



## 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 06/02/2019

Alle ore 17,00 di mercoledì 06/02/2019 si è riunita la Commissione Mensa.

Sono presenti:

<b>GENITORI:</b>	Ragazzo Manuela	(Primaria "Goldoni" Martellago)
	Bisson Erika	(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)
	Pennazzato Nicola	(Infanzia "Rodari" Olmo)
	Lazzarin Barbara	(Infanzia "L. Malaguzzi" Martellago)
	Ceolin Elisa	(Infanzia "S. Isaacs" Maerne)
	Tarnoldi Ilaria	(Infanzia "S. Isaacs" Maerne)
<b>I.C. MATTEOTTI:</b>	Vanin Anna	Vicaria

#### INSEGNANTI:

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

<b>AMMINISTRAZIONE:</b>	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)
	Costantini Alessandro	(Ispettore Serenissima Ristorazione)
	Pelizza Andreina	(Ispettore Serenissima Ristorazione)
	Ferretti Aldo	(Ditta Valida sas)
	Puggiotto Valeria	(Ditta Valida sas)
	Paola Stradiotto	(responsabile Settore Socio-Culturale)
	Barbiero Mara	(Servizio Pubblica Istruzione)

#### GENITORI ASSAGGIATORI (alcuni della primaria Maerne e Olmo) e COMITATO GENITORI OLMO/MAERNE (sig.ra Parpinelli)

L'ass.re **Bernardo** apre la seduta. Ringrazia tutti i presenti, è fermamente convinta del ruolo della commissione mensa che è un organo rappresentativo di tutte le parti e deve continuare a svolgere il suo compito. Tutti siamo a conoscenza delle lamentele emerse, ma le discussioni devono avvenire all'interno di questa sede. Le problematiche devono essere discusse. Dà lettura dell'ordine del giorno.

**Sindaco** chiedo scusa a tutti gli assaggiatori e all'ufficio per l'articolo che è comparso sul quotidiano. Il mio voleva essere un semplice assaggio, senza scavalcare il compito di chi abitualmente effettua gli assaggi. Purtroppo nell'articolo c'è stata una montatura con foto e voto, che ha generato un danno di immagine.



## COMUNE DI MARTELLAGO

- Città Metropolitana di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

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

**Stradiotto:** vi chiediamo di intervenire uno alla volta poiché nella prima seduta c'è stato un sovrapporsi di voci che hanno reso l'ascolto e la discussione, difficili.

**Assessore:** chiedo ai presenti se sono d'accordo con la pubblicazione del verbale della commissione mensa sul sito del Comune di Martellago nella sezione apposita.

**I presenti** esprimono parere favorevole, nulla osta per loro alla pubblicazione.

**Dal Maschio:** all'infanzia di Olmo il piatto unico ha creato grossi problemi, i bambini non hanno alternativa e poiché parliamo di salute e benessere, crediamo che non sia salutare che i bambini escano da scuola con lo stomaco vuoto. Tanto più se si verifica che le quantità es. la pizza siano scarse, come è accaduto; il piatto unico non risulta un pasto completo. Mi ricordo che nell'incontro tenuto dalla dott.ssa Tumino del S.I.A.N., incontro di formazione a tutti i genitori assaggiatori, la stessa aveva risposto alle domande di alcuni, che se il piatto unico deve creare discussioni e lamentele è preferibile non inserirlo. Lo spezzatino con la polenta proposto oggi ha riscontrato un successo.

**Franzoi:** i bambini tolgono la mozzarella dalla pizza, poiché quest'ultima risulta compatta e mangiano solo la base, quindi nessuna proteina. Ecco perché è importante prevedere un secondo piatto come il prosciutto.

**Assessore:** le linee guida indicano come necessario l'introduzione delle proteine vegetali al posto di quelle animali, in virtù del bisogno di abituare gli individui, fin da piccoli ad alimentarsi in modo da evitare l'incidenza delle malattie derivanti dall'assunzione di troppe proteine animali e di troppi grassi. Sono d'accordo con Voi che se il bambino non mangia una certa pietanza ad un certo punto è giusto non proporla. Vi ricordo comunque che da capitolato speciale d'appalto è prevista la validazione del S.I.A.N. del menù proposto, sappiate che con le integrazioni e modifiche apportare all'attuale menù, quello partito dal 7 gennaio 2019, il SIAN non ha proceduto alla validazione in quanto ha riscontrato abbinamenti non proponibili. Pertanto il menù che andremo ad aggiustare anche questa sera, non verrà inviato al SIAN, per ovviare ad un'altra bocciatura.

**Santoro:** in sostituzione al piatto unico si potrebbe proporre la pizza scomposta, dove si distribuiscono gli stessi ingredienti ma non insieme.

**Belliato:** potrebbe essere una proposta, ma dovrebbe contenere gli stessi elementi nutritivi.

**Gottardo:** se siete d'accordo diamo riscontro alle proposte, cercando di mantenere i canoni di interesse alla salute del bambino; andiamo incontro a esigenze pratiche facendo in modo che non escano a stomaco vuoto. Superiamo il piatto unico, escludendo lo spezzatino con polenta che riproporremo, ma inserendo il secondo, ad es. il prosciutto quando c'è la pizza. Rivediamo i piatti vegetali: burger... e inseriamo il formaggio e le uova, la platessa gratinata proposta una volta su cinque settimane e introducendo i bastoncini di merluzzo. Quest'ultimo è un prodotto fritto, ma poi cucinato al forno, non è un prodotto scadente. Questa è una proposta da condividere.

**Dal Maschio:** da inizio anno scolastico ci sono stati n. 32 assaggi dai quali risulta che i primi ed i secondi piatti sono sempre stati giudicati buoni o discreti; per quanto riguarda invece i contorni, 4 volte sono stati giudicati "sgradevoli". Ad esempio le patate in umido erano crude e farinose probabilmente dovuto ad una scarsa qualità dell'ortaggio; i fagiolini erano privi di sapore; i burger vegetali non vengono mangiati dalla maggioranza dei bambini. Inoltre la verdura cruda è poco gradita, tranne le carote e perciò chiediamo se possibile che le carote crude vengano servite divise dall'insalata e non mescolate.

**Enrici:** è vero, in generale le carote crude sono gradite, tenerle separate sarebbe una buona cosa.

**Xodo:** va bene, si può fare, procediamo con le scuole dell'infanzia o anche con le altre? Daremo disposizione alle scodellatrici, metteranno nel piatto un po' di una verdura e un po' di un'altra; non pensate che i bambini debbano essere messi nella condizione di scegliere.



## COMUNE DI MARTELLAGO

- Città Metropolitana di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

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

**Santoro:** il pane non è buono, è gommoso e di tipo industriale, se ce ne fosse di qualità migliore sarebbe meglio. Curiosando tra i vari siti dei comuni limitrofi, Venezia, Spinea, mi sono accorta che propongono menù più vari, non sempre la solita pasta alla parmigiana che altro non è che una pasta in bianco, i sughi proposti da Serenissima sono quasi sempre gli stessi.

Nelle commissioni mensa dell'anno scorso, al precedente assessore, avevo chiesto che fosse disponibile in ogni mensa una teglia con solo pasta senza sugo, per quei bambini che la preferiscono scondita. So che la pasta e il riso vengono conditi in loco; chiedo questo per far sì che i bambini possano scegliere; mi è sempre stato risposto che non è possibile, che non si può far scegliere ai bambini. Molti assaggiatori sono parecchio scontenti, vogliono far portare il cestino/panino da casa e mangiarlo a scuola. Mi sono informata e sono venuta a conoscenza che c'è una sentenza del Comune di Torino che ha permesso ai genitori di un Istituto scolastico di procedere in tal senso.

**Vanin:** non esistono spazi fisici all'interno delle scuole per allestire una stanza e far consumare il cibo portato da casa.

**Assessore:** stiamo attenti a citare le sentenze, la sentenza è emessa da un tribunale ordinario che si esprime nel merito di quella vicenda e quindi bisognerebbe nello specifico conoscere bene il fatto, ed è un primo grado di giudizio; dovrebbe essere caso mai una sentenza della Cassazione, terzo grado di giudizio. Comunque la sentenza non è legge e per attivarsi è necessario che ci siano norme superiori che danno disposizioni in tale senso.

**Vanin:** stiamo attenti ad orientarci su questa via, si rischia di staccare il bambino dal resto della classe, dimenticandoci che la mensa è un momento di educazione e di formazione; senza contare che per soddisfare questa richiesta, dovremmo avere personale che sorvegli anche questi bambini, togliendolo alla compresenza didattica.

**Santoro:** c'è anche una circolare del M.I.U.R., la n. 348 del 2017 che invita i dirigenti scolastici ad attivarsi per trovare gli spazi opportuni e offrire questa opportunità alle famiglie.

**Assessore:** le criticità devono trovare soluzione nelle sedi opportune e l'incontro del 8 febbraio p.v. servirà anche a questo, sarà anche un momento formativo. Dobbiamo concentrarci tutti per una soluzione condivisa.

**Lazzarin:** all'infanzia di Martellago non è gradita la pasta alla parmigiana, i fagioli, i finocchi crudi, dalla proposta che ci avete consegnato ora, ho visto che ritornano le lenticchie in umido e i ceci. Mentre devo dire che la pasta e fagioli e le creme di verdure sono molto gradite dai bambini più piccoli, anche se venisse dato più spesso il purè.

**Gottardo:** proponiamo la pasta alla parmigiana perché abbiamo visto che è una pasta in genere molto apprezzata e per questa ragione l'abbiniamo ai legumi, perché se il bimbo non gradisce questi ultimi almeno mangia il primo piatto. Il purè non è considerata una verdura e deve essere sempre abbinata a un primo piatto meno sostanzioso.

**Bugin:** alla scuola infanzia di Martellago ci sono tre insegnanti di sostegno che si fermano per tutta la giornata in alcuni giorni, solo una ha diritto al pasto, in questa sede chiediamo se è possibile fornire il pasto anche alle altre due.

**Barbiero:** il numero di insegnanti aventi diritto al pasto viene stabilito dai dirigenti scolastici che lo comunica al Comune, non siamo noi che possiamo decidere. Considerate che il pasto alle insegnanti viene pagato dall'Amministrazione Comunale che poi ha un rimborso da parte del Ministero, ma mai per intero, sempre una quota inferiore. Se ritenete che le insegnanti abbiano diritto dovete rivolgervi al Dirigente. La ditta Serenissima può comunque offrire un primo o un secondo piatto a seconda delle disponibilità una volta che hanno mangiato i bambini.



## COMUNE DI MARTELLAGO

- Città Metropolitana di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

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

**Xodo:** rispetto a questo aspetto, sono le varie scuole che ci segnalano chi ha bisogno di una porzione, ma generalmente è solo uno per scuola.

**Bugin:** tra le proposte che ci state facendo, rivedo ancora gli involtini di pesce gratinati, che non sono graditi. Anche da noi i bambini tolgono la mozzarella alla pizza, e per questo anche l'ultima volta avevano ancora fame. Il peperone nel sugo alle verdure si sente troppo e bisognerebbe evitarlo. Chiedo se è possibile introdurre qualche volta il budino, magari sostituendo lo yogurt.

**Gottardo:** il peperone è stato già tolto dal sugo di verdure, in questo modo assomiglia molto al sugo di pomodoro.

**Santoro:** non si potrebbe pensare di inserire come primo piatto il brodo vegetale con la pastina? Ai bambini piace.

**Gottardo:** sostituiamo il riso con il brodino? Lo facciamo solo alle scuole dell'infanzia e così valutiamo il tipo di gradimento per vedere se proporlo anche alle altre scuole.

**Alcuni componenti:** no, non sostituire il riso, ma la pasta.

**Gottardo:** togliamo la pasta nella quinta settimana, introduciamo il brodo abbinato al formaggio latteria.

**Enrici:** a molte obiezioni avete dato già una risposta. E' vero, sono molto gradite le creme di verdure, perché non introdurre i legumi come primo piatto invece che come secondo? Per la pasta alla parmigiana, chiedo di non condirla con il parmigiano, a molti bambini piace solo con l'olio, molti non gradiscono l'abbinamento primo piatto con formaggio più formaggio di secondo piatto, oppure primo con pomodoro più secondo con pomodoro perché se qualche bambino non gradisce quell'alimento non mangia né il primo né il secondo.. Anche il merluzzo con il sugo di pomodoro non è molto gradito. Si potrebbe ripristinare il pasticcio? Ci siamo accorti che anche la qualità della pizza ultimamente è scaduta e le quantità per i bambini più grandi (5<sup>a</sup> classe) sono insufficienti. Le scodellatrici danno come bis tre fette per ogni classe e poi viene divisa tra i bambini a cura delle insegnanti che lamentano la difficoltà nel suddividerle in pezzetti per accontentare più bambini.

**Gottardo:** la scelta del pomodoro nasceva per l'esigenza di coprire il gusto del pesce.

**Bisson:** chiedo se si può rivalutare l'introduzione dello yogurt alla primaria di Martellago, dove era stato tolto e al suo posto inserita la frutta.

**Enrici:** il problema è sempre lo stesso, non tutti i bambini lo mangiano durante il pranzo e quindi lo portano a casa o lo mangiano a merenda, compromettendo le qualità dell'alimento, in quanto non è mantenuto a temperatura corretta. Se però c'è una richiesta cospicua di genitori che ne vogliono l'introduzione, possiamo pensarci.

**Mariuxi:** lo yogurt viene comunque dato una volta a settimana all'interno del progetto merenda condivisa.

**Tarnoldi:** ho una sola richiesta da parte della scuola infanzia di Maerne: ad un alunno allergico al lattosio viene dato il formaggio di soia che presenta un gusto amaro, si può sostituire?

**Gottardo:** questa è una questione privata e più tardi mi darà i riferimenti di questo alunno perché possa contattare i genitori e accogliere la richiesta.

**Belliato:** tante cose sono già state dette; le schede compilate dagli assaggiatori risultano nella norma, il gusto pare buono, come la cottura, il sugo invece risulta scarso e quindi la pasta è gommosa, soprattutto la pasta alla parmigiana; anche la pizza dovrebbe essere più buona. Mi dispiace che sia stata sospesa la vidimazione



## COMUNE DI MARTELLAGO

- Città Metropolitana di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

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

del S.I.A.N perché la ritengo una conquista, ma mi rendo conto che siamo impreparati, bisogna prendere atto che non si è pronti per queste scelte alimentari e queste devono essere gradualmente. Devo dire che i bambini giudicano con gli occhi e i piatti non sono belli a vedersi, alla scuola dell'infanzia c'è una cura maggiore. Se ci sono infatti pietanze difficili da far accettare con la costanza e la cura è possibile che i bambini le accettino. Il sistema del self-service non aiuta, servendo al tavolo sarebbe diverso.

**Assessore:** dobbiamo prendere atto che i bambini devono assumere più autonomia e alla scuola primaria non sono più così piccoli.

**Germani:** i bambini a casa loro non mangiano così e quindi troveranno sempre difficoltà. Questo tipo di menù serve per arrivare a mantenersi in salute, devo dire che fino a quattro mesi fa i bambini non mangiavano certe pietanze, che ora già assaggiano di più.

**Gottardo:** erogando il servizio anche in altri Comuni, che all'inizio hanno avuto gli stessi problemi di questo Comune, abbiamo constatato che ora i legumi vengono accettati; nel tempo sottoponendoli all'assaggio si sono avvicinati a certe pietanze. In questi giorni sto facendo educazione alimentare in alcune scuole e vedo che i bambini sono contenti di conoscere i vari tipi di legumi.

**Belliato:** lo stracchino non piace molto, possiamo provare il formaggio grana?

**Alcuni presenti** dissentono su questo tipo di scelta.

**Gottardo:** possiamo superare questo problema con una rotazione dei formaggi proposti.

**Belliato:** come mai non viene più proposto il tortino di uova? Era molto gradito.

**Enrici:** il tortino veniva proposto con un involucro che non si poteva gettare nella raccolta differenziata perché sporco e questo rappresentava un grosso problema di smaltimento.

**Belliato:** gli involtini di platessa e i ravioli di magro sono due piatti particolari da non abbinare nella stessa giornata. Chiedo poi di pubblicare i menù delle diete speciali, in quanto alcuni genitori con bambini aventi problemi non ricevono il menù da parte della ditta Serenissima, ma lo devono richiedere.

**Santoro:** in molti comuni viene fatta la pubblicazione dei menù speciali.

**Stradiotto:** ci risulta che ai genitori dei bambini con queste esigenze, venga inviato il menù specifico, non vediamo la necessità di pubblicarlo, è una questione di tutela della privacy.

**Gottardo:** abbiamo estrapolato dalla banca dati in ns. possesso tutti gli indirizzi mail dei genitori in questione e a questi abbiamo inviato il menù, se non sono arrivate le mail, probabilmente gli indirizzi possono essere sbagliati, basta che gli stessi genitori ci inviino una mail e noi effettueremo tutte le verifiche.

**Belliato:** chiedo anche di pubblicare nella sezione apposita del sito internet, le schede dei fornitori e dei prodotti, il comune di Mogliano le ha pubblicate e si avvale della stessa ditta Serenissima.

**Gottardo:** il materiale è tantissimo ed è impossibile pubblicarle tutte, possiamo invece pubblicare il menù con ingredienti e allergeni.

**Barbiero:** le schede dei prodotti utilizzati e dei fornitori è disponibile al Servizio Pubblica Istruzione. Chi è interessato può consultarle.

**Sindaco:** per leggere la scheda prodotto e necessario avere conoscenze professionali, per chi non è del settore non è facile interpretarla.



## COMUNE DI MARTELLAGO

- Città Metropolitana di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

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

**Santoro:** come genitori assaggiatori chiediamo di poter entrare nei locali mensa, poiché l'accesso ci è vietato, riteniamo di non essere in grado di valutare nella sua interezza tutto il servizio.

**Vitturi:** il genitore ha diritto ad entrare in mensa e verificare quanto è stato scartato. Io provengo da una scuola del Comune di Mogliano V.to e là i genitori hanno sempre avuto questa possibilità. Se vogliamo che il servizio sia trasparente è necessario che il genitore si renda conto delle varie problematiche.

**Barbiero:** si tratta di disposizioni che si è dato il corpo insegnante in ogni plesso. La motivazione è quella che se il genitore entra interferisce anche solo con la sua presenza nella normale attività, gli alunni si distraggono.

**Vanin:** ci sono realtà in cui i genitori entrano nella sala (primaria Maerne); mi informerò tra le colleghe e vediamo cosa si può fare per ovviare a questo problema.

**Conte:** vorrei fare una riflessione: le famiglie sono consapevoli del patto educativo fatto con la scuola in merito all'apprendimento dei loro figli, mentre rispetto all'educazione alimentare sembra che ciò non avvenga. Il Comune ha investito molto nell'educazione alimentare, facendo proprie le linee guida approvate dalla Regione Veneto. Il fatto poi di aver scelto una figura terza - come il SIAN dell'ASL 3 - quale supervisore, va vista nell'ottica di questo grande impegno. La sensazione è che molte famiglie non abbiano chiaro il percorso seguito dal Comune, il quale forse dovrebbe spiegarlo una volta di più ai genitori, aiutandoli anche a superare la loro autoreferenzialità in merito a come sia più giusto mangiare.

**Assessore:** Lei ha perfettamente ragione, e la riunione del prossimo 8 febbraio dovrà avere carattere formativo, rimarrà certo l'autoreferenza, ma è compito dell'Amministrazione ascoltare tutti e tornare ad incanalare il messaggio; molte componenti in questa fase sono saltate, non si possono discutere sui social argomenti per i quali non si ha la competenza. Questo ci ha dato il segnale che bisognava intervenire.

**Enrici:** quando si fanno incontri formativi la partecipazione è esigua, lo dimostra l'ultimo incontro tenuto all'I.C. Goldoni di Martellago con la dott.ssa Tumino del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL, per il quale c'è stato un investimento notevole di tempo e energie per organizzarlo e al quale, soprattutto genitori dell'I.C. Matteotti di Maerne e Olmo, non hanno partecipato. E' deludente. Bisognerà comunque andare avanti in questo senso. Proporremo anche un incontro con l'esperto rivolto ai bambini, in quanto vediamo che facilmente si fanno influenzare da cattive abitudini.

**Belliato:** su circa 700 alunni iscritti alle scuole dell'I.C. Matteotti, c'erano solo due genitori presenti, la partecipazione è stata nulla. Dall'incontro di questa sera è venuto fuori un menù rielaborato per venire incontro alle varie esigenze dei genitori.

**Assessore:** bisogna lavorare anche con gli adulti.

**Mariuxi:** nell'incontro di educazione alimentare tenutosi il 21/01/2019 di cui si parlava prima, la dott.ssa Tumino, spiegava il motivo per cui ci si è orientati verso determinate scelte, sarebbe stata importantissima la partecipazione dei genitori.

**Vanin:** il nostro Istituto crede che se arriveremo a sposare l'idea di far portare il cestino da casa, saremo già perdenti. Non dimentichiamoci mai la valenza educativa che ha il momento del pasto.

**Assaggiatrice primaria Olmo:** quella di far portare il cestino da casa è stata una provocazione. Ritengo che il passaggio a nuove pietanze debba essere graduale, spiegare ai genitori anche la preparazione dei pasti. Se i bambini escono da scuola, dopo un'intera giornata, a stomaco vuoto, bisogna intervenire e trovare delle soluzioni.

**Germani:** chiedo di far ruotare certe pietanze come la pizza che viene sempre proposta di mercoledì e di inserirla il giovedì per permettere a chi fa il tempo a modulo di poterla mangiare.

**Assessore:** Dovete comunque essere consapevoli tutti che questo menù con nuove proposte non avrà la validazione del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL di competenza.



## COMUNE DI MARTELLAGO

- Città Metropolitana di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

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

**Presenti:** quando partirà il nuovo menù?

**Xodo:** dateci il tempo di effettuare delle verifiche, in quanto la redazione di un menù è particolarmente delicata, gli aspetti da considerare sono molteplici, le settimane sono cinque; pensiamo di poterlo proporre al Comune già la prossima settimana e se quest'ultimo ci dà il nulla osta, si parte.

**Assessore:** passerei al 2° punto all'OdG., nuova scheda assaggiatori.

(viene data ai presenti una copia della nuova scheda per poterla consultare)

**Assessore:** vi chiedo di visionarla e fare le Vs. proposte che potete inviarci, successivamente ci confronteremo.

**Belli:** come fa un assaggiatore a valutare, non ha gli strumenti, con quali criteri?

**Belliato:** ci devono essere tanti assaggiatori e in base alle osservazioni di tutti si può dare un giudizio.

**Germani:** i contenitori per l'umido sono troppo piccoli e i bambini quando versano ciò che è rimasto nei piatti, sporcano la zona circostante. Chiedo di sostituirli con contenitori più grandi.

Alle ore 19,30 **la Responsabile Settore Servizi Socio-Culturali**, conclude la discussione e chiude la seduta.

La verbalizzante  
Mara Barbiero



**COMUNE DI MARTELLAGO**

- Città Metropolitana di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

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

- 7 -

SERVIZIO PUBBLICA ISTRUZIONE – CULTURA - SPORT – ASSOCIAZIONI  
SEDE MUNICIPALE - PIAZZA VITTORIA 1 - MARTELLAGO - TEL. 041/5404122/123 - FAX. 041/5402784  
Sito Internet: <http://www.comune.martellago.ve.it> E-Mail: [pi@comune.martellago.ve.it](mailto:pi@comune.martellago.ve.it)  
RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO E DELL'ISTRUTTORIA:: ASS. SOC. PAOLA STRADIOTTO