



## 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 08/11/2018

Alle ore 17,00 di giovedì 08/11/2018 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)
	Belli Alessandro	(Secondaria I° "Buonarroti" Martellago)
	Belliato Antonella	(Primaria "Sauro" Maerne)
	Conte Luca	(Primaria "Sauro" Maerne)
	Santoro Chiara	(Primaria "Giovanni XXIII")
	Brugnoli Danny	(Primaria "Giovanni XXIII")
	Dal Maschio Chiara	(Infanzia "Rodari" Olmo)
	Marinetti Alessandra	(Infanzia "L. Malaguzzi" Martellago)
	Lazzarin Barbara	(Infanzia "L. Malaguzzi" Martellago)
	Ceolin Elisa	(Infanzia "S. Isaacs" Maerne)
	Tarnoldi Ilaria	(Infanzia "S. Isaacs" Maerne)
<b>I.C. MATTEOTTI:</b>	Rita Zaia	Presidente uscente Consiglio di Istituto

#### INSEGNANTI:

Franzoi Emanuela	(Infanzia "Rodari" Olmo)
Bugin Carla	(Infanzia "L. Malaguzzi" Martellago)
Vitturi Valentina	(Infanzia "S. Isaacs" Maerne)
Enrici Paola	(Primaria "C. Goldoni" Martellago)
Assenza Nicoletta	(Primaria "Giovanni XXIII" Olmo)
Germani Patrizia	(Primaria "N. Sauro" Maerne)

#### AMMINISTRAZIONE:

Andrea Saccarola	(Sindaco pro-tempore)
Silvia Bernardo	(Assessore P.I. e Politiche Sociali)
Xodo Simonetta	(respons. Centro Cottura Serenissima Ristorazione)
Gottardo Lisa	(dietista Serenissima Ristorazione)
Gallana Davide	(Assicuratore qualità Serenissima Ristorazione)
Pelizzon Andreina	(Ispettore Serenissima Ristorazione)
Ditta Valida sas	(Ferretti Aldo, Lagomarsino Piero)
Paola Stradiotto	(responsabile Settore Socio-Culturale)
Barbiero Mara	(Servizio Pubblica Istruzione)

L'ass.re **Bernardo** apre la seduta. Essendo la prima riunione dopo l'insediamento della nuova Amministrazione, si presenta e chiede ad ogni partecipante di fare lo stesso; avvisa i presenti della redazione di una determinazione di aggiornamento della composizione commissione mensa a seguito di sostituzioni di alcuni componenti. Presenta il dott. Ferretti e il dott. Lagomarsino della ditta Valida sas, incaricata per l'a.s. 2018/2019, alla vigilanza sul servizio di refezione scolastica. Lascia la parola ai vari referenti perché relazionino sull'andamento del servizio mensa.

**Belliato:** gli assaggi effettuati fino ad ora risultano nella norma, le verdure come si sa, non sono molto gradite dai bambini. La pasta e fagioli servita oggi è piaciuta. Ho una richiesta da fare alla ditta, una parte



## COMUNE DI MARTELLAGO

- Città Metropolitana di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

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

dei genitori delle classi a modulo, chiedono che la pizza non venga servita sempre al mercoledì, ma si alterni con la giornata del giovedì. Chiedo di non inserire nella stessa giornata due piatti poco graditi (es.: crema di carote e filetto di platessa), per dare la possibilità di mangiare almeno una delle due pietanze.

E' già stato segnalato a suo tempo, ma ricordo alla ditta di inserire le date di riferimento nel menù pubblicato così da evitare confusione.

**Gottardo:** la correzione è già avvenuta nel sito di Ecivis.

**Bisson:** confermo, il disagio dei genitori, a seguito della mancanza delle date sul menù, è grande, non sanno cosa mangia il proprio figlio in quella giornata.

**Xodo:** possiamo aspettare la rotazione del menù nelle cinque settimane, per verificare se effettivamente queste combinazioni sono poco gradite.

**Conte:** ho una conoscenza della materia prima, essendo agronomo, sono certo che i dietisti bilancino tutto, ma dobbiamo fare di più. Non possiamo avere solo frutta e verdura biologiche, dobbiamo avere anche la carne, non possiamo proporre quella degli allevamenti industriali, è nociva. I bambini stanno mangiando pane scadente e anche carne scadente. I bambini hanno gusti difficili e molti di loro non gradendo le pietanze, si rifugiano nel pane. Esorto l'Amministrazione, con il budget a disposizione, di considerare l'introduzione del biologico, anche per i futuri appalti.

**Assessore:** il pane è stato cambiato. **Gottardo:** dal 22/10/2018 ci siamo rivolti ad altro fornitore.

**Santoro:** non ho riscontri positivi sul pane, risulta essere industriale, gommoso.

**Gottardo:** è pane industriale su larga scala.

**Enrici:** il pane è indubbiamente migliorato rispetto a prima, risulta più cotto, più morbido. Si potrebbe provare a inserire una volta alla settimana del pane integrale e vedere la risposta dei bambini.

**Franzoi:** cerchiamo di differenziare le scuole primarie dalle scuole dell'infanzia.

**Assessore:** possiamo provare questa sperimentazione, scuola per scuola.

**Conte:** non credo che proporre pane integrale comporterebbe costi più alti e neanche la pasta integrale.

**Bisson:** riporto molte lamentele di genitori in merito al piatto unico, poiché se il bambino non gradisce, quel giorno non mangia nulla.

**Lagomarino:** chiedo se le segnalazioni che Voi fate, le fate sulla base di una scheda di rilevazione comune, poiché una cosa è la qualità e l'appetibilità e un'altra cosa è il percepito. Il ruolo della commissione è quello di far passare il messaggio dell'importanza dell'educazione al cibo, facendosi portavoce del valore di certi alimenti su altri. Capisco che è difficile, e quindi bisogna mediare. Come commissione dobbiamo creare un sistema di linguaggio comune, cerchiamo di creare una scheda che risponda alle necessità esposte.

**Santoro:** avevo già fatto notare che la scheda che utilizzano i genitori assaggiatori è lacunosa, se come ditta avete una scheda più consona è bene che la proponiate. Nelle linee guida ci sono anche schede da proporre ai bambini, magari si potrebbe, una volta ogni tanto inserirla, per conoscere la loro opinione.

**Assenza:** ci vorrebbe una valutazione del cibo sprecato e buttato.

**Barbiero:** la ditta ha già in atto un sistema per valutare quanto cibo è stato buttato e quanto avanzato, chiedo anche alla dietista della ditta conferma di questo.

**Gottardo:** viene monitorato il non consumato che rimane all'interno delle teglie, quello che normalmente diamo ai volontari della Caritas. Su quanto i bambini hanno gettato nei rifiuti, viene fatta una valutazione

- 2 -

sommatoria.



## COMUNE DI MARTELLAGO

- Città Metropolitana di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

### SETTORE SOCIO-CULTURALE

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

**Marinetti:** perché non viene differenziato un po' il menù proposto alle infanzie rispetto a quello che viene proposto alle primarie.

**Lazzarin:** Purtroppo all'infanzia abbiamo bambini che escono da scuola con la fame in quanto non hanno mangiato nulla. Chiedo che il piatto unico tipo pasta e fagioli venga sostituito con lo spezzatino o comunque un piatto nutriente accompagnato poi dal dolce o budino o un frutto come la banana

**Germani:** le pietanze proposte in mensa sono diverse da quelle che vengono date in famiglia. Il ruolo del servizio di refezione collettiva è anche quello di educare al cibo e di far assaggiare cose nuove. Certo che se non esiste il supporto delle famiglie e quindi si crea l'abitudine a una certa pietanza, non si può fare molto. Consideriamo che c'è anche il condizionamento tra gli alunni e le insegnanti devono gestirlo e questo è un lavoro gravoso se non veniamo supportati.

**Gottardo:** stiamo parlando per fasce di età, noi seguiamo il documento che ha la maggiore rilevanza scientifica e sono le Linee guida regionali, che ribadiscono il ruolo della ristorazione collettiva, che è quello di fare educazione in vista di avere in futuro adulti sani. In base infatti ai dati scientifici, aumentare l'introduzione di verdure e controllare la grammatura delle proteine è fondamentale. Consideriamo anche che c'è un Ente terzo che sovrintende e dà il parere tecnico, è il S.I.A.N. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ALS 3 che come stabilito dal capitolato d'appalto attualmente in vigore prevede la validazione del menù proposto da parte del S.I.A.N.. i legumi non possono essere tolti.

**Assessore:** il SIAN ha espresso un parere rispetto al menù proposto attualmente in vigore, e prevede anche che il dolce o lo yogurt non venga dato più di una volta a settimana, sempre abbinato al piatto unico.

**Alcuni genitori:** ma non è così, il dolce è stato dato in altre giornate.

**Gottardo:** lo abbiamo inserito il lunedì e mercoledì in quanto in quelle giornate c'è la presenza di più alunni.

**Santoro:** la pasta al ragù che è stata proposta aveva pochissimo ragù, non potete dire che quella poca carne va a sostituire le proteine del pasto.

**Gottardo:** la pasta al ragù alla quale si riferisce era stata proposta con il menù estivo assieme ad un secondo piatto; quando andremo a proporre la pasta al ragù come piatto unico, di certo la quantità di ragù sarà adeguata ad ogni bambino in base alle grammature previste dalle Linee Guida.

**Ragazzo:** chiedo che l'introduzione di queste novità avvenga gradualmente, le Linee guida auspicano un'introduzione graduale sia dei legumi che del piatto unico. Per esempio secondo le linee guida i legumi possono essere proposti dalle 4 alle 8 volte al mese e nel menù in vigore sono presenti 8 volte. Non è stata una introduzione graduale. Visto che sono anche poco graditi, magari si potrebbe ridurre la frequenza e sostituirli con altro.

**Lagomarsino:** l'interesse per tutti è quello di riuscire ad ottenere una abitudine alimentare e per ottenerla dobbiamo proporla più volte. C'è uno studio scientifico a monte e noi dobbiamo crederci e avere un obiettivo, inserendo gradualmente, partendo dalle scuole dell'infanzia, proporre un menù unico senza alternative, facendo in modo che il pane sia sempre presente. La frequenza del pasto unico è di 3, 4 volte sulle cinque settimane di menù proposti, proponendo pasti unici diversi, non sempre gli stessi.

**Ragazzo:** chiedo come mai non venga proposto più spesso l'uovo, che adesso c'è una sola volta nelle 5 settimane. Tra l'altro il tortino d'uovo era stato tanto gradito. Ad esempio, almento una o due volte al posto dei legumi proposti come secondo si potrebbe dare l'uovo.

**Marinetti:** Si potrebbe dare qualche volta il prosciutto.



## COMUNE DI MARTELLAGO

- Città Metropolitana di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

### SETTORE SOCIO-CULTURALE

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

**Gottardo:** è stata tenuta come frequenza una volta a settimana il pesce, una volta la carne, una volta il formaggio, una volta i legumi.... E l'uovo alla fine viene proposto dalle due alle quattro volte su un mese. Abbiamo cambiato la base della pizza, viene fornita dallo stesso panificio (nuovo) che fornisce il pane, come vi sembra? Il prosciutto cotto contiene sostanze che non sono adatte alla fascia d'età (3, 6 anni).

**Bugin:** il prosciutto potrebbe essere sostituito con la fesa di tacchino, inoltre la pizza risulta essere tanto alta e la porzione quasi doppia rispetto a quella di un adulto, tanto che i bambini hanno faticato a mangiarla lasciandone circa metà sul piatto, hanno sicuramente gradito il pane con il prosciutto. Il piatto unico come l'abbinamento legumi alle verdure non sono graditi dai bambini nonostante l'abitudine all'assaggio.

**Santoro:** avete cambiato anche il sugo? Non piace molto ai bambini. Nella precedente riunione di commissione avevate riferito di voler provare nuove ricette delle polpette vegetali.

**Gottardo:** si proporremo dei burger vegetali nuovi.

**Assessore:** vorrei riassumere in breve le proposte fin qui fatte, vediamo di modificare la scheda rilevazione assaggi in accordo con la ditta Valida sas. Possiamo migliorare il piatto unico ed introdurlo gradualmente, però sappiate che l'ASL potrebbe anche non validarlo. Convocheremo una riunione di commissione in tempi brevi per aggiornarci.

Scusate ma devo lasciare questa riunione in quanto devo partecipare alla riunione di Giunta prevista per le ore 18,30.

Alle ore 18,30 l'Assessore lascia la commissione, ma la discussione continua con il resto dei partecipanti.

**Enrici:** volevo informare la commissione, che l'Istituto Comprensivo "Goldoni" ha organizzato con il S.I.A.N. un incontro rivolto a tutti i genitori, dal tema educazione alimentare. E' previsto per il 21 gennaio 2019 alle ore 16,45, vi daremo informazione per tempo in modo che l'iniziativa venga pubblicizzata a tutti i genitori anche di Maerne e Olmo.

**Barbiero:** è intenzione del Servizio in accordo con l'ASL di partire con un corso di educazione alimentare rivolto ai genitori assaggiatori. Chiedo la collaborazione dei componenti la commissione, parte genitori, per pubblicizzare l'iniziativa e raccogliere un congruo numero di partecipanti. Rimango in attesa di riscontro.

**Ragazzo:** chiedo se è possibile per la prossima riunione, che la ditta Serenissima ci presenti una proposta di menù con le variazioni suggerite, abbinando i piatti in modo diverso, sempre rispettando i dettami delle linee guida regionali.

**Enrici:** Vorrei anche porre l'attenzione sulla raccolta differenziata. In sala mensa c'è solo il bidone per la raccolta dell'umido e per la raccolta del secco. Come cittadini siamo obbligati a fare una raccolta differenziata, sarebbe auspicabile che ciò avvenisse anche in mensa. Purtroppo, mancando i raccoglitori, in aula mensa vengono gettate le tovagliette e la plastica, direttamente nella indifferenziata. Ci sono tovagliette di carta pulite che potrebbero essere buttate nella raccolta carta o anche i piattini della pizza, che passati con un tovagliolo potrebbero essere buttati nella plastica. Abbiamo sentito l'esigenza di attuare la raccolta differenziata, incominciando dalla raccolta delle tovagliette di carta pulite, gli alunni grandi controllano i più piccoli, perché ciò avvenga.

Volevo poi capire dalla ditta come mai nelle giornate di lunedì e mercoledì, in cui tutte le classi sono presenti in mensa, si verifica una coda infinita, che per tutti è fonte di stress, senza contare il fatto che ciò prolunga i tempi di stazionamento in mensa, rubandoli alle attività didattiche che ci sono subito dopo la pausa pranzo.

Da cosa dipende questo ritardo? La ditta può risolvere questo problema?



## COMUNE DI MARTELLAGO

- Città Metropolitana di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

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

**Xodo:** certamente, verificheremo e cercheremo di risolvere la questione.

Alle ore 19,00 **la Responsabile Settore Servizi Socio-Culturali**, conclude la discussione e chiude la seduta.

La verbalizzante  
Mara Barbiero