



## 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 30/11/2023

Alle ore 16,30 di giovedì 30/11/2023 si è riunita in presenza la Commissione Mensa.

Sono presenti:

<b>GENITORI:</b>	Antigo Veronica	(Infanzia "S. Isaacs" Maerne)
	Bisello Anna	(Infanzia "S. Isaacs" Maerne)
	Rampazzo Erika	(Infanzia "G. Rodari" Olmo)
	Manfrè Valentina	(Infanzia "G. Rodari" Olmo)
	Vedovato Chiara	(Infanzia "L. Malaguzzi" Martellago)
	Bragato Sara	(Infanzia "L. Malaguzzi" Martellago)
	Ceolin Elisa	(Primaria "N. Sauro" Maerne)
	Carraro Federica	(Primaria "Giovanni XXIII" Olmo)
	Dal Maschio Chiara	(Primaria "Giovanni XXIII" Olmo)
	Loro Veronica	(Primaria "C. Goldoni" Martellago)
	Tussetto Federica	(Primaria "C. Goldoni" Martellago)
<b>INSEGNANTI:</b>	Bugin Carla	(Infanzia "L. Malaguzzi" Martellago)
	Franzoi Emanuela	(Infanzia "G. Rodari" Olmo)
	Grandin Sara	(Primaria "C. Goldoni" Martellago)
	Zanon Sara	(Primaria "Sauro" Maerne)
	Favaro Elisabetta	(Primaria "Giovanni XXIII" Olmo)
<b>COMUNE:</b>	Bernardo Silvia	(Assessore Pubblica Istruzione)
	Goffo Giorgia	(Responsabile Settore Socio-Culturale)
	Barbiero Mara	(Servizio Pubblica Istruzione)
<b>ESTERNI:</b>	Xodo Simonetta	(Respons. Centro Cottura Serenissima Ristorazione)
	Gallana Davide	(Biologo/Nutrizionista Serenissima Ristorazione)

**Assessore:** apre la seduta dando il benvenuto ai nuovi componenti, procede alla loro presentazione e ricorda che la commissione rimane in carica tre anni scolastici.

**Goffo G.:** illustra il regolamento che disciplina la commissione mensa, la composizione che prevede oltre ai genitori eletti in occasione delle assemblee di classe/sezione, anche di diritto i due Dirigenti Scolastici, i due Presidenti dei Consigli di Istituto. Gli eletti rimangono in carica tre anni scolastici ammenochè i figli non passino ad altra scuola e quindi non possano più rappresentare il plesso scolastico. Condizione fondamentale è avere i figli fruitori del servizio di ristorazione scolastica. Il Comune ha deciso di investire sul controllo igienico-nutrizionale sulla ristorazione scolastica e ha previsto di affidare il servizio a una professionista esterna che abbia competenze trasversali, sulla nutrizione e sugli aspetti tecnici (analisi, consulenze atti) , per dare garanzia ai piccoli fruitori. Fino a un mese fa aveva assunto l'incarico la dott.ssa Bruzzese, ma ora si è dimessa per sopraggiunti impegni; il Comune procederà con l'affidamento ad altro soggetto economico. Questo non vuol dire che ditta Serenissima Ristorazione non goda della nostra fiducia, ma il fine a cui tendiamo è che il servizio deve funzionare al meglio. Dal 10/01/2024 affideremo il nuovo incarico. In cantiere abbiamo una prima iniziativa rivolta ai genitori e operatori della scuola dal tema: funzionamento del servizio di ristorazione scolastica. E' stato programmato con l'aiuto di Serenissima Ristorazione e si svolgerà il 6/12/2023 alle ore 17,40. La finalità sarà quella di fornire informazioni circa il funzionamento del servizio, gli aspetti organizzativi, e questo è anche il



## COMUNE DI MARTELLAGO

- Città Metropolitana di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

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

pretesto per affrontare argomenti che afferiscono l'educazione alimentare, l'abuso del pasto in bianco quale scorciatoia per non far sperimentare ai figli nuove pietanze. Da qui inizia il percorso di educazione alimentare, sia rispetto all'incontro del 06/12/2023 sia per i successivi incontri che possiamo organizzare, chiediamo il Vs. aiuto affinché vengano partecipati. La modalità on line nasce da questa esigenza.

**Assessore:** verrà presentata la costruzione del menù che prende spunto dalle Linee Guida e si spiegherà come vengono prese determinate scelte.

**Bugin C.:** rispetto al passato è stato fatto molto e stiamo ancora lavorando, se vogliamo che il menù venga validato dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N) deve essere predisposto in un certo modo.

**Goffo G.:** richiamo la Vs. attenzione sulle modalità da seguire nel fare le segnalazioni sul servizio di ristorazione. Queste possono arrivare dagli insegnanti e dai genitori, ma Vi chiedo di inviarle al Comune, Servizio Pubblica Istruzione e non direttamente a ditta Serenissima Ristorazione Spa, in quanto il responsabile del servizio di ristorazione scolastica è il Comune. Potete inviarle attraverso posta elettronica e devono essere precise e documentate, questo dà forza alla segnalazione. Poiché la partecipazione alle commissioni mensa Vi rende più istruite sul funzionamento del servizio di ristorazione, Vi chiediamo di avere anche una funzione di filtro rispetto alle segnalazioni che possono arrivarVi.

**Dal Maschio C.:** oggi si è recato presso la mensa della scuola primaria di Olmo un secondo assaggiatore, non è stato accolto in quanto le operatrici scolastiche non erano in possesso del nominativo del genitore. Inoltre la circolare che ha redatto la Dirigente Scolastica risulta non chiara su questo punto, dice che "l'accesso è limitato a due assaggiatori, una volta alla settimana". Gli assaggiatori hanno trovato i piselli discreti, ai bambini non piacciono, sembrano oltre cottura, probabilmente passano di cottura durante il trasporto, sarebbe possibile tenerli indietro di cottura? Le porzioni date ai bambini di classe quinta sono uguali alle porzioni date ai bambini di prima o seconda, ma un bambino più grande ha necessità di avere una porzione più abbondante. Il giorno 27/11 erano previsti come contorno i finocchi julienne assieme al mais, sono stati distribuiti solo finocchi.

**Zanon S.:** dalla circolare comprendo che l'accesso è di una sola volta a settimana per due genitori, comunque possiamo verificarlo con la Dirigente. Sarebbe preferibile fare due accessi.

**Gallana D.:** il personale è istruito per fornire le giuste porzioni in base al fabbisogno medio, il mestolo per la distribuzione è graduato e generalmente ai bambini più grandi danno un po' di più del primo piatto, mentre con il secondo piatto, che fornisce il fabbisogno proteico, le grammature sono previste dalle Linee Guida. Provvediamo inoltre a fornire sempre un 5% in più di pietanze rispetto alla percentuale di pasti forniti. Il confronto con i cuochi è costante, valutiamo giorno per giorno le schede sul gradimento, schede compilate dal ns. personale presso i refettori.

**Xodo S.:** la signora della primaria di Olmo che ieri ha fatto visita al centro di cottura di Mogliano Veneto, ha potuto verificare come lavorano i ns. collaboratori, ci siamo confrontati, i visitatori hanno potuto vedere la pizza appena sfornata e assistere alle fasi del trasporto. Rispetto al contorno di finocchi e mais, effettivamente il mais quel giorno mancava, abbiamo pertanto arricchito la grammatura del finocchio.

**Antigo V.:** all'infanzia di Maerne la referente insegnanti mi ha segnalato che i bambini fanno fatica a mangiare i finocchi julienne, si potrebbe prepararli cotti?

**Gallana D.:** cerchiamo di tagliarli più fini possibile e prepariamo le pietanze in base alla stagionalità; abbiamo visto in generale che le verdure crude sono preferite alle cotte, ciò non toglie che possiamo pensare di preparare i finocchi gratinati, almeno per le scuole dell'infanzia.

**Antigo V.:** sono cambiate le grammature rispetto all'anno scorso? Nella giornata del 20/11 è stato fornito ai bambini il prosciutto, ma solo una fetta, mentre l'anno scorso ne venivano date due.

**Gallana D.:** abbiamo sempre fornito una sola fetta per bambino, anche l'anno scorso.



## COMUNE DI MARTELLAGO

- Città Metropolitana di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

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

**Antigo V.:** in data 7 e 8/11 è stato portato poco quantitativo di pietanze, poca pasta e poche polpette.

**Xodo S.:** poco è un dato generico, non ci dice molto, quel giorno erano previste le polpette con la polenta e le grammature erano corrette. Non abbiamo ricevuto segnalazioni. Altra cosa è dire, la polpetta è gradita e ne vorrei di più, si ricorre quindi al bis, che è previsto, ma non per tutti.

**Franzoi E.:** nella giornata del piatto unico alcuni bambini non mangiano nè la polenta nè la verdura e quindi chiedono il bis di polpette.

**Xodo S.:** è per questo motivo che in quelle giornate prevediamo un dessert.

**Antigo V.:** è stato fornito un formaggio molto saporito e i bambini non lo hanno molto gradito.

**Gallana D.:** utilizziamo formaggi con breve stagionatura, quel formaggio lo abbiamo assaggiato e ci sembrava di odore e gusto neutro, generalmente i formaggi utilizzati sono asiago, stracchino, mozzarella.

**Antigo V.:** per quanto riguarda le diete per motivi etico-religiosi chiedo se è possibile avere una alternativa ai ceci o ai fagioli, magari preparando delle polpette con questi ingredienti.

**Vedovato C.:** c'è una bambina che nella dieta esclude il manzo e il maiale, i genitori sanno quando ha un menù alternativo perché hanno il menù di tutti e quindi sanno quando c'è manzo o maiale, quello che chiedono è di sapere che cosa mangia la figlia in alternativo;

**Gallana D.:** forniamo sempre la notizia, basta che venga chiesto dal genitore, telefonando al Centro Cottura di Mogliano V.to allo 0415900059.

**Bisello A.:** alle ore 17,35 lascia la seduta.

**Vedovato C.:** c'è stato un cambio menù all'ultimo e i genitori non sono riusciti ad avere in tempo la comunicazione.

**Gallana D.:** facciamo la comunicazione attraverso app o invio mail, se si decide possiamo creare una mail list composta dai referenti genitori in commissione mensa in modo che loro passino la comunicazione attraverso altri canali, tipo whats App.

**Goffo G.:** non possiamo chiedere a Serenissima Ristorazione Spa di utilizzare modalità diverse da plesso a plesso. E' preferibile l'invio massivo delle mail da parte di Serenissima.

**Bragato S.:** in linea di massima va tutto bene, hanno segnalato che l'insalata era troppo salata.

**Xodo S.:** richiameremo il personale a prestare la dovuta attenzione.

**Bragato S.:** anche le verdure servite con il mix di legumi non sono molto gradite.

**Gallana D.:** siamo al limite, questi piatti dovrebbero essere serviti più di frequente. Per questo motivo con gli anni abbiamo cercato di raggiungere un compromesso, facciamo delle ricette per mascherare l'ingrediente e quindi presentiamo la pasta e fagioli, la pasta al sugo di lenticchie, le polpette di ceci al sugo di pomodoro, ma questo processo deve essere portato avanti in sinergia con le famiglie.

**Crivellaro S.:** chiedo se è possibile riprendere la pratica del "Buon Samaritano" che permetteva di distribuire il cibo rimasto nelle teglie, non "toccato", alle famiglie bisognose.

**Barbiero M.:** l'anno scorso ho contattato la referente della Caritas di Martellago, associazione della quale ci siamo avvalsi per avviare il progetto negli anni passati, ci ha risposto che non hanno volontari disponibili e che l'esperienza fatta ha dimostrato che alcune volte non c'erano sufficienti pasti rimasti tali da soddisfare le richieste.

**Bragato S.:** si potrebbero coinvolgere alcuni genitori.

**Xodo S.:** ricordo che per avviare questo progetto ci si deve avvalere di Associazioni che garantiscano la fattibilità, secondo le modalità disposte dalla normativa in questione. Quando è partito alcuni anni fa, è stata firmata una convenzione con la Caritas Diocesana di Treviso. Non viene comunque avanzato molto poiché dobbiamo evitare sprechi di cibo.

**Goffo G.:** non possiamo avere la percezione dello scarto.

**Bugin C.:** il 25/10 è stato servito un budino senza glutine, al gusto di vaniglia che non è stato gradito. Sono state servite prugne molli. Il 20/11 l'insalata e il 23/11 la pasta, erano salate.



## COMUNE DI MARTELLAGO

- Città Metropolitana di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

### SETTORE SOCIO-CULTURALE

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

**Ceolin E.:** la frutta è arrivata con la muffa (mela e mandarino), anche il pane aveva la muffa , la mela era di ieri e la foto di questa mattina.

**Gallana D.:** nei grossi quantitativi può capitare; anche un ammassamento può causare la muffa. Il controllo viene fatto sia in fase di spedizione che di somministrazione.

**Goffo G.:** rispetto a queste segnalazioni, Vi invitiamo a farle al Servizio Pubblica Istruzione e poi trasmetteremo noi a Serenissima in modo che quest'ultima possa avviare atti di rivalsa presso i loro fornitori.

**Loro V.:** abbiamo una foto di una muffa esterna sui mandarini è del 23/11/23. Ho una bambina celiaca che mi ha riferito che l'ultimo boccone risultava amaro, a contatto con il contenitore/vaschetta, il gusto è stato percepito diverso dagli altri. Anche per altre pietanze, l'ultimo boccone a contatto con la vaschetta era diverso.

**Xodo S.:** la preparazione delle diete per celiaci viene fatta a parte con contenitori destinati allo scopo.

**Gallana D.:** il gusto diverso può anche essere dovuto alla diversa cottura (parte superiore rispetto a quella inferiore). Se ci sono dei dubbi rispetto ai contenitori utilizzati, che possano rilasciare qualche sostanza, vi informo che gli stessi sono a norma, sono in materiale compostabile e le schede tecniche del prodotto sono state fornite al Comune di Martellago.

**Ceolin E.:** posso assaggiare il pasto per il celiaco?

**Xodo S.:** si, basta che la richiesta venga fatta in anticipo in modo che venga preparata la porzione in più per l'assaggio.

**Favaro E.:** usufruisco anch'io di una dieta per celiaci, ma non ho mai riscontrato quanto detto, probabilmente è una questione soggettiva.

**Xodo S.:** l'olio si può chiedere direttamente alle scodellatrici, per quanto riguarda il ragù vegetale, questo è fatto con una serie di verdure: cipolla, carote, zucchine, tutto frullato e la passata di pomodoro.

**Zanon S.:** chiedo se è possibile effettuare un intervento, già richiesto l'anno scorso, nel locale refettorio, dai purificatori posti nel soffitto, esce aria fredda.

**Barbiero M:** passeremo questa richiesta all'Ufficio Patrimonio di questo Comune per competenza.

**Grandin S.:** è possibile avere yogurt con un gusto diverso da quello di banana? E' possibile tenere gli yogurt non consumati in frigorifero e al utilizzarli nel momento della merenda?

**Xodo S.:** era stata la scuola che l'anno scorso ci aveva chiesto di distribuire solo il gusto di banana. Non è possibile tenere gli yogurt in frigorifero o asportarli dalla sala mensa, devono essere consumati in loco, in quanto la temperatura deve essere controllata. E' il Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione che non permette l'asporto dalla mensa.

**Goffo G.:** rispetto alla prossima commissione mensa Vi chiedo di esprimerVi relativamente alla questione se effettuare la seduta in presenza o on-line, utilizzando il meet.

Per alzata di mano, n. 10 presenti si esprimono a favore dell'effettuazione della seduta in presenza e n. 5 in modalità on-line, nessun astenuto.

**Goffo G.:** optiamo pertanto per la modalità in presenza.

Alle ore 18,20, esauriti gli argomenti, l'Assessore Bernardo conclude la riunione esprimendo a tutti i presenti gli auguri per le prossime Festività.

La verbalizzante  
Mara Barbiero