



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 07/06/2023

Alle ore 16,30 di mercoledì 07/06/2023 si è riunita in modalità telematica la Commissione Mensa.

Sono presenti:

GENITORI: Favaretto Reneè (Primaria "C. Goldoni"-Infanzia "Malaguzzi" Martellago)
Berro Claudia (Primaria "N. Sauro" Maerne)
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)
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: Silvia Bernardo (Assessore Pubblica Istruzione)
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)

Assessore: apre la seduta ricordando che è l'ultima per quest'anno scolastico, invita i presenti a procedere come di consueto, esponendo le proprie osservazioni rispetto alla mensa del plesso scolastico rappresentato.

Enrici P.: Non vi sono state particolari criticità. Le uniche due segnalazioni riguardano la somministrazione delle minestre, pur molto buone, in quest'ultimo periodo di caldo, che sarebbe preferibile sostituire con pasta o riso freddo, e la poca varietà nella frutta come merenda al mattino. Ci aspettavamo da metà aprile una fornitura diversificata, mentre sono state somministrate quasi sempre le banane.

Favaro R.: i bambini che fanno il modulo alla primaria, mangiando solo il lunedì non riescono mai ad assaggiare la pizza o il gelato, avevamo sollecitato anche nella precedente riunione. Alla scuola dell'infanzia non ci sono problemi a parte la contestuale somministrazione di contorni freddi e caldi e il tris di verdure non apprezzato, non invitante.

Favaro E.: non ho ricevuto grosse segnalazioni, c'è poca varietà di frutta e le minestre con il caldo non sono gradite anche se le scodellatrici le predispongono nei piatti prima dell'arrivo dei bambini e quindi tiepida la apprezzano un pochino.

Franzoi E.: anche da noi abbiamo riscontrato poca varietà nella frutta, il tris di verdure non è accettato.

Berro C.: informo che l'altra rappresentante della scuola primaria non potrà partecipare; non ci sono segnalazioni riguardanti cose nuove, sono sempre le stesse, ad esempio le osservazioni sul pomodoro. La pasta, quando viene data in bianco, risulta al dente

Assessore: visto che si è parlato di pasta in bianco, colgo l'occasione per passare la parola al dott. Gallana che deve dire qualcosa in merito.



COMUNE DI MARTELLAGO

- Città Metropolitana di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

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

Gallana D.: risponderai alle varie segnalazioni, primo fra tutti la distribuzione di minestre. Sono stati mesi strani sotto l'aspetto meteorologico, pertanto abbiamo pensato che potevano andare bene soprattutto perché dovendo introdurre i legumi ed essendo questi poco apprezzati come secondo piatto, in questo modo li abbiamo introdotti come primo. Alle scuole dell'infanzia sono comunque più apprezzate rispetto alle scuole primarie. Per quanto riguarda la frutta, in questo periodo ci siamo relazionati con i ns. fornitori, che purtroppo stante l'alluvione verificasi in Emilia Romagna, hanno grosse difficoltà di approvvigionamento. Nei prossimi mesi non potremmo aspettarci un cambiamento, ma anzi. Abbiamo comunque in questi giorni introdotto le fragole e per le scuole dell'infanzia che termineranno a fine giugno, inseriremo anche il melone e le albicocche. Oggi ad esempio alla scuola primaria di Olmo abbiamo fornito il melone, purtroppo c'è anche da dire che in base alle condizioni previste dal contratto in essere, dobbiamo erogare frutta biologica e pertanto la difficoltà di approvvigionamento è maggiore. Con la predisposizione del nuovo menù abbiamo inserito il tris di verdure una sola volta a settimana, se volete lo togliamo, ma poi rischiamo si presenti una ripetitività dei contorni. La pasta in bianco risulta al dente poiché a differenza di quella condita, non assorbe nessun sugo, diremo comunque al cuoco di cuocerla un po' di più. Purtroppo nelle scuole primarie vengono richiesti molti pasti in bianco (40%) e la richiesta è collegata al menù del giorno (non gradito). Il rischio che si corre nel fare ricorso a questa dieta è la ripetitività e quindi la malnutrizione per il bambino poiché vengono a mancare i nutrienti fondamentali alla crescita. Ricordiamo che mangiare in mensa è un momento educativo; sappiamo anche che questo problema lo dobbiamo affrontare con i genitori, i bambini devono assaggiare e quindi si deve insistere con i genitori.

Assessore: questo aspetto è molto importante, non si può somministrare una dieta povera, pertanto mi sentirei di proporre ad inizio del prossimo anno scolastico, un incontro aperto a tutti i genitori, per invitarli ad una maggiore responsabilizzazione, perché devono avere la consapevolezza dei danni che può arrecare una dieta di questo tipo. Se siete d'accordo io la programmerei già all'inizio.

Gallana D.: noi siamo sempre aperti a queste iniziative, la proponiamo con la speranza di una buona partecipazione.

Assessore: redigeremo una circolare da inviare a tutti i genitori.

Bugin C.: sicuramente un incontro formativo e informativo sarebbe utile; alla scuola dell'infanzia Malaguzzi ad inizio anno scolastico è stato organizzato un incontro per i genitori dei bambini nuovi iscritti a cui ha partecipato anche la ditta Serenissima Ristorazione che ha dato informazioni sul servizio di ristorazione, sul menù e su come effettuare le iscrizioni on line, perché la maggior parte dei genitori non aveva ancora effettuato l'iscrizione alla mensa, pensando che l'iscrizione alla scuola dell'infanzia includesse anche quella al servizio di ristorazione. Approvo queste iniziative educative. Colgo l'occasione di questo intervento per dire che mi dispiace di non essermi collegata prima. Chiedo che l'olio, di cui sono piene le patate cotte, venga scolato. Abbiamo constatato che i bambini si stanno abituando gradualmente ai legumi come secondo piatto. Chiedo che le creme/minestre siano più dense e ci sia maggiore varietà nella frutta, ultimamente vediamo solo le mele. Devo dire che quest'anno c'è stata molta collaborazione con la ditta erogatrice del servizio, con gli assaggiatori, con le signore referenti della commissione mensa e con le scodellatrici che si sono sempre dimostrate disponibili e attente ai bisogni dei bambini e alle richieste delle insegnanti e spero che vengano riconfermate.

Venturini M.: queste riunioni di commissione non si potranno fare in presenza? Purtroppo ho sempre qualche difficoltà nel collegarmi.

Assessore: per me le riunioni in meet sono più seguite rispetto a quelle in presenza, mi spiace ci siano questi inconvenienti, ma vedremo di risolverli chiedendo un'assistenza al Servizio Informatico.



COMUNE DI MARTELLAGO

- Città Metropolitana di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

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

Enrici P.: rispetto all'incontro rivolto a tutti i genitori, credo che con una circolare ufficiale pubblicizzata da parte della scuola e da parte del Comune, avrebbe una forte valenza; ormai c'è un'abitudine a mangiare solo le cose che piacciono. Sentire da chi ha competenza in merito, l'importanza della nutrizione è tutta un'altra cosa. Speriamo ci sia una partecipazione più ampia possibile.

Favaretto R.: la comunicazione deve essere studiata ad hoc, magari da farsi girare una circolare direttamente redatta dalla scuola attraverso il Comitato Genitori/Rappresentanti, se magari qualcuno non potrà partecipare, sarà utile fornire in un momento successivo delle slides.

Assessore: mi faccio parte diligente per far partire il progetto .

Venturini M.: sono d'accordo sull'incontro pubblico rivolto a tutti i genitori, ben venga. Concordo con l'insegnante Carla sull'importanza che la ditta si rechi presso le scuole con incontri rivolti ai nuovi genitori. Per molti giorni è stato somministrato il tris di patate e carote, oppure piselli e carote, purtroppo i bambini non lo gradiscono e non lo vogliono neppure assaggiare anche se da noi viene dato prima del primo piatto.

Bugin C.: le proposte che la ditta Serenissima ha fatto verso aprile 2023, ad esempio la "colazione sana" e sulle verdure, sono molto valide, purtroppo non abbiamo potuto dare l'adesione in quel periodo per impegni già assunti. La tematica della "colazione" se venisse riproposta ad inizio anno scolastico sarebbe una buona opportunità educativa per spiegare ai bambini l'importanza che ha fare una buona e sana colazione per iniziare la giornata.

Mariuxi E.: è possibile effettuare delle visite al Centro Cottura?

Barbiero M.: Sono state programmate nel mese di maggio 2023, ma c'è stata poca adesione.

Favaretto R.: L'adesione da parte dei genitori assaggiatori purtroppo non c'è stata, in quanto l'orario non era consono ai vari impegni lavorativi

Xodo S.: gli orari sono strutturati in base al flusso della produzione, al movimento di personale e di merci. Non sarebbe possibile effettuare la visita in orari diversi da quelli proposti, non sarebbe sicura, mentre la visita deve essere tranquilla, per permettere di girare tutto il Centro Cottura: magazzini, celle frigorifero, cucine.

Bruzzese M.: devo dire che le schede relative al mese di maggio riportano risultati positivi, tranne la besciamella sulle lasagne che risulta abbondante o gli spaghetti scotti, in questo ultimo caso si tratta di un formato che tende di per sé a scuocere facilmente. Anche il tortino di uova pare non gradito.

Barbiero M.: no, no, c'è solo una scheda compilata da un genitore alla primaria di Martellago, per le altre scuole gli assaggi di questa pietanza risultano positivi.

Enrici P.: In un'occasione sono state somministrate delle uova che presentavano il tuorlo molto bianco e una collega mi ha mandato una foto commentando che la vista era inquietante.

Gallana D.: il tuorlo bianco è dovuto all'alimentazione della gallina, ma le proprietà dell'uovo a livello nutrizionale sono le stesse. Ce ne eravamo accorti, ma non potevamo scartare 2000 uova. Ci siamo relazionati con il fornitore che ci ha dato questa rassicurazione.

Bugin C.: per quanto riguarda gli assaggi almeno per noi, attraverso le signore referenti commissione mensa si invia un vademecum in modo che i nuovi assaggiatori siano al corrente dei loro compiti e comportamenti.

Barbiero M.: mi sono accorta dalla raccolta delle varie schede assaggiatori, che molti genitori non assaggiano dal punto di vista del bambino, ma con gusti propri e questo comporta che alcune osservazioni non sono pertinenti.

Berro C.: il genitore che è prevenuto può dire tante cose, non possiamo ad esempio, confrontare la pizza data in mensa con quella della pizzeria, non è comunque semplice per il rappresentante fare da tramite.

Barbiero M.: chiedo al dott. Gallana di fornire una risposta alla scheda compilata dalle insegnanti dell'infanzia di Olmo in merito alle polpette fornite che risultavano rosate all'interno sospettando una cottura inadeguata.



COMUNE DI MARTELLAGO

- Città Metropolitana di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

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

Franzoi E.: anche se la risposta della ditta la conosciamo, era giusto compilare la scheda in quanto alcune insegnanti hanno espresso delle perplessità e ci tenevano a effettuare questa segnalazione..Alcune polpette erano rosate, altre no e si sentiva che quelle rosate erano meno cotte delle altre.

Assessore: è giusto l'intervento.

Gallana D.: come ditta siamo sempre disponibili a dare risposte, anche immediate, nella stessa giornata. Preferiamo ricevere una telefonata per risolvere in prontamente eventuali problemi. Le polpette vengono cotte con un forno trivalente con sonda che raggiunge il cuore del prodotto a 75°, la cottura è mista, sia a secco che a vapore per una maggiore garanzia. C'era probabilmente una disomnità nella cottura, ma in maniera lieve può essersi verificato che una placca sia stata più cotta rispetto ad un'altra meno cotta.

Bruzzese M.: proporrei di lasciare il tris di verdure, magari con una cottura diversa, non al vapore, almeno una volta al mese.

Gallana D.: il menù che è stato proposto al S.I.A.N. per la vidimazione propone il tris una volta gratinato e dopo due settimane un'altra volta, cotto al vapore.

Bruzzese M.: meglio brasato o gratinato.

Enrici P.: l'anno scorso era più gustoso, forse era brasato , c'era qualcosa che lo aromatizzava, meglio con le zucchine più che con i piselli, ma è un mio giudizio personale.

Gallana D.: alla primaria Goldoni mi hanno fatto i complimenti per il tris, dipende sempre dai plessi.

Franzoi E.: proporrei le zucchine, adesso è stagione, presentandole in modo diverso.

Gallana D.: possiamo farlo.

Bugin C.: gratinate o brasate.

Assessore: ai genitori dobbiamo offrire strumenti per creare maggiore consapevolezza. Utilizzeremo tutte le modalità per raggiungere più genitori possibili. Continuiamo comunque con la vidimazione dei menù. Vi ringrazio per l'assiduità della presenza e dei Vs. suggerimenti, ringrazio anche la dott.ssa Bruzzese che ha il ruolo di vigilanza sul servizio di ristorazione scolastica e auguro a tutti Voi una Buona Estate!

Alle ore 18,00, la riunione si conclude.

La verbalizzante
Mara Barbiero