



## COMUNE DI MARTELLAGO

- Provincia di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

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

#### VERBALE COMITATO MENSA DEL 12/12/2017

Alle ore 17,00 di martedì 12/12/2017 si è riunita la Commissione Mensa.

Sono presenti:

<b>GENITORI:</b>	Ragazzo Manuela	(Primaria "Goldoni" Martellago)
	Bisson Erika	(Primaria "Goldoni" Martellago)
	Fusaro Paola	(Primaria "Goldoni" Martellago)
	Erazo Mariuxi Elizabeth	(Primaria "Goldoni" Martellago)
	Franzoi Valentina	(Secondaria I° "Buonarroti" Martellago)
	Belli Alessandro	(Secondaria I° "Buonarroti" Martellago)
	Belliato Antonella	(Primaria "Sauro" Maerne)
	Santoro Chiara	(Primaria "Giovanni XXIII")
	Tarnoldi Ilaria	(Infanzia "Isaacs" Maerne)
	Dal Maschio Chiara	(Infanzia "Rodari" Olmo)
	Pennazzato Nicola	(Infanzia "Rodari" Olmo)
	Borella Neva	(Infanzia "L. Malaguzzi" Martellago)

#### INSEGNANTI:

Bressan Raffaella	(Infanzia "Isaacs" Maerne)
Franzoi Emanuela	(Infanzia "Rodari" Olmo)
Bugin Carla	(Infanzia "L. Malaguzzi" Martellago)
Enrici Paola	(Primaria "C. Goldoni" Martellago)
Casotto Anna	(Primaria "Sauro" Maerne)
Bellia Rosalia	(Secondaria I° "Buonarroti" Martellago)

<b>AMMINISTRAZIONE:</b>	Campagnaro Matteo	(Assessore P.I.)
	Gazzetta Claudio	(responsabile unità produttiva ditta CAMST)
	Scattolin Tatiana	(assistenza clienti CAMST)
	Paola Stradiotto	(responsabile Settore Socio-Culturale)
	Barbiero Mara	(Servizio Pubblica Istruzione)

L'ass.re **Campagnaro Matteo** apre la seduta presentando i nuovi componenti la commissione a seguito di nuova nomina effettuata con determinazione del Responsabile Affari Generali n° 919/2017. Lascia la parola ai vari referenti perché relazionino sull'andamento del servizio mensa.

**Dal Maschio:** alla scuola infanzia di Olmo non sono stati rilevati grossi problemi, a parte una volta il cappuccio salato, il riso alle zucchine che sembrava in bianco. Rispetto a quest'ultima cosa, l'operatrice mensa mi ha spiegato che nella preparazione di questa pietanza si addotta il sistema di frullare le zucchine in modo che i bambini mangino tutto, anche quelli che trovando un pezzetto di verdura, tenderebbero a lasciare il cibo nel piatto. Non ricordo bene, ma mi pare sia girato in whatsapp un messaggio relativo alla dubbia somministrazione di tonno in scatola alle scuole dell'infanzia, in quanto contenente metalli pesanti. Ci si domandava se era ammessa la somministrazione.

**Belliato:** le nuove linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica, non prevedono la somministrazione di tonno ai bambini della scuola dell'infanzia.

**Scattolin:** il pesce non è molto gradito ai bambini, neanche se si prepara in modi diversi; nel corso degli anni abbiamo visto che il tonno è invece quello più accettato.



## COMUNE DI MARTELLAGO

- Provincia di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

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

**Ass.re Campagnaro:** come assaggiatori e componenti la commissione dobbiamo valutare la qualità degli alimenti proposti e non il menù proposto oppure la dieta, in quanto dobbiamo partire dal presupposto che chi elabora i menù è una figura professionale competente. Dobbiamo dare il valore corretto ai messaggi che girano in whatsapp.

**Dal Maschio:** come assaggiatori cerchiamo di andare ad assaggiare quando ci sono delle pietanze particolari (polpette di pesce, spezzatino).

**Casotto:** alla primaria di Maerne è stato rilevato che le mozzarelle proposte non erano buone, avevano un gusto acido. Troppo spesso è stato consegnato lo yogurt al gusto banana, è stata rinvenuta una spina nel pesce, la verdura cotta risulta annacquata. Per due volte è arrivato un quantitativo di pietanze ridotto rispetto a quanto era stato ordinato. In una occasione il pollo proposto è risultato "poco cotto". Chiedo se è previsto il bis di pasto speciale. Una mia collega insegnante mi ha riferito che un genitore ha pesato il quantitativo di verdura proposta al figlio nel pasto speciale, ed era inferiore a quanto stabilito da capitolato.

**Santoro:** trovo che la scheda di valutazione proposta agli assaggiatori contempra delle voci che sono difficili da compilare, ad esempio, quando si chiede quantità di cibo consumata o se la porzione è idonea, il genitore assaggiatore non è in grado di verificare in quanto effettua l'assaggio al di fuori della sala mensa oppure in orario antecedente a quello di distribuzione agli alunni, pertanto o viene sostituita la scheda con altra oppure l'assaggiatore non compila questi dati.

**Ragazzo:** alla primaria di Martellago i genitori assaggiatori possono entrare in mensa, ma devono effettuare l'assaggio prima che gli alunni accedano al locale.

**Enrici:** alla scuola primaria di Martellago, abbiamo dato noi come insegnanti l'indicazione ai genitori di accedere prima dell'arrivo degli alunni in modo da non creare confusione e scompiglio tra i bambini che vedono persone conosciute all'interno dell'ambiente scolastico. Rispetto alle quantità somministrate agli alunni, si verifica che il bambino stesso sceglie la propria porzione (questo a seguito di educazione da parte delle insegnanti) in quanto, se una pietanza non è particolarmente gradita, preferiscono fare l'assaggio, sapendo che poi, possono chiedere una giusta porzione.

**Casotto:** anche alla mensa della scuola primaria di Maerne abbiamo adottato la stessa modalità.

**Bugin:** anche per gli assaggiatori della scuola dell'infanzia Malaguzzi è stata condivisa la stessa modalità di accesso e di permanenza nei locali della mensa per salvaguardare il benessere dei bambini. Per quanto riguarda la scheda, in accordo telefonico con la signora Barbiero, ho barrato alcune voci che creavano difficoltà nella compilazione, sarebbe necessaria una revisione per snellire la scheda e renderla più fruibile agli assaggiatori.

**Assessore:** il genitore assaggiatore non si deve sentire un "carabiniere", un vigilante, non è così importante compilare tutte le voci dello stampato. Se la voce: quantità consumata rappresenta un problema, la possiamo depernare. L'obiettivo di queste riunioni è quello di confrontarci affinché il servizio sia soddisfacente, arrivando ad una maggiore qualità delle pietanze proposte e continuare sempre nello sviluppo di progetti di educazione alimentare.

**Santoro:** sarebbe bello poter inserire la scheda di valutazione e gradimento per bambini e ragazzi delle scuole primarie e secondarie di primo grado, proposta a pagg. 178/179 delle Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica redatte dalla Regione Del Veneto agosto 2017, in modo che anche i bambini possano esprimere il loro parere.

**Assessore:** già dall'anno scolastico scorso, su espressa richiesta dei bambini/ragazzi nominati nel Consiglio Comunale Ragazzi, è stata invitata una loro rappresentanza alle sedute della commissione mensa. Lo scopo è di portare le osservazioni/lamentele degli alunni che usufruiscono del servizio di mensa. La compilazione della scheda di valutazione mi pare un doppione.

- 2 -



## COMUNE DI MARTELLAGO

- Provincia di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

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

**Enrici:** dall'inizio dell'anno scolastico in tre occasioni non sono state portate sufficienti porzioni agli alunni, nonostante gli ordini al mattino fossero esatti.

**Gazzetta:** mi scuso pubblicamente per questi disagi; si è verificato un errore nella produzione e distribuzione. E' stato inserito un nuovo sistema, che ha creato evidenti difficoltà agli addetti.

Si è trattato di un errore umano, al quale prontamente abbiamo cercato di porre rimedio, in un'altra occasione non sono arrivati per un disguido del trasportatore.

Mi pare comunque che dopo un tempo accettabile (10/15 minuti) sono arrivate le pietanze mancanti.

**Enrici:** le bottiglie di aceto hanno un foro di erogazione troppo grande, pertanto fuoriesce troppo aceto, chiediamo che si possa usare un distributore diverso. In generale il servizio funziona bene. Dalle osservazioni raccolte dalle operatrici mensa è emerso che gli alunni avrebbero piacere fossero inserite più spesso le seguenti pietanze: pasta al ragù, pasta in bianco, hamburger, bastoncini di pesce; mentre la pasta al pesto dovrebbe essere somministrata in meno occasioni perché poco gradita. La pizza dovrebbe essere inserita nelle giornate in cui usufruiscono del servizio mensa anche gli alunni del tempo a normale (lunedì e mercoledì). Osservano altresì che alcuni abbinamenti non vanno bene, ad esempio lo spezzatino andrebbe servito con le patate o la verdura cotta e non con il cappuccio crudo, gradiscono le carote crude e non quelle cotte.

Bisognerebbe controllare le corsie/binari guida dei tavoli mensa, dove vengono agganciati gli sgabelli.

**Borella:** per quanto riguarda gli assaggi effettuati alla scuola dell'infanzia di Martellago, non ci sono particolari osservazioni, in generale è tutto buono, la frutta a volte è ammaccata, le banane scure, kiwi duri. Invece dalle osservazioni raccolte dalle insegnanti, i bambini gradiscono di meno le minestre di verdure, riso condito con crema di zucca, le zucchine bollite, alcuni abbinamenti non piacciono, soprattutto con le verdure, tipo tonno e cappuccio.

**Bressan:** presso la scuola infanzia di Maerne abbiamo invertito l'ordine di somministrazione delle pietanze. Prima facciamo servire il secondo piatto con il contorno e poi il primo piatto. Abbiamo visto che in questo modo i bambini mangiano di più. Le mozzarelline servite nei giorni scorsi erano dure e non avevano gusto. Il pomodoro è acidulo, i ravioli con spinaci e ricotta non sono graditi, perché di grossa pezzatura e con un ripieno non gradito. I bambini tendono a togliere il ripieno e a mangiare solo la pasta, sarebbe meglio servire il tortellino (più piccolo) ripieno alla carne. I bastoncini di pesce non sono graditi, mentre le polpettine di pesce sì.

**Bellia:** alla secondaria I° di Martellago non si rilevano particolari problemi, il gradimento è soggettivo, i ravioli al burro e salvia l'ultima volta si presentavano duri e le pere piccole e ammaccate. La frutta è di una pezzatura discreta, tanti ragazzi fanno il bis e il tris delle pietanze proposte, soprattutto di pasta. Viene consumata la verdura cruda, mentre quella cotta no. Gli alunni chiedono vengano proposte le seguente pietanze molto gradite: salsiccia in umido, spezzatino con polenta, crocchette di patate, patate arroste, purè, pasta al ragù o al pomodoro.

**Gazzetta:** si tratta di zuccheri, molti zuccheri, il pasto proposto deve essere bilanciato.

**Bisson:** le pere che sono state date erano dure, ammaccate, immangiabili, è necessario effettuare una verifica con i fornitori.

**Gazzetta:** la frutta biologica purtroppo può presentare queste anomalie. Quando il fornitore effettua la consegna dobbiamo sempre effettuare l'osservazione ed eventualmente redarre la non conformità della merce.

**Erzo:** la frutta biologica deve essere trattata con cura, ha un cattivo aspetto, ma poi il gusto è discreto.



## COMUNE DI MARTELLAGO

- Provincia di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

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

**Ragazzo:** quando sono andata ad effettuare l'assaggio, ho visto che alle 12,05 era già stata scodellata la minestra sui tavoli dove si siedono gli alunni di classe prima. I bambini però sono arrivati alle 12,25. Mi chiedo se quei bambini hanno mangiato la minestra calda.

**Enrici:** chiederemo alle colleghe delle classi prime.

**Santoro:** si è verificato l'episodio spiacevole del petto di pollo che non è stato somministrato ad alcune classi. In un'altra circostanza la carne di pollo all'interno era rosata e sembrava poco cotta. Le linee guida prevedono la possibilità di somministrare la pasta non condita; chiedo se, dal momento che il condimento arriva a parte e la pasta viene condita dalle scodellatrici, se si potrebbe prevedere che il bambino scelga il condimento oppure no, alcuni bambini mangerebbero più volentieri la pasta scondita. Se la ditta intende proporre ai bambini delle pietanze particolari (ad es. le polpette di ceci) sarebbe auspicabile preparare anche i genitori a questa eventualità, magari consegnando la ricetta di preparazione della pietanza, così da condividere e far accettare la nuova preparazione ai bambini.

**Gazzetta:** rispetto alla carne di pollo, Vi informo che non si tratta di cattiva qualità del prodotto o mancanza di cottura, ma di metodo di preparazione. Per fugare i dubbi ho infatti mandato il cuoco a spiegare alle insegnanti come avviene la cottura della carne specifica.

**Assessore:** i bambini si copiano tra di loro, alcuni condizionano gli altri, stiamo attenti a dare la possibilità di scegliere il condimento della pasta, il momento del pasto è un momento educativo e pertanto si cerca di far provare/accettare ai bambini alimenti o condimenti nuovi, accogliere le novità e condividerle. Le linee guida sono delle linee ed è la commissione che decide se adottarle oppure no.

**Franzoi:** le porzioni presso la scuola infanzia di Olmo sono adeguate, le scodellatrici conoscono i bambini e sono molto brave e disponibili. Abbiamo molto scarto con il secondo piatto, quindi anche noi vorremmo adottare lo stesso metodo che utilizzano all'infanzia di Maerne, di invertire l'ordine di somministrazione del 1° piatto con il 2°.

**Belliato:** alla scuola primaria di Maerne si verifica una discrepanza tra il gradimento degli assaggiatori e quello dei bambini, le pietanze che i genitori trovano buone non lo sono per gli alunni. Questi ultimi gradiscono molto la vellutata con i crostini, chiedo se è possibile introdurre la pasta integrale, le polpette di legumi. Sarebbe preferibile coinvolgere i genitori, ma non solo con i corsi di educazione alimentare, in quanto abbiamo visto che la partecipazione è scarsa, ma proponendo le ricette delle pietanze, organizzando laboratori di cucina. E' difficile cambiare le abitudini alimentari e queste, si sa, sono generazionali. Si potrebbe coinvolgere i genitori attraverso le insegnanti.

**Gazzetta:** come ditta Camst abbiamo sperimentato nei laboratori culinari con alcune realtà scolastiche, coinvolgendo i bambini, portandoli in visita presso il centro di cottura di San Martino di Lupari, dove lo spazio disponibile permette queste attività. Li facciamo abitualmente di sabato, quando all'interno del centro cottura non c'è produzione. Per far in modo che i genitori partecipino a questi progetti è necessario che si impegnino dando la propria disponibilità per iscritto.

**Assessore:** rispondo alla sig.ra Santoro in merito alla gara di appalto appena conclusa. Le ditte che hanno partecipato alla gara sono state due (Camst e Serenissima Ristorazione). L'aggiudicazione è stata data a Serenissima ristorazione che ha totalizzato il punteggio più alto. Gli atti di gara (verbali, determinazioni) sono pubblicati sul sito della Stazione Appaltante della Città Metropolitana di Venezia. Il criterio di aggiudicazione prevedeva di dare max 70 punti all'offerta tecnica e max 30 punti all'offerta economica.

**Stradiotto:** la ditta Camst ha l'incarico del servizio fino a fine 2017, molto probabilmente dovremmo procedere ad una proroga a questa Ditta, in quanto la nuova ditta non può firmare il contratto di appalto

- 4 -



## COMUNE DI MARTELLAGO

- Provincia di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

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

prima del 16/01/2017 (giorno di scadenza dei 35 gg. previsti dal D. Lgs. n. 50/2016 sui contratti d'appalto dalla data di aggiudicazione a quella di firma del contratto). Dovremmo incontrare le due ditte e stabilire quando effettuare il passaggio di consegna, Vi terremo informati. Rispetto al sistema di pagamento non cambia nulla, in quanto la nuova ditta utilizzerà lo stesso software proposto da E.Civis per la rilevazione dei pasti e conseguente pagamento.

**Assessore:** come Amministrazione abbiamo sempre dimostrato particolare attenzione alla qualità del servizio, per tale ragione siamo intenzionati a dare in appalto il servizio di controllo sulla refezione scolastica ad una dietista/nutrizionista che possa effettuare costanti controlli sull'operato della nuova ditta. Come commissione mensa abbiamo il compito e la responsabilità di prestare particolare attenzione. La ditta attualmente operante ha da parecchi anni un rapporto di fiducia con il Comune di Martellago, ha sempre dimostrato una proficua collaborazione; ora ci aspetta il nuovo.

Alle ore 19,10 l'Ass.re Campagnaro, conclude la discussione e chiude la seduta.

La verbalizzante  
Mara Barbiero

- 4 -