



COMUNE DI MARTELLAGO

- Città Metropolitana di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

SETTORE AFFARI GENERALI e SERVIZI SOCIO-CULTURALI
SERVIZIO PUBBLICA ISTRUZIONE-CULTURA-SPORT-ASSOCIAZIONI

VERBALE COMMISSIONE MENSA DEL 18/11/2025

Alle ore 16,50 di martedì 18/11/2025 si è riunita In presenza la Commissione Mensa.

Sono presenti:

GENITORI:	Antigo Veronica	(Infanzia "S. Isaacs" Maerne)
	Agiollo Martina	(Infanzia "G. Rodari" Olmo)
	Boschian Silvia	(Infanzia "G. Rodari" Olmo)
	Bragato Sara	(Infanzia "L. Malaguzzi" Martellago)
	Masiero Irene	(Infanzia "L. Malaguzzi" Martellago)
	Loro Veronica	(Primaria "C. Goldoni" Martellago)
	Voltolina Elena	(Primaria "C. Goldoni" Martellago)
	Ceolin Elisa	(Primaria "N. Sauro" Maerne)
	Carraro Federica	(Primaria "Giovanni XXIII" Olmo)
INSEGNANTI:	Bugin Carla	(Infanzia "Malaguzzi" Martellago)
	Pavan Giorgianna	(Infanzia "S. Isaacs" Maerne)
	Franzoi Emanuela	(Infanzia "G. Rodari" Olmo)
	Grandin Sara	(Primaria "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 prima seduta dell'a.s. 2025/2026, presenta i referenti di ditta Serenissima Ristorazione Spa e il Tecnologo alimentare di ditta Valida srl (ditta incaricata alla vigilanza igienico nutrizionale sul servizio di ristorazione scolastica). Invita ditta Serenissima Ristorazione ad esporre il secondo punto all'ordine del giorno della seduta, esiti sondaggio gradimento alunni effettuato dalla ditta. Ricorda ai presenti l'incontro del 19/11/2025 sulla ristorazione scolastica, evento online rivolto a tutti i genitori degli alunni fruitori del servizio, invitandoli a partecipare e a divulgare la notizia, con la speranza di una massiccia partecipazione in quanto trattasi di un momento formativo. Lascia la parola al dott. Gallana.

Gallana D.: avvalendosi delle slides proiettate, espone l'analisi di gradibilità del menù eseguita dal 22/09/2025, data di inizio del servizio e fino al 14/11/2025 al fine di fornire una visione della gradibilità dei piatti serviti nelle mense scolastiche identificando i punti di forza e le aree di miglioramento per ottimizzare il servizio. Si allegano le slides proiettate.

Sono stati presi in considerazione tutti menù delle quattro settimane e quindi abbiamo potuto effettivamente verificare cosa gradiscono e cosa non gradiscono i bambini. Come possiamo vedere il dato critico è l'accettazione dei piatti a base di verdure, questi dati si attestano su quelli nazionali, cercheremo di migliorare offrendo la verdura preparata in un altro modo (tortino, gratinate). La pizza è il piatto maggiormente gradito e per questa ragione l'abbiamo introdotta anche in un'altra giornata (giovedì), oltre al mercoledì, per tutte quelle classi a tempo modulo, in particolare alla primaria di Maerne che non usufruiscono del pasto al mercoledì.

Procederemo con l'educazione alimentare da proporre alle scuole primarie, pensavamo a febbraio/marzo 2026, ma siamo disponibili a venire incontro alle esigenze delle insegnanti.



COMUNE DI MARTELLAGO

- Città Metropolitana di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

SETTORE AFFARI GENERALI e SERVIZI SOCIO-CULTURALI SERVIZIO PUBBLICA ISTRUZIONE-CULTURA-SPORT-ASSOCIAZIONI

Abbiamo proposto in altre realtà un lavoro di educazione che faccia conoscere i legumi, quali sono le tipologie e ad ogni alunno lasciamo un libricino con un ricettario in modo da coinvolgere anche i genitori.

Carraro F.: ma questa indagine è il prodotto di un questionario distribuito e compilato dai bambini?

Gallana D.: no sono dati che rileviamo noi indirettamente come ditta, grazie al lavoro del ns. personale presso le mense scolastiche, che verificano ogni giorno il residuo e lo scarto. I questionari a cui si riferisce Lei, li distribuiremo più avanti quando predisporremo nuove preparazioni. Ci sono molto utili per capire la gradibilità del prodotto. Abbiamo introdotto il filetto di passera che ha meno spine e quindi con un rischio molto basso, ha un gusto neutro, ma dalle schede compilate dagli assaggiatori abbiamo constatato che le osservazioni dicono che la pietanza si presenta secca.

Goffo G.: in questa indagine (slides) manca il dato della frutta e del dessert, a tal proposito mi sento di dire che quando abbiamo effettuato degli accessi alle mense scolastiche alla fine dello scorso a.s. abbiamo riscontrato la permanenza di tanta frutta sui tavoli mensa. Quella frutta non essendo stata ritirata dagli alunni viene buttata. Per fortuna che dai due accessi che abbiamo fatto ultimamente questo fenomeno è rientrato, i bambini che non la mangiano in mensa la ritirano per mangiarla in un momento successivo o portarla a casa. Ci rendiamo conto che il consentire di portare a casa la frutta apre il rischio di recriminazioni da parte dei genitori che a volte nei social palesano foto con prodotto avariato, attribuendo in tal modo la responsabilità al Comune.

Loro V.: ho sempre messo in discussione la qualità della frutta e continuo a ribadire che non è buona in generale, mia figlia la porta a volte a casa e non si può mangiare perché è già deteriorata pur rimanendo dentro un sacchetto, nello zaino e per poco tempo. Ho inviato le segnalazioni al Servizio Pubblica Istruzione, corredato di foto.

Gallana D.: la frutta è molto sensibile, anche inserirla dentro a un sacchetto di plastica, il giorno dopo è già ossidata, è una reazione naturale.

Pavan G.: anche a noi è capitato di aver rifiutato della frutta non idonea, ad es. banane non mature, in un momento successivo nella stessa giornata, ci hanno fornito del prodotto sostitutivo.

Agiollo M.: se fornite le pere william, queste non sono adatte ai bambini, rimangono dure, anche le mele a pasta farinosa non sono adatte.

Gallana D.: la frutta che forniamo è di prima categoria; la stessa tipologia di frutta può essere fornita massimo 2 volte a settimana, se non è adeguata la maturazione di un frutto previsto in quella giornata, provvediamo a fornirne uno più idoneo. Attualmente stiamo fornendo mandarini, mikawa, banane, questo è un periodo monotono. Consiglio sempre, qualora si verificasse una non idonea fornitura, di fare la segnalazione

immediatamente in mensa al ns. personale, in modo che il frutto venga sostituito al momento, se c'è la disponibilità oppure provvediamo nel giro di 20 minuti, consegnandolo dal Centro Cottura di Mogliano.

Pavan G.: il pane è fresco?

Gallana D.: si di giornata.

Voltolina E.: i genitori si lamentano, riferiscono che è duro o poco cotto.

Gallana D.: per quanto riguarda la qualità ci confrontiamo sempre con il panificio che ci fornisce.

Lagomarsino P.: con le temperature fredde si accelera il processo di asciugatura dell'umidità conservata nel pane e quindi può diventare più duro.

Agiollo M.: come mai è stata utilizzata la zucca congelata nella preparazione di crema di zucca?

Gallana D.: non avevamo zucca disponibile in quella giornata, relativamente alla zucca abbiamo proposto anche un menù a tema in occasione di halloween (gnocchi di zucca con burro e salvia) si tratta di un piatto forte associato a un piatto di verdura.

Goffo G.: è stato pubblicizzato il menù a tema tramite locandine presso le scuole e attraverso le insegnanti?



COMUNE DI MARTELLAGO

- Città Metropolitana di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

SETTORE AFFARI GENERALI e SERVIZI SOCIO-CULTURALI SERVIZIO PUBBLICA ISTRUZIONE-CULTURA-SPORT-ASSOCIAZIONI

Lagomarsino P.: esistono due tipologie di menù a tema, una legata alla festività e un'altra che si può decidere e che ha lo scopo di veicolare un messaggio attraverso il cibo, ad es. l'utilizzo di ingredienti del ns. territorio.

Gallana D.: nella giornata del 23/05/2025 avevamo in programma di preparare un menù a tema, in quanto si celebrava la giornata mondiale contro la criminalità. Purtroppo c'è stato uno sciopero del personale scolastico e non abbiamo proceduto in tal senso. In quella giornata si voleva preparare piatti con prodotti provenienti da terreni confiscati alle mafie. L'anno scorso abbiamo aderito alla giornata di sensibilizzazione alla celiachia, si è proposto un menù adatto ai bambini celiaci ma offerto a tutti per renderli partecipi di questa problematica.

Lagomarsino P.: i prodotti congelati ammessi nei servizi di ristorazione scolastica, anche in relazione ai Criteri Ambientali minimi sono: gli spinaci, la bietta, le carote, i piselli e i fagiolini, per il resto si devono utilizzare verdure di stagione.

Voltoлина E.: quando vengono dati due contorni, viene gettato nel rifiuto tanto prodotto.

Grandin S.: il menù è ripetitivo, i bambini sono stanchi delle stesse pietanze e degli stessi abbinamenti e anche questo influisce nello scarto, io insegno in una classe quarta e i miei alunni hanno sempre mangiato, ora lasciano nel piatto anche la pasta al ragù che è sempre stata apprezzata. Sarebbe necessario proporre qualcosa di diverso, altre preparazioni.

Gallana D.: abbiamo visto che le carote julienne vengono mangiate maggiormente quando c'è un primo e un secondo, quando invece forniamo il piatto unico vengono lasciate nei piatti.

Bragato S.: mi pare di ricordare che quando c'era la pizza, come secondo piatto si forniva il prosciutto cotto.

Agiollo M.: no il prosciutto è preferibile non fornirlo.

Gallana D.: i menù scolastici hanno una particolare valenza, devono contribuire ad educare all'alimentazione.

Lagomarsino P.: i menù sono vidimati dal S.I.A.N., dite che sono monotoni, si prevede la rotazione delle pietanze (pesce e uova una volta a settimana...) è stata individuata la pietanza che è meno gradita?

Grandin S.: ad esempio quando vengono forniti i ravioli al ripieno di ricotta e spinaci viene servito come contorno caldo: gli spinaci. Se a un bambino non piace questa verdura, rischia di non mangiare né il primo né il contorno. Chiedo di porre attenzione a questi abbinamenti. Per quanto riguarda i condimenti, ci è giunta voce che alla primaria di Maerne questi sono a disposizione dei bambini, mentre nella ns. mensa è stato osservato che devono essere le insegnanti che gestiscono i condimenti, chiedo se è ancora così.

Gallana D.: il riso lo forniamo una volta a settimana, come pure preparazioni liquide (creme, minestre), ci impegneremo a fare una variazione.

Goffo G.: sì i condimenti non possono essere di libero accesso ai bambini, le insegnanti però sono libere di comportarsi come credono e a discrezione possono aggiungere olio o aceto sulla verdura dei propri alunni, questo vale in tutte le scuole, alla primaria di Maerne quando siamo andate di recente i condimenti non era a disposizione dei bambini. Chiedo comunque a ditta Serenissima Ristorazione di sensibilizzare le proprie operatrici.

Lagomarsino P.: le grammature dell'olio extravergine di oliva nel pasto, sono definite dalle tabelle di riferimento, in quanto trattasi di una importante componente nutrizionale ed esiste un margine d'errore accettabile legato anche ad aspetti organolettici, mentre il sale seppur le raccomandazioni delle Linee Guida raccomandano un utilizzo moderato, può essere aggiunto possibilmente in piccole quantità in occasione di pietanze molto insipide.

Gallana D.: le operatrici assaggiano le verdure una volta che hanno condito, ribadiremo comunque questo concetto.

Bugin C.: all'infanzia va tutto bene, la frutta la distribuiamo il martedì e giovedì mattina come merenda del mattino, si tratta della frutta che viene fornita il giorno prima e che noi conserviamo



COMUNE DI MARTELLAGO

- Città Metropolitana di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

SETTORE AFFARI GENERALI e SERVIZI SOCIO-CULTURALI SERVIZIO PUBBLICA ISTRUZIONE-CULTURA-SPORT-ASSOCIAZIONI

per darla il giorno dopo. Anche noi abbiamo trovato delle prugne ammuffite, ma una volta fatta la segnalazione, nel giro di poco è arrivata altra frutta.

Goffo G.: se i dati ci dicono che le verdure non sono apprezzate, dovete insistere con altre preparazioni: polpette alle verdure, gratinate.

Voltolina E.: nella giornata in cui è stato proposto il menù halloween, il biscotto di pasta frolla era molto duro, perché? Me lo aspettavo di colore diverso, arancione.

Gallana D.: era a forma di zucca, i bambini lo hanno mangiato.

Pavan G.: era una frolla particolare, forse con meno burro.

Ceolin E.: chiedo di dare la verdura cruda in un altro piatto quando ci sono preparazioni del secondo a base di sugo in quanto la verdura rischia di affogare nel condimento.

Loro V.: ho constatato che la frutta nel menù per celiaci è diversa rispetto a quella che viene data agli altri bambini, come mai?

Gallana D.: non sempre riusciamo a dare lo stesso tipo di frutta, al centro cottura per evitare la non contaminazione la frutta per le diete viene preparata e confezionata in un momento diverso, cerchiamo di dare quella che si avvicina maggiormente

Loro V.: ma c'è disparità anche per gli alimenti.

Bernardo S.: concordo con quanto detto, i menù per celiaci devono essere aggiornati, è già la seconda volta che sento questo tipo di segnalazione e i menù per le diete devono essere trasparenti, i genitori devono sapere cosa mangiano i propri figli.

Lagomarsino P.: sì i menù speciali devono essere di facile accesso.

Goffo G.: riusciamo ad allinearci in tempi strettissimi?

Gallana D.: già da domani.

Voltolina E.: posso avere il menù per vegetariani?

Goffo G.: da domani verrà aggiornato.

Ass.re: invita la ditta Serenissima Ristorazione ad adempiere a tale richiesta.

Ringrazia tutti componenti per la presenza e i contenuti che sono stati espressi e assicura impegno affinché le osservazioni emerse vengano considerate con l'obiettivo di un miglioramento del servizio.

Alle ore 18,30, esauriti gli argomenti, l'Assessore Bernardo dichiara conclusa la riunione.

La verbalizzante
Mara Barbiero