



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 19/03/2025

Alle ore 16,50 di mercoledì 19/03/2025 si è riunita In presenza la Commissione Mensa.

Sono presenti:

GENITORI:	Antigo Veronica	(Infanzia "S. Isaacs" Maerne)
	Bisello Anna	(Infanzia "S. Isaacs" Maerne)
	Vedovato Chiara	(Infanzia "L. Malaguzzi" Martellago)
	Loro Veronica	(Primaria "C. Goldoni" Martellago)
	Voltolina Elena	(Primaria "C. Goldoni" Martellago)
	Brombin Daniel	(Primaria "N. Sauro" Maerne)
	Carraro Federica	(Primaria "Giovanni XXIII" Olmo)
INSEGNANTI:	Bugin Carla	(Infanzia "Malaguzzi" Martellago)
	Pavan Giorgianna	(Infanzia "S. Isaacs" Maerne)
	Grandin Sara	(Primaria "C. Goldoni" Martellago)
	De Rossi Patrizia	(Primaria "Sauro" Maerne)
	Favaro Elisabetta	(Primaria "Giovanni XXIII" Olmo)
	Bevilacqua Angela	(vice preside I.C. "C. Goldoni" Martellago)
COMUNE:	Bernardo Silvia	(Assessore Pubblica Istruzione)
	Goffo Giorgia	(Responsabile Settore Socio-Culturale)
	Barbiero Mara	(Servizio Pubblica Istruzione)
ESTERNI:	Xodo Simonetta	(Respons. Centro Cottura Serenissima Ristorazione)
	Gallana Davide	(Biologo/Nutrizionista Serenissima Ristorazione)
	Lagomarsino Piero	(Tecnologo alimentare Ditta Valida srl)

Assessore: apre la seduta lasciando la parola ai genitori e insegnanti presenti per esporre le loro valutazioni sull'andamento del servizio.

Grandin S.: sono state rinvenute spine nel pesce gratinato che è stato somministrato lunedì 10/03, una insegnante suggerisce che venga messo del pomodoro per renderlo più appetibile. Le polpette di carne sono molto apprezzate dai bambini, ma ne vengono date troppo poche (n. 3), sia ai bambini di prima che di quinta classe. L'ultima volta che sono state date abbiamo constatato che era disponibile il bis, ma in numero di 6 polpette per classe. La mia classe è composta da bambini di terza classe e constato che rimangono con la fame.

De Rossi P.: rispetto alle spine rinvenute nel pesce, ho fatto una foto e Ve la mostro, sono anche di grandi dimensioni.

Brombin D.: le spine erano state denunciate anche la volta scorsa, che modifiche sono state fatte ad oggi?

Gallana D.: abbiamo visto che nella preparazione del pesce come hamburger o polpetta, il ritrovamento di spine è quasi zero, poiché si attua una analisi attenta nella fase di preparazione. Nelle schede tecniche del pesce, il fornitore sottolinea che il filetto di pesce è stato sottoposto al passaggio laser che individua con una luce la presenza e l'operatore le rimuove manualmente. Proponiamo il filetto perché vogliamo far conoscere al bambino il pesce, se questa preparazione comporta questo rischio, la rimuoviamo. Se nel mercato ittico ci sono alternative a seconda della disponibilità del pescato, potremmo fornire un pesce alternativo, ad es. il merluzzo carbonaro. La prossima settimana avremo la cognizione di che altro pesce possiamo fornire.

Loro V.: non si può dare un pesce senza spine, ad esempio il polipo?

Gallana D.: non possiamo garantire l'assenza di spine.



COMUNE DI MARTELLAGO

- Città Metropolitana di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

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

Lagomarsino P.: la ditta dovrebbe effettuare una valutazione analitica e scientifica compatibile con il piano di autocontrollo adottato e in casi estremi procedere con il rifiuto di quel fornitore se non vengono garantiti gli standard di accettabilità previsti. In merito alla presenza delle spine nei prodotti a base di pesce ci sono ditte che esibiscono una certificazione che ne garantiscono l'assenza. Ritrovamenti frequenti di spine di grandi dimensioni non sono accettabili e richiedono una misura correttiva nella gestione del rischio. La ditta di ristorazione, in qualità di Operatore del settore alimentare, rimane responsabile della valutazione del rischio e delle misure preventive e i trattamenti attuati per ridurre a livelli accettabili tali rischi.

Grandin S.: l'hamburger di pesce è mangiato più volentieri rispetto al filetto. Dobbiamo trovare una alternativa.

Gallana D.: il 10/02/2025 abbiamo proposto pesce alla pizzaiola, e dalle schede degli assaggiatori è risultato che aveva un aspetto invitante, la settimana prossima avremo una tipologia di pesce nuova (merluzzo carbonaro).

Brombin D.: quando siete venuti a conoscenza di questa segnalazione?

Gallana D.: nella stessa giornata e ci è arrivata dalle scodellatrici presenti in mensa.

Brombin D.: come avviene la segnalazione?

Gallana D.: l'alunno lo dice all'insegnante presente in mensa che va dalla scodellatrice e il piatto viene sostituito anche in base alla tipologia del reclamo.

Brombin D.: il bambino va a mostrare il piatto e questo gli viene cambiato?. Io proporrei di mettere in pratica una informazione che giri e che coinvolga anche la commissione mensa.

Bevilacqua A.: siamo noi insegnanti che siamo garanti per i bambini e le famiglie devono avere fiducia in noi in quanto mangiamo con loro.

Pavan G.: anche noi insegnanti procediamo in tal senso, una volta è arrivata la frutta non matura e abbiamo fatto la segnalazione immediatamente.

Loro V.: a me risulta che un bambino abbia trovato un capello nel piatto e questo non sia stato sostituito.

Lagomarsino P.: il ritrovamento di un capello durante il servizio di somministrazione dei pasti è una delle non conformità più frequenti. Una misura di controllo per prevenire tale rischio è verificare l'utilizzo corretto della cuffia indossata dalle Addette al Servizio Mensa. In questo caso si parla di un rischio che a differenza del ritrovamento di una spina non crea un grave danno. La presenza di una spina, soprattutto se di grandi dimensioni, invece può comportare un elevato danno e pertanto la valutazione del rischio effettuato dalla Ditta di Ristorazione deve tenere conto di questo aspetto.

Bevilacqua A.: anche se il piatto cade viene sostituito, noi comunque abbiamo il dovere di verificare le segnalazioni e filtrarle.

Gallana D.: può capitare che utilizzando olio aromatico con rosmarino, cada nel piatto un pezzettino di rosmarino che ad occhio può sembrare una ciglia.

Brombin D.: rispetto all'alternativa allo yogurt e alla somministrazione di dessert, cosa si è fatto?

Gallana D.: abbiamo inviato la lettera di richiesta per questo cambiamento alla dott.ssa Rebuffi del S.I.A.N. dell'ALS DI Mestre per avere il loro parere. L'ho anche chiamata per sollecitare, ma non abbiamo ancora avuto riscontro. La sostituzione dello yogurt con dessert era nata dalla volontà di contenere lo scarto di plastica. Abbiamo proposto nelle scorse giornate il salame al cioccolato che risulta essere una preparazione fatta da noi e l'abbiamo proposta alle scuole primarie.

Bugin C.: lo yogurt alla scuola dell'infanzia non viene scartato ma è molto gradito

Loro V.: il salame al cioccolato per bambini con dieta senza glutine è senza uova e non c'è stato un riscontro positivo. So che nel fare questa preparazione dovete anche accontentare i bambini con dieta vegana, ma non è stato un successo.

Gallana D.: per le diete, la preparazione del salame al cioccolato prevede cacao, biscotti senza glutine, latte vegetale.



COMUNE DI MARTELLAGO

- Città Metropolitana di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

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

Loro V.: ringrazio per questa opzione, che è stata proposta anche quando sono stati somministrati agli altri bambini i galani in occasione del Carnevale, ho anche fatto una segnalazione nella quale chiedevo che venisse somministrato ai bambini con dieta lo stesso prodotto, Voi mi avete risposto dicendo che il prodotto non l'avete trovato sul mercato, ma io ho visto questo prodotto per celiaci anche al supermercato.

Xodo S.: cortesemente ci dia il nome dell'azienda e sarà nostra cura rivolgerci a loro. Rispetto al salame al cioccolato ci farebbe piacere avere anche il riscontro di altre scuole così nel caso affiniamo la ricetta.

Loro V.: il salame al cioccolato senza glutine non era buono e non sembrava appetibile.

Bugin C.: l'ho assaggiato anch'io, si effettivamente sembrava una poltiglia ma non era male di gusto.

Brombin D.: c'è poca varietà nel menù, si utilizzano sempre le stesse materie prime, il bambino deve essere stimolato a mangiare, le pietanze proposte sono sempre le stesse, io cerco di immedesimarmi in un bambino che mangia tutti i giorni e che trova sempre le stesse cose, a lungo andare non le accetti più. Anche gli altri genitori hanno riferito che vengono proposte le stesse cose per troppo tempo.

Gallana D.: ne avevamo parlato anche nella precedente riunione di commissione. Vi informo che è in fase di predisposizione il menù primaverile-estivo e verrà proposto da metà aprile. Proponremo una maggiore varietà, offrendo i piatti forti che vengono consumati maggiormente, ma avremo sempre un occhio allo spreco alimentare.

Voltolina E.: anche i genitori si stanno stancando di fare gli assaggi in quanto vengono proposte sempre le stesse pietanze. Gli assaggi sono in calo.

Grandin S.: nell'ultimo anno abbiamo notato uno scarto maggiore da parte dei bambini.

Lagomarsino P.: le caratteristiche del menù adottato rispecchiano un processo di scelte attuate in passato che tengono conto dei gusti consolidati di tutti i bambini. Da questo punto di vista si può affermare che siano poche le pietanze che corrispondono ad un'elevata accettabilità da parte della maggior parte degli utenti. Per questa ragione nel menù queste pietanze si ripetono con frequenza. In realtà se la commissione mensa avesse coraggio, si potrebbero inserire tante altre pietanze favorendo la conoscenza di nuove preparazioni.

Brombin D.: cambiare menù è una scelta costosa.

Lagomarsino P.: no, non è così, i primi piatti non sono costosi, i secondi sì.

De Rossi P.: per ovviare alla ripetitività non si potrebbe far durare il menù autunno/inverno per un tempo minore?

Brombin D.: perché il pasticcio viene dato solo nel menù primavera-estate?

Lagomarsino P.: il pasticcio si può dare tutto l'anno rappresenta un piatto unico, come la pizza che dovrebbe essere data una sola volta sulle quattro settimane.

Voltolina E.: a proposito di pizza vorrei mostrare la foto della pizza che è stata data ai bambini con dieta senza lattosio, rispetto alla pizza normale non risulta appetibile, è solo pasta con il pomodoro.

Gallana D.: se la dieta è con assenza di latte non possiamo fornire la mozzarella che contiene il lattosio.

Brombin D.: i bambini che mangiano in mensa il martedì e giovedì non possono mai mangiare la pizza che viene data in altre giornate.

Gallana D.: la inseriremo con il menù estivo in quelle giornate. Il menù primavera-estate è in vigore anche con l'apertura delle scuole a settembre e va fino a fine ottobre, ha quindi una durata di quattro mesi, mentre il menù autunno-inverno dura cinque mesi. Con i menù dobbiamo seguire la stagionalità e quindi da aprile inseriremo altri tipi di ortaggi. Per quanto riguarda le pietanze a base di legumi, per le quali i genitori dicono che non vengono accettate/consumate, Vi informo che le stiamo proponendo sulle quattro settimane in un numero minimo rispetto a quanto indicato dalle Linee Guida sulla ristorazione scolastica. E' nostro intento trovare sempre un compromesso, le proponiamo sotto forma di zuppe, minestre, creme, ma dobbiamo anche introdurre delle varianti.



COMUNE DI MARTELLAGO

- Città Metropolitana di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

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

Brombin D.: mi fa un esempio?

Gallana D.: crema di zucchine, lasagne con sugo vegetale (è un piatto unico) che presenta la besciamella e le verdure risultano una crema, senza pezzetti, dei risotti diversi da quello all'ortolana, cercheremo di ridurre il sugo di pomodoro, però abbiamo anche visto che i bambini raccolgono il sugo con il pane, proporremo questi piatti e poi ci confronteremo con i genitori.

Grandin S.: vi chiedo di lasciare le polpette di carni bianche, anche se poche e per questo motivo Vi chiedo il perché, i bocconcini, gli hamburger perché con questo i bambini si fanno il panino.

Gallana D.: dobbiamo attenerci alle grammature e ai fabbisogni dei bambini; con le polpette viene data la polenta che sazia e la verdura, è un pasto completo. Abbiamo visto che la polenta è gradita e viene mangiata.

Loro V.: la polenta visto che è gradita non può rimanere anche nel menù primavera-estate?

Gallana D.: potremo lasciarla, ma non soddisfiamo la variabilità. Potremmo proporla ogni due mesi invece che una volta al mese anche prestando attenzione alle temperature esterne.

Loro V.: il sugo al pomodoro è un po' su tutte le pietanze, le polpette di ceci non sono apprezzate, anch' io come adulta non le mangio, non si possono proporre i legumi nelle zuppe?

Gallana D.: la minestra di fagioli la somministriamo già due volte sulle quattro settimane, poi diamo un minestrone di verdure che contiene anche i legumi e una crema di zucca. Proponiamo anche i piselli al tegame, ma dobbiamo considerare che dovremmo inserire i legumi con una frequenza doppia rispetto all'attuale.

Loro V.: nel menù della dieta senza glutine è scritto legumi in umido, ma quali legumi sono?

Gallana D.: si tratta di ceci in umido,

Loro V.: da adulta ho anch'io delle limitazioni rispetto a certi cibi, ma i ceci in umido non sono accettati .

Gallana D.: la qualità nutrizionale deve essere garantita. Vi informo che da 7 al 11 aprile 2025 verrà proposta la GREEN FOOD WEEK 2025 alla quale come ditta abbiamo aderito (mostra slides esplicative). Si tratta di una settimana nella quale proporremo dei piatti utilizzando le proteine vegetali. E' una iniziativa che ha come obiettivo una mensa sostenibile, l'appalto che è stato aggiudicato dal Comune di Martellago è già un appalto sostenibile che segue i C.A.M. Criteri Ambientali Minimi previsti dalla normativa vigente. Proporeremo il risotto alla crema di zucca, hamburger vegano, le polpette di pane, le polpette di ceci con il sesamo. Non per tutte le giornate alimentari comunque.

Il dott. Gallana procede alla esposizione delle risultanze delle schede assaggiatori raccolte nei mesi di gennaio e febbraio 2025.

Pavan G.: abbiamo trovato che lo spezzatino di pollo aveva pezzi stopposi/duri, difficili da masticare per un bambino di scuola infanzia.

Voltolina E.: confermo, i bocconcini di pollo proposti nelle diete speciali per ben due volte risultavano stopposi.

Gallana D.: il petto di pollo ha poco grasso, inferiore al 2% e può risultare stopposo. Abbiamo notato che alla primaria di Maerne i bambini hanno la tendenza a richiedere maggior sale, questo può essere accettato per la verdura cruda, ma non per il resto di pietanze dove il sale è dosato adeguatamente. Gli spinaci che risultavano amari sono stati sostituiti con la bieta e vengono preparati al forno.

Loro V.: la pera risultava dura e non matura. I bambini hanno difficoltà a mangiare la frutta. Ho notato che la qualità è scadente, le mele che a volte vengono portate a casa presentano chiazze marroni, risultano immangiabili. Non può essere sempre un problema di cattiva conservazione.

Pavan G.: noi abbiamo mandato indietro delle arance e banane che non risultavano conformi e sono state prontamente sostituite. Per il resto la frutta viene mangiata.

Gallana D.: al momento della somministrazione la frutta è buona, l'annerimento è dovuto alla rottura delle cellule vegetali. Se ce n'è il bisogno noi interveniamo, ma ci fermiamo alla somministrazione.



COMUNE DI MARTELLAGO

- Città Metropolitana di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

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

Bugin C.: effettivamente la frutta a volte risulta un po' ammaccata.

Gallana D.: con il nuovo menù andremo ad inserire un po' di varietà nella frutta anche se è vincolata dal calendario e dal tempo.

Loro V.: ci sono stati genitori che hanno avuto difficoltà con l'app Ecivis per la disdetta del pasto, Vi risulta ci sia stato qualche problema?

Gallana D.: qualcuno ha chiamato ma lo abbiamo invitato a reinstallare l'app.

Xodo S.: chiediamo al genitore qual è il problema, spesso è un problema di password, perché non è stata aggiornata, perché è stata persa, in quel caso noi la rimandiamo nella loro casella di posta elettronica.

Alle ore 18,30, esauriti gli argomenti, la Responsabile del Settore Socio-culturale dichiara conclusa la riunione.

La verbalizzante
Mara Barbiero