



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 12/12/2022

Alle ore 17,00 di Lunedì 12/12/2022 si è riunita in modalità telematica la Commissione Mensa.

Sono presenti:

GENITORI: Favaretto Manuela (Primaria "C. Goldoni" Martellago)
Favaretto Renè (Primaria "C. Goldoni" e Infanzia "Malaguzzi" Martellago)
Berro Claudia (Primaria "N. Sauro" Maerne)
Pecci Irene (Primaria "N. Sauro" Maerne)
Borina Valeria (Infanzia "L. Malaguzzi" Martellago)
Ceolin Elisa (Infanzia "S. Isaacs" Maerne)
Rampazzo Erika (Infanzia "G. Rodari" Olmo)

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)
Colcera Alessio (Primaria "Sauro" Maerne)
Favaro Elisabetta (Primaria "Giovanni XXIII" Olmo)

PRESIDENTE CONSIGLIO DI ISTITUTO "C. GOLDONI" Erazo Mariuxi Elizabeth in sostituzione della
Presidente Padoan Debora

COMUNE: 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)

Goffo G: apre la seduta informando che è in corso di definizione e ultimazione la gara d'appalto per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica che scadrà il 31/01/2023. Verrà data notizia dell'aggiudicazione in seguito, informa che da febbraio 2023 ci sarà un cambiamento in quanto con questo nuovo affidamento il Comune ha voluto dare maggiore attenzione all'utilizzo di prodotti biologici, il capitolato tecnico che è il vademecum si è concentrato sull'utilizzo di questi prodotti e per questo ci siamo avvalsi della collaborazione della Tecnologa alimentare dott.ssa Bruzzese.

Enrici: il servizio è buono, non ci sono rilevazioni particolari da fare se non che vengono proposte spesso preparazioni sia per il primo che per il secondo piatto a base di pomodoro, ciò penalizza quei bambini che non lo gradiscono. Gli gnocchi sono molto graditi, maggiormente se conditi con burro e salvia, pure i bocconcini di pollo, anche se alcune classi ritengono la porzione un po' scarsa. Le inservienti hanno comunque organizzato in modo efficace il bis, distribuendolo in parti uguali alle insegnanti di ogni classe, che lo hanno a loro volta suddiviso tra gli alunni che lo richiedevano. La pizza è molto gradita anche se, essendo di spessore alto, risulta piuttosto asciutta. Da parte di alcuni viene chiesta maggiore varietà nella somministrazione del dessert, in modo che nella settimana ci possa essere sia lo yogurt che il budino.

Colcera: alla primaria di Maerne sono state date n. 3 crocchette di patate e una cosciotta di pollo ai bambini e n. 4 alle insegnanti. Non è stato possibile fare il bis, il quantitativo è stabilito da cosa?

Favaro: alla primaria di Olmo è stato fatto notare che quando viene somministrata la pizza, in quella giornata il menù è carente di proteine e risulta squilibrato, considerando che la mozzarella che viene messa sulla pizza, si rapprende e si presenta in un unico blocco che molti bambini scartano, a questo aggiungiamo



COMUNE DI MARTELLAGO

- Città Metropolitana di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

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

che non mangiano neanche le verdure. Nel complesso il giudizio è positivo, le pepite di pollo sono state un successo e gli gnocchi iper graditi.

Rampazzo: anche all'infanzia di Olmo è stato rilevato che la pizza risulta secca/asciutta, di spessore troppo alto, penso che per un bambino non sia idonea. Alcuni genitori hanno fatto presente che manca la somministrazione del pesce una volta a settimana. Le zuppe non sono molto gradite dai bambini piccoli, le verdure sono molto salate.

Favaretto R.: anche all'infanzia di Martellago come pure alla primaria, la pizza risulta asciutta e l'abbinamento con il contorno di verdure, sia crude che cotte non piace, in particolare le verdure cotte risultano mollicce. La pasta in bianco non viene apprezzata in quanto è integrale e condita solo con olio e/o formaggio non risulta buona, ha un sapore strano. Chiedo se è possibile fare l'assaggio di un pasto in bianco. So che il bis per i pasti speciali non è previsto, mi risulta che le porzioni di questi pasti siano più abbondanti. Chiedo che i pasti speciali si avvicinino il più possibile a quanto viene somministrato agli altri bambini, venga data la stessa tipologia di alimento.

Borina: effettivamente molti bambini quando mangiano questa pizza, tolgono la mozzarella. Lo spezzatino è buono e gradito ma il contorno di verdure crude non viene molto apprezzato. Il pane sembra surgelato in quanto è un po' duro.

Bugin: il menù è molto vario, il secondo piatto a base di verdure (bieta/piselli) non è gradito. La fesa di tacchino è molto apprezzata e i bambini quando viene data la pizza si aspettano il prosciutto, anche la fesa di tacchino. Le crocchette di pollo sono state molto gradite. Chiediamo che con il pasto in bianco, la pasta non sia integrale proprio perché in bianco si sente molto di più il gusto diverso.

Enrici: comprendendo bene che ci sia una notevole differenza tra i bambini della scuola dell'infanzia e quelli della scuola primaria, credo però che noi abbiamo il compito non solo di nutrire i bambini, e quindi di andare incontro al loro gradimento, ma anche di fare educazione alimentare. Al momento attuale mi pare si sia trovato un buon compromesso; se tutti i giorni ci fosse la doppia verdura come secondo piatto sarebbe un problema, ma così non è, questa situazione si presenta solo una volta a settimana. E' bene che i bambini si misurino con tutte le pietanze, dobbiamo insistere tanto. Personalmente io sollecito i miei alunni a consumare la verdura, prima che vadano a chiedere il bis del primo piatto.

Borina: per il tris di verdure chiedo di fare una cottura diversa in quanto attualmente si presenta come una poltiglia, cerchiamo di fare questo tentativo per non sprecare cibo.

Bugin: le zucchine si presentano come una poltiglia, anche nella nostra scuola quasi tutti assaggiano, però c'è un limite a quanto si può insistere soprattutto con i bambini che hanno 3, 4 e 5 anni che hanno bisogno di provare con gradualità nuovi cibi e assaporare nuovi gusti nel rispetto del loro benessere emotivo verso l'approccio al cibo. Perciò si invitano sempre quotidianamente all'assaggio motivandoli a capire che un cibo se gustato può anche piacere ed essere gradito.

Berro: alla scuola primaria di Maerne non abbiamo ricevuto segnalazioni, la pasta integrale in bianco non è molto apprezzata, lo sarebbe di più condita. Le preparazioni a base di legumi (ceci, lenticchie) presentano tanto condimento, il sapore del pomodoro è preponderante e copre il gusto dell'alimento.

Ceolin: vi leggo quello che mi ha scritto l'insegnante rappresentante che non è ancora riuscita a collegarsi al meet. Chiede che venga variata la frutta, le carote gratinate non sono gradite, c'è troppo sugo nella pasta e il pane risulta gommoso.

Goffo: Vi comunico che nel frattempo si è unito il Sindaco, che interviene e saluta i presenti.

Gallana: per la redazione dei menù scolastici ci appoggiamo al S.I.A.N (Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione) dell'ASL di riferimento e anche a quanto stabilito dalle Linee Guida sulla Nutrizione. Abbiamo l'obbligo di seguire le indicazioni in questa fase di sviluppo dei bambini. Le grammature sono anch'esse stabilite, potete vedere da Voi che a un bambino di scuola primaria sono destinati gr. 50 di carne a crudo. Purtroppo si tende a consumare più carne di quella prevista; per conoscere la frequenza dell'alimento proposto, dobbiamo sempre guardare la media nel mese e non il singolo giorno. Le nostre abitudini e i nostri preconcetti devono essere rivisti secondo le Linee guida. Il bis non è previsto, la giornata alimentare è bilanciata da un punto di vista bromatologico. E' chiaro che un bambino di quarta e quinta classe mangia di più di un bambino di prima classe, ma rispetto al fabbisogno, viene fatta una media. Le nostre addette sanno



COMUNE DI MARTELLAGO

- Città Metropolitana di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

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

che con i bambini più grandi può essere erogato il bis. Dispongono degli strumenti che permettono di dare le giuste porzioni. La pizza contiene carboidrati, proteine, grassi, nella giornata di somministrazione viene fornita la doppia verdura sia cruda che cotta per dare la possibilità ai bambini di consumare o l'una o l'altra a seconda delle preferenze. Come già detto in altre occasioni sarebbe opportuno fornire ai bambini della scuola dell'infanzia prima il secondo piatto con verdure e poi il primo piatto, come avviene alla scuola dell'infanzia di Maerne. In questa scuola vediamo che i bambini mangiano di più, hanno un approccio diverso con le pietanze, assaggiano perché hanno appetito. Per il formato della pizza andremo a fare una verifica presso il fornitore per vedere di procurarla di spessore più basso; per quanto riguarda la mozzarella, purtroppo il mantenimento in temperatura crea il blocco unico. La pizza abbinata al prosciutto cotto è un messaggio che non dobbiamo inviare ai bambini, il consumo di carni lavorate deve essere ridotto da 0 a 1 volta al mese. Sempre secondo le Linee guida viene proposto un menù su base scientifica, fornitura di legumi quattro volte a settimana, noi lo somministriamo una volta a settimana per venire incontro alle necessità e giungere come si è detto a un compromesso. Abbiamo visto che i legumi sono poco apprezzati preparati come secondo piatto ed è per questo che li proponiamo nel primo piatto fornendo la crema di verdure con i legumi, la crema di lenticchie, la pasta e fagioli. Noi cerchiamo di variare le ricette, di sostituirle e modificarle; abbiamo piacere che ci diciate quello che è stato gradito, ma anche quello non gradito. La pasta integrale ha un sapore e un aspetto un po' diverso, ma abbiamo visto che a mano a mano che la proponiamo i bambini hanno cominciato ad avvicinarsi maggiormente. Rispetto al pane vi dico che è fresco, fornito tutti i giorni, purtroppo le condizioni atmosferiche non aiutano e nel corso della giornata, a contatto con l'aria e l'umidità tende a diventare rafferma.

Venturini: il condimento a volte è troppo abbondante ad esempio le polpette presentano parecchio sugo. Abbiamo per fortuna delle scodellatrici attente.

Gallana: il sugo è biologico con base tendente all'acido è per questo che i cuochi inseriscono nella preparazione anche delle carote fresche.

Xodo: rispondendo al genitore che chiedeva se è possibile preparare il pasto speciale o in bianco con la stessa tipologia di alimenti che vengono somministrati nella giornata agli altri bambini, rispondo che si cerca sempre di rispettare il menù convenzionale. Ci sono però alcune diete, mi riferisco ai bambini che soffrono di celiachia, in cui non è possibile fornire gli gnocchi e quindi nella giornata in cui sono previsti viene dato un sostituto che sono i ravioli. Gli assaggi dei pasti in bianco così come per gli speciali possono essere fatti dai genitori, ma è necessario che comunichino al Servizio Pubblica Istruzione la giornata in modo che il centro di cottura possa preparare la porzione in più, specificando il nominativo del genitore, la dieta per la quale si chiede l'assaggio e la giornata.

Colcera: il genitore può consultare le Linee Guida sulla ristorazione scolastica? E' possibile pubblicizzarle?

Barbiero: le Linee Guida sono già pubblicate sull'apposita sezione del sito web del Comune, si tratta delle Linee del 2017 che ora hanno subito un aggiornamento, provvederemo a pubblicare quelle nuove.

Bugin: anche alla scuola infanzia di Martellago abbiamo provato ad invertire il secondo piatto con il primo, ma non abbiamo notato molta differenza. Come anche da noi le signore scodellatrici sono attente ai bisogni dei bambini e si dimostrano disponibili e collaborative con le insegnanti.

Bruzzese: la mozzarella risulta gommosa perché è biologica, bisognerebbe inserire una mozzarella convenzionale. Le grammature a crudo e successivamente a cotto sono bilanciate, la distribuzione di n. 3 polpette a bambino è corretta. Per il gradimento dei legumi, consiglio anche la preparazione di un risotto alle lenticchie, ho constatato in altre scuole da me ispezionate che è gradito. Il 16 e 17 novembre sono stata presso le scuole del vs. territorio e ho visto che il tris di verdure effettivamente non è stato apprezzato anche se l'ho trovato buono. Le zucchine purtroppo contengono molta acqua ed è per questo che dopo la cottura si presentano flosce. Il pane nel pomeriggio diventa duro perché viene a contatto dell'aria dell'ambiente. Ho verificato che nella preparazione delle pietanze c'è molta varietà, la ditta si dimostra sempre disponibile a migliorare il servizio. C'è comunque sempre qualcosa che deve essere migliorato.

Enrici: Chiedo se è possibile fornire ogni tanto, come succede nei giorni di sciopero, al posto del pane i crackers che sono molto apprezzati.

Bruzzese: i crackers hanno un valore calorico diverso dal pane e vengono dati solo in particolari situazioni.



COMUNE DI MARTELLAGO

- Città Metropolitana di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

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

Goffo: chiedo alla dott.ssa Bruzzese di dare brevemente conto del progetto di educazione alimentare.

Bruzzese: abbiamo affrontato il tema dell'educazione alimentare nel mese di novembre con i bambini di classe 2^a e 3^a che erano rimasti fuori dal progetto nell'a.s. 2021/2022. I bambini partecipano volentieri, si dimostrano curiosi e anche il corpo docente apprezza l'iniziativa. La ditta Serenissima Ristorazione Spa quest'anno ha introdotto dei brevi video da illustrare durante le lezioni, dobbiamo in continuazione incuriosire gli alunni, stare sul pezzo, Vi assicuro comunque che le giornate sono bilanciate.

Enrici: volevo portare la voce delle docenti interessate l'intervento di educazione alimentare. Nelle classi terze, i bambini si sono dimostrati molto interessati, purtroppo il tempo è stato un po' risicato. Molto validi i video utilizzati. Per le classi seconde invece il linguaggio utilizzato durante le lezioni è risultato troppo tecnico e vi è stata poca interazione con i bambini, che avrebbero avuto bisogno di essere coinvolti maggiormente in modo attivo.

Goffo G.: ritengo che gli argomenti siano stati discussi e che si possa chiudere la seduta, facciamo tesoro di tutto quello che avete sollevato; ringrazio tutti i presenti: la dott.ssa Bruzzese e tutto lo staff della ditta Serenissima Ristorazione, il Sindaco e tutti Voi per la partecipazione e il tempo che avete dedicato. Alle ore 18,30, la riunione si conclude.

La verbalizzante
Mara Barbiero