 e si dà modo ai genitori di avere un aiuto per disdire il pasto, in quanto la disdetta deve essere fatta entro le ore 9,00.

Ass.re Bernardo: possiamo organizzare questo corso di educazione alimentare per risolvere i quesiti posti e gettare le basi per approcciarsi meglio.

Enrici P.: alcune colleghe hanno messo in luce l'aspetto della responsabilità dei docenti, nello specifico, cosa devono fare durante il momento del pranzo, hanno altri oneri/vincoli?

Goffo G.: il buon senso è d'obbligo, l'insegnante è chiamata a vigilare rispetto all'inserimento nel sacchetto personale, del pane sigillato e della frutta integra. Questa modalità avrà inizio quando daremo comunicazione ai genitori.



COMUNE DI MARTELLAGO

- Città Metropolitana di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

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

Gallana: noi conosciamo i ns. prodotti e siamo contenti di far vedere come lavoriamo, i cuochi sono padri di famiglia. Il Centro Cottura di Mogliano è disponibile ad accogliere quanti vorranno venire, spiegheremo come si crea il menù. La pasta al ragù è stata inserita nella quinta settimana del menù autunnale/invernale.

Mi dispiace per lo spezzatino poiché era molto gradito, è un piatto regionale. Per quanto riguarda la frequenza dei piatti, abbiamo già provveduto come ci aveva fatto notare lo scorso anno il genitore referente.

Bruzzese M.: a me non risulta acido il pomodoro. Il pomodoro di per sé ha un ph acido, assaggio anch'io le pietanze sporzionate.

Enrici P.: io lo trovo buono e gradevole, il contrario, anzi per me è dolce. Si sente che nella preparazione ci sono carote, cipolla, i bambini lo mangiano volentieri. La pasta è molto condita e buona, ma noi adulti abbiamo altri gusti.

Goffo G.: mi auguro che quanto prima si riprendano gli assaggi, per dare contributi più oggettivi rispetto ai bambini che hanno i loro gusti, ma il ruolo del genitore è quello di far in modo che il proprio figlio si apra a nuovi sapori. Mi riservo di farVi avere notizie rispetto alla gestione della merenda.

Se non ci sono altri interventi, ci lasciamo. La riunione è stata proficua e la collaborazione di tutti è preziosa.

Alle ore 18,30, esauriti gli argomenti all'o.d.g., la riunione si conclude.

La verbalizzante
Mara Barbiero