



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 12/04/2018

Alle ore 17,00 di martedì 12/04/2018 si è riunita la Commissione Mensa.

Sono presenti:

GENITORI:	Ragazzo Manuela	(Primaria "Goldoni" Martellago)
	Bisson Erika	(Primaria "Goldoni" Martellago)
	Fusaro Paola	(Primaria "Goldoni" Martellago)
	Erazo Mariuxi Elizabeth	(Primaria "Goldoni" Martellago)
	Belli Alessandro	(Secondaria I° "Buonarroti" Martellago)
	Belliato Antonella	(Primaria "Sauro" Maerne)
	Conte Luca	(Primaria "Sauro" Maerne)
	Santoro Chiara	(Primaria "Giovanni XXIII")
	Dal Maschio Chiara	(Infanzia "Rodari" Olmo)
	Borella Neva	(Infanzia "L. Malaguzzi" Martellago)

INSEGNANTI:

Franzoi Emanuela	(Infanzia "Rodari" Olmo)
Bugin Carla	(Infanzia "L. Malaguzzi" Martellago)
Enrici Paola	(Primaria "C. Goldoni" Martellago)
Assenza Nicoletta	(Primaria "Giovanni XXIII" Olmo)
Bellia Rosalia	(Secondaria I° "Buonarroti" Martellago)

AMMINISTRAZIONE:	Campagnaro Matteo	(Assessore P.I.)
	Xodo Simonetta	(respons. Centro Cottura Serenissima Ristorazione)
	Gottardo Lisa	(dietista Serenissima Ristorazione)
	Paola Stradiotto	(responsabile Settore Socio-Culturale)
	Barbiero Mara	(Servizio Pubblica Istruzione)

L'ass.re **Campagnaro Matteo** apre la seduta. Lascia la parola ai vari referenti perché relazionino sull'andamento del servizio mensa.

Enrici: risulta un buon servizio; come criticità rileviamo criticità per la somministrazione di legumi come 2° piatto che ai bambini sembra un doppio contorno e che fanno fatica ad accettare e consumare perché non abituati, soprattutto quelli di prima classe, è compito delle insegnanti e delle famiglie spiegare e far accettare questi prodotti, anche perché i fagioli sono abbinati al tris di verdure. Le polpette di ceci non sono state gradite, erano buone ma molto farinose.

Gottardo: abbiamo ricevuto già segnalazioni da parte di scuole e da parte dell'ufficio p.i.; abbiamo pensato di non riproporle.

Enrici: si potrebbe proporre questi piatti un po' meno spesso rispetto ad ora in modo da arrivare ad una mediazione.

Gottardo: ad agosto 2017 sono uscite le nuove linee guida regionali che nascono per recepire le linee guida a livello nazionale. Il S.I.A.N. (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione) le definisce il più alto documento scientifico. Nel momento in cui chiediamo la validazione del menù da parte del SIAN, sappiamo che i legumi devono essere previsti una volta a settimana, oltre a rispettare le frequenze di altri alimenti. L'obiettivo è quello di inserire la proteina vegetale rispetto a quella animale. Per fare un esempio, rispetto al menù estivo che abbiamo proposto e che è partito dal 04/04/2018, il SIAN ci ha risposto che devono essere



COMUNE DI MARTELLAGO

- Provincia di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

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

cambiati alcuni abbinamenti; dobbiamo altresì diminuire la frequenza dei dolci e lo yogurt non può essere servito più di una volta a settimana.

Enrici: lo yogurt era già previsto all'interno del progetto "merenda condivisa", pertanto alla scuola primaria di Martellago si è preferito già da alcuni anni far distribuire la frutta al suo posto; lo yogurt dato a fine pasto molto spesso non veniva consumato e magari portato a casa con tutti i possibili rischi: deterioramento, rottura del vasetto...Chiedo se è possibile non sovrapporre certi alimenti sia nel primo che nel secondo piatto, ad es. il pomodoro viene proposto sia come 1° piatto (sugo) che come 2°. Le minestre di verdure sono previste fino a giugno, considerando che potranno esserci giorni con alte temperature, chiediamo se è possibile introdurre al loro posto una pasta o un riso freddo.

Gottardo: le minestre, come i legumi sono previsti una volta a settimana; avevamo pensato di proporre la pasta o il riso freddo e ci siamo confrontati con l'ufficio p.i., il quale ci ha risposto che in alcune scuole (infanzia) queste ultime pietanze non sono mai state molto gradite. Però se ritenete utile inserirle siamo a disposizione per eventuali cambiamenti.

Xodo: possiamo aspettare fino a metà maggio e poi in base all'andamento delle temperature decidiamo se introdurre nuove pietanze in sostituzione.

Enrici: gli involtini di platessa erano buoni, ma risultavano un po' troppo salati. Il pane è di due tipologie, uno è più morbido e gradito rispetto all'altro.

Xodo: si i tipi di pane sono due: mantovanina e tondino. Se viene preferito il tondino distribuiamo solo quello.

Enrici: il 23/04 p.v. alla scuola primaria avremo le prove di evacuazione, è un lunedì, chiedo se è possibile prevedere un 2° piatto freddo, in quanto avremo il tempo di mangiare il 1°, ma dovendo uscire, rischiamo di trovare il 2°, freddo e immangiabile.

Xodo: possiamo sostituire le coscette di pollo che sono previste, con la mozzarella. Se anche la scuola secondaria necessita di questo cambiamento, basta che ce lo faccia sapere.

Bellia: in generale i ragazzi della secondaria apprezzano, purtroppo i fagioli e le insalate non vengono mangiate, ma il 1° piatto sì; lunedì prossimo che sono previste le lenticchie e il cappuccino, i ragazzi mangeranno solo la pasta. La pasta in bianco risulta non ben cotta e sembra scondita. Per quanto riguarda le porzioni del 2° piatto, risultano un po' scarse per ragazzi di 2^a e 3^a classe, si tratta di ½ mozzarella e la stessa cosa per l'hamburger, è molto buono, ma è piccolo e non c'è la possibilità di fare il bis. La pasta è sempre molto abbondante, mentre il 2° piatto e il pane risulta in numero appena sufficiente.

Enrici: per contro, alla primaria, oggi come 2° c'erano 3 mezzi uovo a testa e quindi era molto, anche perché erano accompagnate da patate.

Gottardo: la ½ mozzarella data ai ragazzi della secondaria, non è la ½ mozzarella data ai bambini della primaria, corrisponde a grammi 65, mentre la porzione degli alunni di primaria è di grammi 50. Siamo abituati a mangiare di più rispetto al fabbisogno. Le linee guida danno le indicazioni per le grammature, la pasta abbonda perché è l'alimento di cui si ha maggiormente bisogno, la pasta in bianco ad es. è considerato un alimento completo in quanto contiene parmigiano e olio. Se pensiamo alla grammatura della carne, sono previsti gr. 50/60 a crudo, una volta cotta rimane ancora meno.

Santoro: è per tale motivo che già nella precedente seduta di commissione mensa chiedevo se era possibile prevedere una alternativa al sugo proposto, con la pasta in bianco, per tutti quei bambini che sono chiusi rispetto agli alimenti proposti e mangiano poche cose.

Enrici: presso la ns. scuola viene già fatto, vedo le scodellatrici che lasciano da parte della pasta da condire.

Gottardo: lo fanno solo per le indisposizioni giornaliere, purtroppo ci sono molti genitori che in funzione del menù giornaliero proposto ordinano il pasto in bianco al proprio figlio. Come ditta siamo comunque



COMUNE DI MARTELLAGO

- Provincia di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

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

disponibili a fornire la pasta in bianco in casi specifici, quando c'è un rifiuto di qualsiasi pietanza, è necessario però fornire un certificato firmato dal pediatra di base che dichiari questa situazione.

Xodo: la pasta in bianco crea un precedente, rappresenta un problema gestionale, ma soprattutto crea nel bambino una aspettativa, la possibilità di scelta, che diventa un'arma a doppio taglio. Se i bambini non assaggiano, come istituzioni andiamo in senso contrario all'obiettivo che ci siamo posti.

Gottardo: siamo proiettati per una scelta di piatto più ricco, ma si è visto che è importante insegnare, fornire educazione, indirizzare e far capire che ci sono alternative alla carne.

Ragazzo: la proposta dei legumi come secondi è ottima, magari proponendoli con ricette diverse, perché per esempio le polpette di ceci non sono state per nulla apprezzate. Ricette ce ne sono molte come per es. gli hamburger vegetali o le polpette vegetali che sono ricchi anche di altre verdure e quindi più appetibili per i bambini.

Xodo: stiamo provando dei piatti nuovi e li proporremo in maniera diversa.

Bisson: l'hamburger di pesce non si presentava bene, non era invitante, ma era buono, si potrebbe utilizzare degli stampini e proporlo in questo modo?

Xodo: abbiamo proposto l'hamburger di pesce al posto del solito filetto, in quanto ci sembrava più appetibile, il pesce ha un'altra tenuta rispetto alla carne e non sarebbe possibile quindi utilizzare gli stampini.

Enrici: l'uovo proposto come tortino è stato molto gradito.

Conte: risulta evidente il grande impegno che tutti gli operatori coinvolti ci mettono nell'incoraggiare i bambini a mangiare, chiedo se il S.I.A.N. abbia mai pensato di inserire i cereali semi integrali o integrali, il valore nutritivo è notevole.

Gottardo: il S.I.A.N. li consiglia, ma noi abbiamo visto che non sono molto graditi.

Conte: una buona parte dei bambini si rifugia nel pane, diventa il pasto e non è accettabile che il pane sia di qualità scadente o mediocre, in quanto non nutre; sono un agronomo e so quali farine vengono commercializzate, povere dei valori nutrizionali; ci sono delle soluzioni che si possono mettere in atto per attivare a distribuire un pane biologico, fatto con pasta madre, ci ragioniamo? Dobbiamo avere consapevolezza di questo e prenderne atto.

Xodo: il pane ora distribuito è pane comune.

Enrici: presso la nostra scuola, ogni classe adotta una modalità diversa per il consumo del pane e della frutta. Chi lo porta in classe, chi lo mangia in sala mensa.

Gottardo: l'equilibrio del pasto nasce da tutti i componenti dello stesso (1° piatto+2°+contorno+pane+frutta).

Belliato: da un confronto con la maestra referente Casotto, oggi assente, né insegnanti né assaggiatori hanno evidenziato cose eclatanti, la media è rimasta simile. C'è tanto scarto, i bambini si influenzano l'un con l'altro in un effetto domino: a questo non si può dare risposta. Chiedo di non prevedere più di un piatto "particolare" nello stesso menù del giorno come ad esempio nel menù invernale con risotto al radicchio, hamburger di pesce e finocchi alla julienne. La ditta controlla gli scarti? La gradibilità di una pietanza su cos'è calcolata? Mi è stato riferito che mancano i contenitori messi a disposizione agli operatori della Caritas, per la realizzazione del progetto "Buon Samaritano". Si può fare visita al centro di cottura di Mogliano V.to? Per l'umido sono utilizzati sacchetti biodegradabili?

Ass.re Campagnaro: la Veritas prevede lo smaltimento dell'umido anche nei sacchetti di plastica non biodegradabili.

Xodo: abbiamo già provveduto e soprattutto abbiamo avvisato le scodellatrici affinché informino la direzione del centro di cottura quando stanno per finire.

Gottardo: cerchiamo di dare le proteine vegetali, mettendo un 1° gradito. Le scodellatrici monitorano sempre gli scarti, la gradibilità è calcolata su quello che viene lasciato sul piatto.

Santoro: si potrebbero inserire anche i menù etnici che piacciono ai bambini?



COMUNE DI MARTELLAGO

- Provincia di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

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

Barbiero: certo, sono previsti nell'offerta economica proposta dalla ditta.

Dal Maschio: ho notato che tra gli ingredienti della pizza compaiono "derivati di pesce e crostacei" e vorrei sapere dove sono contenuti e in che misura.

Gottardo: non si tratta di ingredienti, bensì di possibili tracce di allergeni così come dichiarate dal fornitore che produce per noi la base della pizza. Tale fornitore utilizza anche farine a base di pesce nello stabilimento produzione ed è perciò obbligato a segnalare la possibile presenza di tali allergeni nella base per la pizza da lui prodotta.

Dal Maschio: ho assaggiato personalmente e più volte il pesce gratinato ed entrambe le volte questo era stato cucinato con troppo olio. La gratinatura che dovrebbe essere croccante, era invece sgradevole in quanto inzuppata d'olio.

Gottardo: verificheremo.

Gottardo: l'equilibrio del pasto nasce da tutti i componenti (1°, 2°, contorno, frutta e pane).

Xodo: si può fare visita al centro di cottura; chiediamo solo di venire informati sui possibili giorni di visita, in quanto potremmo essere impegnate in attività urgenti e quindi non disponibili. Vi chiedo di venire con al massimo 4/5 persone.

Assenza: alla primaria di Olmo c'è un'alunna che soffre di una grave allergia alle noci, mandorle..., avevo già parlato con l'ufficio pubblica istruzione per prevedere di spostare la somministrazione di gelato alla nocciola e della pasta al pesto nelle giornate in cui questa bambina non è presente in mensa. L'ultima volta che è stato offerto il gelato, l'insegnante di riferimento di questa classe, ha fatto lavare la mani a tutti i bambini per evitare problemi legati al contatto con allergene.

Gottardo: spostare solo per una scuola la produzione, diventa assai difficile, l'alternativa sarebbe quella di fornire a tutti gli alunni di quel plesso il gelato che viene dato a quella bambina.

Bisson: il pasticcio dato giorni fa era molto buono, mi risulta però che i bambini non l'abbiano molto gradito, forse aveva troppa besciamella.

Bugin: anche per la nostra scuola, le riflessioni fatte fino ad ora sono le stesse, i piselli e i fagioli non sono graditi, le zucchine al forno risultano molto molli, le creme di verdure non hanno un bell'aspetto, l'halibut era tanto tanto morbido, mentre la pizza margherita è stata divorata. Da quando abbiamo invertito l'ordine di somministrazione delle portate (il 2° piatto prima del 1°) abbiamo visto che i bambini sono più incentivati a mangiare. Credo che bisognerebbe formare/educare anche i genitori ai cambiamenti proposti (utilizzo di proteine vegetali al posto di quelle animali come 2° piatto). A livello di migliorie abbiamo visto come insegnanti che la ditta Serenissima ha proposto corsi di formazione ed educazione per i genitori, si potrebbe magari partire a settembre del prossimo anno scolastico. Abbiamo già parlato con la dietista della ditta, la dott.ssa Gottardo che verrà una mattina a farci visita a scuola per dedicare una giornata ai bambini e parlare di educazione alimentare.

Mauriuxi: ho gradito molto il cibo proposto, chiedo però a che ora deve arrivare il genitore assaggiatore, normalmente si presenta alle 11,55 e deve andare via prima che arrivino i bambini in mensa, può andare bene?

Belliato: i genitori alla primaria di Maerne possono entrare in mensa e si mettono in una parte della stessa per non porre intralcio, ma sono presenti nello stesso momento in cui ci sono i bambini.

Ragazzo: ci è arrivato un messaggio via WhatsApp che ci avvisava che presso le varie scuole nella giornata del 4/04/2018 era stato somministrato del gelato con tracce di glutine anche ai bambini affetti da celiachia, intolleranza al glutine. Vi risulta?

Gottardo: purtroppo si è fatto un errore, abitualmente ci riforniamo di gelato da una ditta che lo procura senza tracce di glutine. In quella giornata sono state consegnate due tipologie: panna e cacao (con tracce di glutine) e panna e cacao, senza tracce. Da parte delle dietiste c'è stato un controllo su una parte della



COMUNE DI MARTELLAGO

- Provincia di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

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

fornitura, che non presentava la dicitura "tracce di glutine", abbiamo perciò ritenuto, erroneamente, che il resto del materiale fosse dello stesso tipo. Purtroppo non è stato così, all'interno della stessa fornitura c'era anche la tipologia non adatta a celiaci. Di questo ci scusiamo profondamente, errori di questo tipo non devono succedere, sono stati prontamente avvisati i genitori degli alunni affetti da questa patologia, ma l'errore è stato fatto.

Alle ore 18,50 l'Ass.re Campagnaro, conclude la discussione e chiude la seduta.

La verbalizzante
Mara Barbiero