



## 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 10/02/2021

Alle ore 16,30 di Mercoledì 10/02/2021 si è riunita la Commissione Mensa.

Sono presenti:

**GENITORI:** Erazo Mariuxi Elizabeth (Primaria "Goldoni" Martellago)  
Berro Claudia (Primaria "Sauro" Maerne)  
Franzoi Elisa (Primaria "Giovanni XXIII Olmo")  
Fambo Elisabetta (Infanzia "L. Malaguzzi" Martellago)  
Bobbo Francesca (Infanzia "L. Malaguzzi" Martellago)  
Ceolin Elisa (Infanzia "S. Isaacs" Maerne)  
Crivellari Genni (Infanzia "G. Rodari" Olmo)

**INSEGNANTI:** Franzoi Emanuela (Infanzia "Rodari" Olmo)  
Salviato Marisa (Infanzia "Isaacs" Maerne)  
Boato Angela (Infanzia "L. Malaguzzi" Martellago)  
Enrici Paola (Primaria "C. Goldoni" Martellago)  
Favaro Elisabetta (Primaria "Giovanni XXIII" Olmo)  
Pensavalla Rosalba Beatrice (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)  
Giorgia Goffo (Responsabile Settore Socio-Culturale)  
Barbiero Mara (Servizio Pubblica Istruzione)

L'ass.re **Bernardo** apre la seduta ringraziando i presenti e sottolineando l'importanza di incontrarsi anche con questa modalità che risulta scomoda. Abbiamo ritenuto utile convocare la commissione dopo le vacanze natalizie, dopo la prima fase di rodaggio del servizio che avviene con procedure diverse dagli anni scorsi causa emergenza covid 19. Invito la ditta Serenissima ad illustrare le novità introdotte quest'anno scolastico sul servizio di refezione

**Xodo:** per quanto riguarda la somministrazione dei pasti alle scuole dell'infanzia, non è cambiato nulla, se non che il servizio si svolge su due turni per evitare assembramenti in mensa (I° turno 11,30 - II° turno 12,30). Per le scuole primarie invece, il servizio è cambiato ed è diverso da scuola a scuola. Alle primarie di Martellago e Olmo si svolge nei locali mensa, su due turni, mentre alla primaria di Maerne, 4 giorni su 5 si svolge anche in aula. La motivazione è sempre la stessa, garantire il distanziamento, evitare gli assembramenti. I bambini passano alla postazione del self-service, prendono il vassoio mouso nel quale trovano il 1°, 2° piatto con contorno, pane sigillato e frutto; l'acqua come sapete è in borraccia e a cura di ogni bambino.

**Goffo:** questa è la fotografia dell'esistente, ma le fasi preliminari di allestimento del servizio sono state laboriose e questo ha giustificato il fatto che il servizio è partito più tardi. Si giustifica altresì la fase di rodaggio che ha comportato un congruo numero di segnalazioni. In accordo con le Dirigenti scolastiche abbiamo accantonato per ora la possibilità data ai genitori di accedere ai locali per effettuare l'assaggio.



## COMUNE DI MARTELLAGO

- Città Metropolitana di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

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

Purtroppo questo ci ha tolto il punto di vista loro, abbiamo comunque il feedback degli insegnanti che è stato ed è molto utile. Nel primo mese abbiamo ricevuto segnalazioni da parte delle insegnanti e abbiamo sempre riferito alla ditta Serenissima, questo ha comportato che via via le segnalazioni sono diminuite. Sono comunque gradite le comunicazioni che ci arrivano poiché ci permettono di migliorare in continuazione il servizio. Vi informo che come Amministrazione Com.le abbiamo in atto un affidamento ad una ditta specializzata (Valida sas) che realizza dei sopralluoghi sulle mense e sul centro cottura ed effettua delle analisi microbiologiche sui prodotti/pietanze. Questo è utile poiché completa il punto di vista delle insegnanti. Ci conforta inoltre il fatto che non sono mai state riscontrate anomalie gravi da parte di questa ditta e l'atteggiamento di ditta Serenissima è sempre stato collaborativo dando attuazione agli imput di ditta Valida sas. Alla luce di questa evoluzione, avevamo in scadenza alla data del 31/01/2021, l'affidamento del servizio di refezione scolastica con ditta Serenissima Ristorazione Spa. Pertanto in considerazione dei feedback abbiamo proceduto ad affidare a questa stessa ditta il servizio, rinnovandolo per altri due anni. Il precedente affidamento l'aveva contemplato, inoltre non saremo stati in grado di espletare una nuova gara che avrebbe avuto bisogno di almeno 4 mesi.

**Ass.re Bernardo:** a questo si aggiunge l'incertezza del momento, la normativa anticovid che tra i mesi di agosto e settembre era in continua evoluzione; ad agosto non erano ancora uscite le disposizioni da parte del Governo sull'avvio della scuola. Altra novità in quest'anno scolastico è stata l'introduzione dell'app per la disdetta del pasto in caso di assenza dell'alunno. Alla luce di tutto questo Vi assicuro che i controlli sono massimi poiché il servizio di refezione scolastica è estremamente importante e l'attenzione non manca.

**Favaro:** riporto le lamentele ricevute dal plesso di Olmo, alcune problematiche sono riuscite già a risolverle. Non ho comunque un feedback di tutte le insegnanti. I condimenti sono troppo scarsi, ho chiesto se era possibile avere la monodose, ma non ho mai ricevuto una risposta. Sui primi piatti viene messo il formaggio grana a prescindere dal gradimento dell'alunno e questo fa sì che alcuni bambini non mangino perché non vogliono questo ingrediente, sarebbe necessario avere delle bustine a parte. Le pietanze pasticciate non sono gradite, come pure il pesce. Avevamo qualche problema con le temperature dei cibi, ma poi parlando con le scodellatrici mi hanno mostrato il registro delle temperature prese, ho verificato che il problema non sussisteva.

**Franzoi Elisa:** siamo consapevoli che l'educazione alimentare si debba fare a casa più che a scuola, le segnalazioni sono tante, alcune non le riferiscono non c'è motivo di esporle, sono state quindi scremate. Allacciandomi all'intervento dell'insegnante concordo nel dire che è capitato che bambini non abbiano mangiato il primo piatto perché conteneva il formaggio e quindi sarebbe importante risolvere questa problematica. Ci sono molti genitori che vorrebbero fare gli assaggi e sarebbe molto importante che fosse data loro questa possibilità rendendosi conto personalmente della qualità del cibo.

**Berro:** mi unisco a quello che ha appena detto la collega di Olmo, ci sono diverse lamentele da parte dei genitori relative ai condimenti, cibi non graditi e scarsa turnazione dei piatti. Senza poter fare gli assaggi è difficile fare una scrematura delle segnalazioni, per questo abbiamo chiesto alla Dirigente scolastica che le insegnanti si rendano disponibili a compilare la scheda degli assaggi per capire un po' meglio la situazione nel plesso di Maerne.

**Enrici:** mangio 3 volte a settimana, superati gli inconvenienti del primo periodo, ora il servizio risulta positivo. Il problema del formaggio grana alla primaria di Martellago lo abbiamo affrontato qualche mese fa. Gli anni scorsi il formaggio grana veniva posto su ogni tavolo e l'insegnante lo metteva nel piatto del bambino che lo gradiva, ora, per le misure anticovid non si può più fare. Con il dott. Gallana abbiamo proceduto a fare un sondaggio tra le insegnanti per capire quanti bambini non gradiscono il formaggio sulla pietanza. L'abbiamo fornito alle scodellatrici e loro tengono da parte della pasta/riso senza formaggio per poterla distribuire a tutti quei bambini che la preferiscono. Il problema si presenta quando come venerdì



## COMUNE DI MARTELLAGO

- Città Metropolitana di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

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

scorso, c'era la pasta panna e prosciutto, c'era un congruo numero di bambini con dieta e aggiungendo anche la richiesta della pietanza senza formaggio, si sono creati dei rallentamenti nel servizio, in quanto il personale doveva seguire più cose.

I piatti graditi sono gli gnocchi, la pasta al pesto, le pastasciutte rispetto ai risotti, la mozzarella. I legumi sono più graditi tra i bambini di 1<sup>^</sup> e 2<sup>^</sup> che non tra i più grandi (5<sup>^</sup>), probabilmente può dipendere dal fatto che le insegnanti di scuola infanzia abbiano fatto un buon lavoro di educazione alimentare tra i più piccoli. I bambini più grandi hanno ormai dei gusti consolidati e rifiutano certe pietanze, ad esempio gli hamburger di pesce non sono graditi tra gli alunni di 5<sup>^</sup>, restano piuttosto con fame e vorrebbero avere il bis di primo piatto. La pasta all'olio è eccessivamente al dente, con la pasta alla parmigiana i bambini a cui non piace il formaggio, non hanno alternative. Vorrei sapere a quando è previsto l'arrivo delle borracce che l'Amministrazione Comunale dovrebbe fornire.

**Boato:** non ho molto da riferire, la qualità del cibo è buona. Il riso risulta poco condito, il pollo servito l'altro giorno era troppo speziato, i bambini non gradiscono il pesce mentre il merluzzo gratinato piace molto. Chiedo di alternare i primi piatti, di proporre altre ricette. Non ho ricevuto lamentele da parte dei genitori ma solo dalle colleghe.

**Salviato:** le pastasciutte e le minestre sono gradite, le polpettine di pesce anche. Con il tris di verdure abbiamo bambini che mangiano solo le patate o solo le carote. La pasta alla mammarosa non piace, ma pare che con il dott. Gallana abbiamo risolto questo problema che avevo già segnalato. Anche il pollo yassa non è stato gradito, troppo speziato. Rispetto all'arrivo dei contenitori del pasto, è capitato che siano arrivati alle ore 11,15, troppo tardi considerando che il pranzo del I° turno inizia alle ore 11,30. Abbiamo dovuto aspettare fuori della mensa l'allestimento dei tavoli e i bambini si sono stancati, questo ha generato uno slittamento dell'orario del II° turno e la difficoltà di rientrare nei tempi della didattica (bambini che escono dopo il pranzo).

**Enrici:** chiedo che il controllo da parte della ditta Valida non venga effettuato nella giornata del lunedì quando sono presenti in mensa tutte le classi e pertanto le operazioni della ditta possono rallentare la distribuzione del pasto. Chiedo anche una maggiore varietà nella frutta distribuita.

**Bernardo:** raccogliamo la richiesta dell'insegnante Enrici e organizzeremo i sopralluoghi in giornate diverse dal lunedì. Per quanto riguarda l'erogazione delle borracce, Vi informo che il Consorzio di Bacino Venezia Ambiente che ha promosso questa iniziativa ha assicurato la fornitura alle scuole primarie tra 2/3 settimane.

**Franzoi Emanuela:** le colleghe hanno già riferito tutto, lascio la parola alla rappresentante dei genitori. Devo abbandonare questa riunione in quanto devo partecipare ad un'altra.

**Crivellari:** non ci sono particolari problemi, c'è però troppa erogazione di pasta e riso, chiedo maggiori passati di verdura. I genitori premono per essere presenti come assaggiatori, so che in altre scuole, fuori da questo Comune, si fa, prendono appuntamento direttamente con la scuola e assaggiano in uno spazio idoneo senza interferire con il servizio.

**Franzoi Elisa:** mi associo a quanto appena detto, effettivamente i genitori, almeno alla scuola primaria di Olmo, sono disposti a mangiare anche all'esterno pur di avere questa possibilità.

**Bernardo:** Vi ringrazio per le vostre segnalazioni, mi posso fare portavoce tra le due Dirigenti scolastiche affinché si possa trovare una soluzione. Purtroppo il fatto di non poter fare entrare estranei rispetto alle figure previste è stata una necessità, nessun genitore entrava e entra per un colloquio, una riunione. Spero di poterVi dare una risposta quanto prima.

**Mariuxi:** alla primaria di Martellago questo problema non si è presentato, i genitori hanno capito la situazione del momento e hanno accettato le disposizioni. Non ho tante lamentele, il cappuccio non è molto gradito e viene proposto spesso, si chiede l'introduzione di verdure cotte.

**Fambo:** ci sono alcuni abbinamenti che non vanno ad esempio pasta e lenticchie, una sovrabbondanza di carboidrati e le pietanze sono poco varie, non è gradita l'insalata bio.

- 3 -



## COMUNE DI MARTELLAGO

- Città Metropolitana di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

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

**Mariuxi:** per gli alunni che mangiano una sola volta a settimana, non c'è la possibilità di provare alcune pietanze, chiedo quindi di prestare attenzione alla formulazione del menù.

E' capitato che la domenica sera il menù non fosse ancora pubblicato sul portale ecivis e non si potesse quindi essere messi al corrente delle preparazioni del lunedì successivo.

**Berro:** il menù per le diete speciali non viene distribuito ai genitori e quindi non sanno che cosa ha mangiato il proprio bambino.

**Gallana:** le vostre segnalazioni ci permettono di migliorare il servizio. Cercherò di rispondere in ordine. Per la primaria di Olmo rispondo che non forniamo condimenti in monodose per non incrementare l'utilizzo della plastica, le addette sono disponibili a passare con i condimenti a richiesta. Per il formaggio grana, sarebbe necessario procedere con un sondaggio come a Martellago in modo che le scodellatrici potrebbero servire, magari in un secondo momento quei bambini che gradiscono il primo piatto senza questo ingrediente. Per i cibi pasticciati vi chiedo di essere più precisi e conoscere a quali vi riferite in modo che possiamo confrontarci con i cuochi. Il pesce va servito 4 volte su 25 pasti e viene offerto come merluzzo al forno, al latte, burger di pesce, polpette di pesce. Se ci dite che le polpette di pesce sono più gradite dei burger, possiamo sostituire questi ultimi con ancora polpette di pesce. Non forniamo il tonno solo alle scuole dell'infanzia per il quantitativo di mercurio, alle scuole primarie invece è presente in menù.

Per la primaria di Maerne che ci chiede l'introduzione di minestre dico che quest'anno utilizzando vassoi con la sagoma del piatto, rischiamo che i bambini nel trasportare il vassoio al tavolo, se la rovesciano addosso, considerate che le minestre sono molto calde. Per quanto riguarda i condimenti daremo indicazioni alle addette di condire un po' di più.

Per la primaria di Martellago che rileva come i risotti siano asciutti, rispondo che il riso è un alimento più delicato che assorbe liquidi, ci confronteremo con la cucina per fornire più sugo e anche acqua di cottura per renderlo più morbido. Valuteremo in seguito a sondaggio, l'inserimento delle polpette di pesce al posto degli hamburger di pesce per tutte le scuole del Comune, non solo per le classi 5<sup>a</sup>. Il tris di verdure viene offerto per fornire anche una nota di colore al piatto. Per la somministrazione di legumi considerate che, anche se si è deciso di non procedere alla vidimazione dei menù a cura del S.I.A.N. (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione) dell'ULS3, dobbiamo proporli in quanto le Linee Guida sulla Nutrizione lo impongono e proporli 4 volte su 5 settimane è il minimo.

Il pollo yassa non gradito alle scuole infanzia verrà sostituito da un'altra ricetta, mentre alle primarie risulta gradito e verrà mantenuto, la disponibilità di frutta biologica attuale: mele, banane, arance. Invece i mandaranci non sono più disponibili e le pere risultano eccessivamente dure e non gradite ai bambini.

Interviene il Sindaco arrivato in quel momento, saluta i presenti e ringrazia tutti per il loro contributo.

**Franzoi Emanuela:** ringrazio per la disponibilità dimostrata, ma devo lasciare la riunione per altro impegno.

**Berro:** visto che il dott. Gallana è stato puntuale nelle risposte, aggiungo che c'è anche una sovrabbondanza di sugo al pomodoro.

**Pensavalle:** mi scuso perché sono arrivata in ritardo. Io mangio 2/3 volte a settimana presso la mensa, riferisco che le polpette di pesce sono poco gradite, la frittata l'altro giorno è arrivata cruda, lo spezzatino con la polenta è molto piaciuto. I condimenti non ci sono e se un bambino li vuole aggiungere come deve fare.

**Gallana:** se un bambino ha necessità chiede alla scodellatrice, quest'ultima può andare ai tavoli senza creare assembramenti; a causa dell'emergenza covid non abbiamo più potuto metterli a disposizione.

**Enrici:** la porzione dei piatti delle diete speciali è eccessiva, quasi il doppio. So che questo viene fatto in quanto se il bambino ha bisogno di fare il bis, in questo modo può farlo, ma vi assicuro che ci sono bambini, soprattutto quelli più piccoli che quando vedono una grande quantità scoraggiano, non riescono a mangiare tutto anche se vorrebbero e questo crea una sorta di mortificazione.

**Gallana:** la ragione è quella che ha esposto ma dico anche che il piatto abbondante fa sì che si mantengano



## COMUNE DI MARTELLAGO

- Città Metropolitana di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

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

meglio le temperature in quanto rispetto alla pluriporzione, con la monoporzione si disperde maggiormente il calore. Rispetto al menù da fornire ai genitori con bambini a dieta speciale, noi lo forniamo su richiesta del genitore, basta che ci scrivano una mail.

**Boato:** chiedo se è possibile inserire come secondo piatto la fesa di tacchino alle scuole dell'infanzia.

**Gallana:** intende la fesa come affettato?

**Boato:** si.

**Fambo:** noto che c'è una presenza forte di carboidrati, ad esempio la pasta e poi come secondo i legumi.

**Salviato:** avevamo deciso in precedenti sedute di commissione di creare questo abbinamento in quanto se a un bambino non piacciono le lenticchie può almeno mangiare la pasta che di solito è gradita e non rimane con la fame.

**Gallana:** considerate che ogni giorno il menù proposto deve essere bilanciato, la giusta dose di carboidrati, proteine, fibre..).

**Enrici:** il personale della mensa chiede di riconsiderare la possibilità di mettere sul tavolo il formaggio grana e lasciare che siano le insegnanti a distribuirlo a piacere agli alunni. Questo permetterebbe di togliere una incombenza in più alle scodellatrici e non creare rallentamenti nel servizio. Mi impegno ad acquisire la disponibilità dei colleghi docenti nel caso si possa attuare.

**Ceolin:** grosse problematiche a livello di genitori non ce ne sono. Mia figlia non mangia nulla, ma le polpette di pesce e la crema di carote si.

Alle ore 18,30, esauriti tutti gli interventi si considera conclusa la riunione.

La verbalizzante  
Mara Barbiero