



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 29/03/2023

Alle ore 16,30 di mercoledì 29/03/2023 si è riunita in modalità telematica la Commissione Mensa.

Sono presenti:

GENITORI: Favaretto Manuela (Primaria "C. Goldoni" Martellago)
Favaretto Renè (Primaria "C. Goldoni"-Infanzia "Malaguzzi" Martellago)
Pecci Irene (Primaria "N. Sauro" Maerne)
Spolaor Debora (Primaria "Giovanni XXIII" Olmo)
Borina Valeria (Infanzia "L. Malaguzzi" Martellago)
Ceolin Elisa (Infanzia "S. Isaacs" Maerne)
Nordio Giada (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

PRESIDENTE CONSIGLIO DI ISTITUTO "G. MATTEOTTI" Donnarumma Francesco

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 invitando i presenti a procedere come di consueto, esponendo le proprie osservazioni rispetto alla mensa del plesso scolastico rappresentato.

Favaro E: i cibi che non sono graditi sono le zuppe/creme di verdure, i bambini non le mangiano e viene sprecato quasi tutto, le trovano insapori o con un gusto strano. Il dessert che è stato servito ieri 28/3 semifreddo alla banana, non è stato gradito ed è stato "buttato". La pizza si presenta spessa/alta con troppo pane, la mozzarella gommosa. Per gli alunni di classi quinta non c'è mai la possibilità di fare il bis di alcune pietanze, ad esempio anche il riso in bianco, le porzioni sono piccole, anche per la carne, le patate spesso si presentavano bruciacchiate.

Spolaor D.: concordo con quanto già espresso dall'insegnante Favaro E., anche se mi pare che la mozzarella da quando è stata cambiata, risulti migliore. Il riso alle verdure anche quello al radicchio, non sa di molto, il budino come dessert non viene mai dato agli alunni che frequentano il tempo a modulo. Il pasto in bianco non presenta mai come seconda pietanza il pollo, ma c'è sempre il formaggio.

Gallana D.: le zuppe inserite sono a base di legumi, in quanto in base alle Linee Guida sulla Nutrizione, dovendo inserire nel menù, i legumi e verificato che gli stessi non sono graditi come secondo, li proponiamo come minestre. Abbiamo visto che i riscontri sono variabili a seconda delle



COMUNE DI MARTELLAGO

- Città Metropolitana di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

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

scuole, i bambini delle dell'infanzia infatti, le gradiscono, abbiamo inserito anche i crostini per renderle più appetibili e invogliare gli alunni.

Barbiero M.: dalle schede compilate dai genitori assaggiatori, alla primaria di Olmo risulta che le zuppe sono buone e calde.

Favaro E.: non dubito sulla bontà della pietanza, dico solo che la tendenza dei bambini alla primaria di Olmo è quella di non gradirle.

Gallana D.: prima di inserirlo il risotto al radicchio abbiamo fatto delle valutazioni, ma visto che garantisce il giusto apporto di fibre fornite dal radicchio e delle proteine fornite dal formaggio, l'abbiamo somministrato, ma non dobbiamo però aspettarci un risotto. Per quanto riguarda la pizza, la pasta in particolare, valuteremo anche le osservazioni fatte negli altri plessi. Per quanto riguarda le quantità delle porzioni, chiedo aiuto alla dott.ssa Bruzzese, le Linee Guida infatti non prevedono il bis e le porzioni devono essere corrette secondo grammatura stabilita. Il consumo di verdura va incentivato, ma non quello della pasta o dello spezzatino. Se permettiamo ai bambini di fare il bis per le cose che "piacciono" forniamo in termini di nutrienti un apporto sbilanciato. Per quanto riguarda le patate, siamo al corrente delle problematiche e ci stiamo muovendo per vagliare altri prodotti. Il personale ha la direttiva di verificare quando le pietanze non sono adeguate e di avvisare prontamente il centro di cottura. Per quanto riguarda il pasto in bianco, abbiamo notato che alla primaria di Maerne viene spesso utilizzato quando il menù della giornata non è gradito, ci troviamo a gestire un numero di 30/40 pasti in bianco e fornire il pollo anziché il formaggio dipende dalla disponibilità delle giacenze e dalla produzione.

Assessore: le patate bruciacchiate non devono essere presentate ai bambini, non dubito della loro bontà ed integrità, ma è evidente che l'aspetto spinge i bambini, soprattutto quelli più piccoli a rifiutare la pietanza.

Bruzzese M.: le grammature delle porzioni vengono valutate sia nella fase di preparazione dei pasti che nella fase di distribuzione e risultano adeguate. Le patate effettivamente nella giornata in cui ho effettuato l'ispezione (14/2), avevano un gusto particolare; a volte è difficile trovare una patata di gusto buono, dipende anche dalla stagionalità, si potrebbe valutare di acquistare sempre lo stesso prodotto, ma mi risulta che la ditta Serenissima Ristorazione Spa si avvalga di una piattaforma nella quale sono inseriti più fornitori. La patata è un tubero, quando è biologica contiene molta acqua, quando ho effettuato l'ispezione all'infanzia di Maerne, c'erano due teglie, su una le patate erano cotte correttamente, mentre l'altra no. Per quanto riguarda la pizza, ho valutato che era abbastanza alta, ma è stata apprezzata dai bambini, anche quelli piccoli. Se le zuppe non vengono gradite suggerirei di preparare delle vellutate di zucchine o patate e inserire nelle stesse delle striscioline di speck per renderle appetitose.

Venturini M.: i pasti arrivano caldi, soprattutto le zuppe, il riso con il radicchio aveva un sapore amarotico, i bambini l'hanno comunque mangiato "storcendo" un po' la bocca. Quando c'è la pizza vengono forniti due contorni, ad esempio: carote al vapore e radicchio, ma uno dei due viene gettato; le zucchine hanno a volte un gusto amarotico, il giorno dello sciopero, al posto del pane sono stati forniti crackers, i bambini avrebbero gradito avere anche un altro pacchetto ciascuno. Il budino di ieri è stato gettato.

Ceolin/Nordio: siamo d'accordo con quanto espresso dall'insegnante Venturini. Aggiungiamo che le carote al vapore sono spesso scotte e scondite. Il burger di pesce non si presentava bene a livello visivo, non sapeva di pesce, non era il massimo.

Gallana D.: distribuiamo due contorni perché la pizza è considerata piatto unico, fornendo il contorno assicuriamo un apporto adeguato di nutrienti, alcuni bambini preferiscono la verdura cruda altri la cotta, in questo modo cerchiamo di venire incontro a più gusti. Valuteremo assieme alla dott.ssa Bruzzese se continuare a somministrare il doppio contorno. Rispetto alle patate rispondo che sono un prodotto delicato, sono biologiche e la cottura non si può dare per scontata, lo stesso fornitore fa fatica a reperire sul mercato prodotti biologici, si fa il possibile, ma sono



COMUNE DI MARTELLAGO

- Città Metropolitana di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

SETTORE SOCIO-CULTURALE

SERVIZIO PUBBLICA ISTRUZIONE-CULTURA-SPORT-ASSOCIAZIONI

sempre meglio del prodotto convenzionale. Il giorno dello sciopero abbiamo fornito un pacchetto di crackers ciascuno in quanto il contorno era a base di patate e carote, quindi presentava già un quantitativo più elevato di carboidrati rispetto a un contorno di sole carote e olio, normalmente vengono servite due porzioni a testa.. Per quanto riguarda le carote scotte, faremo delle verifiche con i cuochi per capire come risolvere il problema. Il burger di pesce cerchiamo sempre di aggiustarlo di gusto, perché non deve sapere troppo di pesce in quanto non verrebbe gradito da molti alunni. Il budino è stato fatto al centro di cottura, si trattava di un semifreddo che però non ha riscontrato molto successo, modificheremo il prodotto.

Bruzzese M.: il giorno 14/2 ho assistito alla fila formatasi alla primaria di Martellago per avere il bis; non sono d'accordo con questa modalità per le ragioni espresse prima e cioè che le porzioni sono adeguate e se si deve fare il bis è preferibile farlo di verdura per il giusto apporto in termini calorici. Propongo quindi di adottare la metodolodia del bis. Ho visto invece quantitativi notevoli di pane buttato, non viene mangiato e neanche ritirato e portato in classe, ad eccezione delle scuole dell'infanzia dove viene riutilizzato come merenda di metà pomeriggio. Tra l'altro il pane non deve essere somministrato quanto c'è la pizza, poiché si tratta di eccessivo carico di carboidrati.

Gallana D.: per sopperire a questo spreco di pane abbiamo proposto di passare alla somministrazione di crackers e questa proposta è stata accolta dal Servizio Pubblica Istruzione.

Assessore: comprendo le finalità della dott.ssa Bruzzese in merito all'uso del bis, ma ritengo utile prendere un attimo di tempo per fare una riflessione sull'argomento.

Borina V.: i finocchi somministrati sono tagliati grossi e i bambini, soprattutto quelli piccoli, non li gradiscono, propongo l'insalatina al posto del radicchio che è più grosso e meno facile da masticare; se a un bambino non piace il sugo al pomodoro e le preparazioni a base di sugo vengono proposte sia nel primo che nel secondo piatto, quel bambino in quella giornata non mangia nulla. Chiedo di variare di più il tipo di frutta e di non inserire due giorni di seguito le verdure cotte, magari più verdure crude, visto che i piselli sono poco graditi.

Favaretto R.: le mousse di frutta non sono gradite, soprattutto quella di banana che risulta acida. Quando c'è la pizza non viene dato il secondo e se a un bambino non piace non mangia.

Alla primaria si chiede di inserire la pizza anche di lunedì così i bambini che fanno il modulo possono mangiarla ogni tanto.

Bugin C: condivido quanto hanno detto le mamme che mi hanno preceduto, sono apprezzabili i tentativi che fa la ditta Serenissima per migliorare il servizio; aggiungo che rispetto al pesce offerto: merluzzo, considerato che ha un forte odore, sarebbe auspicabile fornire un altro tipo, ad es.: una sogliola o spigola. Le verdure cotte come le zucchine, le carote, i fagiolini, arrivano in poltiglia. Ringrazio la ditta per i cartelli che sono stati messi in mensa, ma avremo preferito, come insegnanti, condividere il posizionamento degli stessi .

Franzoi E.: non ho niente da dire in più rispetto a quanto espresso già dalle colleghe, quando terminerà il menù invernale?

Gallana D.: terminerà la settimana dopo Pasqua, stiamo condividendo quello primaverile con la dott.ssa Bruzzese.

Franzoi E.: chiedo di variare la frutta, vengono date solo arance o mele.

Gallana D.: i C.A.M. (Criteri Ambientali Minimi) stabiliti dal 2020 dal Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, prevedono che nell'erogazione della frutta biologica al 90% come nel caso del Comune di Martellago si rispettino i calendari di stagionalità e nel periodo invernale questi ultimi prevedono arance, kiwi, mele, pere. Con i kiwi e le pere abbiamo difficoltà a reperire sul mercato frutta matura, il più delle volte non lo è, pertanto si opta per le mele e le arance. Fra un po', con la stagione primaverile, forniremo le fragole, le albicocche.

Le mousse alla frutta sono state fornite quando è stato previsto lo sciopero. All'infanzia si può fornire a metà mattina o a metà pomeriggio: per la fornitura di pesce siamo legati da vincoli normativi posti anche dal capitolato in vigore (pesca sostenibile Oceano Atlantico, ad es.di origine



COMUNE DI MARTELLAGO

- Città Metropolitana di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

SETTORE SOCIO-CULTURALE

SERVIZIO PUBBLICA ISTRUZIONE-CULTURA-SPORT-ASSOCIAZIONI

FAO 37 o FAO 27), possiamo erogare altri pesci che però presentano troppe spine, pertanto cerchiamo di alternare le ricette utilizzando lo stesso prodotto.

Enrici P.: le creme in generale, sia alle verdure che con i legumi, sono gradite nella nostra scuola, abbiamo visto che parecchi bambini fanno il bis. Abbiamo però notato che i bambini che effettuano il tempo normale, usufruendo della mensa solo al lunedì, trovano spesso le creme, chiediamo pertanto se sia possibile variare più spesso il primo piatto. Il budino/semifreddo alla banana non è stato gradito. Il pane avanzato non dovrebbe essere lasciato in mensa, ma portato fuori per essere consumato in classe o portato a casa, le famiglie dovrebbero collaborare nel fornire il sacchettino apposito.

La mousse alla frutta è gradita perché con il progetto messo in atto dai Ministeri Agricoltura/Istruzione, "frutta a merenda", veniva già distribuito. Chiediamo che come merenda a scuola venga distribuita la banana che è un frutto che sazia, piuttosto dei mandaranci che risultano piccoli o delle arance che hanno una buccia sottile tale da non permettere di sbuciarle con facilità.

Gallana D.: per la merenda a scuola con la frutta, la fornitura di arance è stata sostituita con le mele solo il mercoledì e con le banane al lunedì, banane che vengono consegnate il venerdì.

Enrici P.: alla primaria di Martellago quando c'è la pizza, per permettere a tutti i bambini di fare un piccolo bis, le operatrici mensa distribuiscono le fette avanzate alle insegnanti di riferimento che poi le tagliano a pezzetti e le distribuiscono ai propri alunni.

La pasta in bianco risulta molto molto al dente.

Spolaor D.: si potrebbe attuare la stessa modalità anche alla primaria di Olmo dove i bambini che mangiano al primo turno possono fare il bis mentre per gli alunni di 4 e 5 che mangiano più tardi, non rimane niente.

Bruzzese M.: lo yogurt da bere potrebbe essere un valido sostituto della frutta; sono consapevole che rappresenta un costo in più per la ditta erogatrice, ma potrebbe essere inserito ogni due mesi, bisognerebbe fare una prova.

Favaretto R.: è vero che il pasto in bianco non si deve chiedere se non per comprovati ragioni di salute (indisposizione) ma mi risulta che venga sempre e solo somministrato il formaggio come secondo e mai il pollo, essendo un latticino mi risulta che non sia indicato in caso di indisposizione.

Gallana D.: le Linee Guida sulla Nutrizione prevedono questa tipologia di pasto in bianco, se poi c'è il bambino che non può mangiare formaggio, a richiesta diamo altro.

Assessore: mi pare che siano intervenuti tutti i rappresentanti dei vari plessi, a parte la primaria di Maerne.

Non risulta presente con il collegamento al secondo meet, la signora Pecci. La stessa riferisce ad un'altra rappresentante che è impossibilitata ad intervenire, ma tutti i punti critici sono già stati esposti dagli altri referenti.

L'insegnante Colcera riferisce alla collega Favaro E. di avere problemi di connessione.

Assessore: considerati esauriti gli interventi e sviscerate tutte le problematiche, ringrazio tutti i presenti e auspico che i bambini gradiscano sempre di più le pietanze proposte e che la ditta attui costantemente i miglioramenti del caso.

Alle ore 18,15, la riunione si conclude.

La verbalizzante
Mara Barbiero