



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 22/05/2024

Alle ore 16,40 di mercoledì 22/05/2024 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)
	Ceolin Elisa	(Primaria "N. Sauro" Maerne)
	Carraro Federica	(Primaria "Giovanni XXIII" Olmo)
INSEGNANTI:	Bugin Carla	(Infanzia "L. Malaguzzi" Martellago)
	Franzoi Emanuela	(Infanzia "G. Rodari" Olmo)
	Venturini Michela	(Infanzia "S. Isaacs" Maerne)
	Zanon Sara	(Primaria "Sauro" Maerne)
	Favaro Elisabetta	(Primaria "Giovanni XXIII" Olmo)
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 ricordando che è l'ultima dell'anno scolastico 2023/2024, momento prezioso per condividere aspetti della ristorazione scolastica e confrontarsi. Presenta il dott. Lagomarsino Piero che per la prima volta partecipa alla commissione, è rappresentante di ditta Valida srl aggiudicataria del servizio di vigilanza igienico-nutrizionale sulla ristorazione scolastica, servizio da parte del Comune di Martellago

Goffo G.: riprendo l'argomento della scorsa seduta di commissione mensa, rispetto alle segnalazioni; ribadisco che sono un importante strumento per raccogliere i rilievi. Ma è giusto fare alcune precisazioni. Affinchè una segnalazione sia affidabile deve rispettare un certo iter, essere tempestiva nella rilevazione, documentata, ci deve essere il coinvolgimento in loco degli operatori necessario per avere un contraddittorio in quel momento e inviata alla Pubblica Istruzione. Quale fine fanno le segnalazioni? Se hanno queste caratteristiche sono valide e degne di ottenere delle deduzioni da parte di ditta Serenissima Ristorazione. Il Comune cosa fa a seguito delle deduzioni presentate dalla Ditta? Può procedere con un ammonimento per il perpetuarsi di alcuni eventi, oppure, se si rilevano inadempimenti importanti, procede con l'applicazione della sanzione. Non diamo conto al segnalante del seguito della segnalazione, Vi basti sapere che ci avvaliamo del consulto del dott. Lagomarsino con il quale ci confrontiamo rispetto alla gravità degli episodi segnalati. Prendiamo atto delle segnalazioni e procediamo per quanto di ns. competenza. Ad ogni segnalazione corrisponde una attenta analisi, un'azione correttiva.

Bernardo S.: nelle segnalazioni siate il più dettagliati possibile, ora, circostanza, contestualizzazione.

Bugin C.: come rappresentanti abbiamo sempre fatto da filtro alle segnalazioni dei genitori.

Vedovato C.: a me hanno girato per ben tre volte, una foto di una mela ammaccata, ma era una foto scattata a casa.



COMUNE DI MARTELLAGO

- Città Metropolitana di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

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

Goffo G.: le segnalazioni devono essere riferite al contesto nel quale si eroga la ristorazione scolastica e pertanto la frutta portata a casa non si può considerare in quanto non è contestualizzata.

Bugin C.: è capitato che fossero state erogate banane troppo mature, ho parlato con il personale presente in mensa affinché quelle banane, non idonee, fossero sostituite; prontamente la ditta ha provveduto in tal senso.

Zanon S.: Vi chiedo se le segnalazioni vengono prese tutte in considerazione, se per caso ce ne sono alcune ritenute poco chiare, ce lo potete dire in modo che riceviamo un riscontro?

Goffo G.: certo.

Xodo: quando si rileva qualcosa è importante segnalarlo subito alle operatrici mensa che procedono come prima azione alla sostituzione del piatto, dopodiché il piatto deve essere lasciato dov'è, per permettere di capire da dove può essere sorto il problema. Il ns. personale avvisa subito i referenti del Centro Cottura

Lagomarsino P.: in caso di anomalie sulle pietanze proposte il campione rinvenuto deve essere custodito dalla ditta Serenissima Ristorazione e l'Amministrazione Comunale deve essere in grado anche di fare una verifica visiva o coadiuvata da una valutazione di laboratorio. La conservazione del campione è obbligatoria e deve essere messa a disposizione anche per intervenire con urgenza in base alle competenze affidate a ditta Valida srl, che sovrintende al servizio di controllo della ristorazione.

Bugin C.: ho una criticità da esporre, che ho condiviso con l'insegnante Grandin e Franzoi; per due giorni di seguito è stato somministrato il piatto unico che prevedeva come secondo verdura e legumi. I bambini non gradendo questo secondo piatto, chiedono il bis di primo. Ho chiesto alla ditta Serenissima di cambiare, ma mi è stato risposto che è difficile in quanto il menù è stato vidimato dal SIAN.

Gallana D.: dalle schede di gradibilità nelle giornate di martedì e giovedì, giorni in cui sono stati somministrati i piatti unici (gnocchi, pizza) ci risulta un alto apprezzamento. Non possiamo fornire un secondo diverso in quanto le proteine vengono assunte con il primo piatto, ad es. dalla mozzarella per quanto riguarda la pizza. Sono stati inseriti questi piatti in queste giornate per permettere agli alunni che effettuano il modulo in queste giornate di assaggiare queste pietanze.

Venturini M.: i bambini della scuola dell'infanzia, tendono a togliere la mozzarella dalla pizza, non capisco perché, forse sono abituati a casa.

Gallana D.: in alcune scuole dell'infanzia viene somministrata la minestra come secondo piatto, il giorno in cui viene data la pizza. Lo scopo è quello di fornire le verdure attraverso la minestra. In questo modo si è constatato un consumo maggiore di verdura. Se siete d'accordo possiamo fare un tentativo anche qui a Martellago con le scuole dell'infanzia?

Bugin C.: le segnalazioni che sono emerse alla scuola dell'infanzia di Martellago sono: menù ripetitivo, patate dure, non viene dato quasi mai il purè.

Gallana D.: i giorni scorsi abbiamo somministrato l'insalata di pollo che ha avuto un riscontro negativo, poichè in quella giornata sono stati ordinati tanti pasti in bianco; pertanto pensiamo che a priori ci sia un pregiudizio rispetto ad alcuni piatti. Nella ristorazione scolastica dobbiamo rispettare i C.A.M. Criteri Ambientali Minimi che dicono che è necessario fornire prodotti adeguati e monitorare in continuazione gli sprechi.

Lagomarsino P.: le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate e monitorate. In seguito devono essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche del rifiuto. La ditta di ristorazione deve far pervenire al Comune due volte l'anno i risultati relativi agli sprechi verificatesi. La ristorazione scolastica è l'occasione per avvicinare gli alunni a determinate pietanze, ma se il rifiuto avviene a più riprese, bisogna comunicare che c'è una bassa accettazione della pietanza ed intervenire mediante una modifica della ricetta o della pietanza proposta



COMUNE DI MARTELLAGO

- Città Metropolitana di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

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

garantendo i principi nutrizionali della sostituzione. L'obiettivo è fornire un pasto completo che contenga tutti i principi nutritivi e per tale ragione i menù debbono garantire determinati requisiti indicati dalle Linee Guida della ristorazione scolastica del Veneto, che prevedono variabilità e rispetto della stagionalità dei prodotti alimentari proposti. Per il prossimo anno possiamo valutare quali sono le pietanze meno gradite. I menù proposti dovrebbero garantire variabilità e ripetere le pietanze proposte il meno possibile. Nell'analisi del servizio talvolta ci sono situazioni di poca variabilità per varie ragioni. Se vediamo la frutta che viene somministrata in questo periodo, troveremo solo banane, mele, arance, forse fragole. C'è quindi una ripetitività che in questo caso è data dalla stagione, dal mercato, dalle condizioni climatiche che potrebbero indurre a una percezione del servizio negativa se l'utente finale non comprendesse le ragioni della scarsa variabilità del frutto proposto. La segnalazione deve essere sempre filtrata (ad es. perché la mela viene data due volte? Perché magari il giorno in cui era prevista l'erogazione della banana, quest'ultima era acerba e improponibile e quindi si è optato per fornire nuovamente la mela).

Gallana D.: dobbiamo ripartire con l'educazione alimentare e la progettualità di questa deve coinvolgere insegnanti, genitori, tutte le figure che entrano in gioco. La ditta è presente solo un'ora con il proprio personale ed è vicina particolarmente ai bambini. Dovremmo andare ad evidenziare le cose che funzionano e su quelle insistere invece di sottolineare solo le segnalazioni in negativo.

Bugin C.: il 17/04/2024 è stato fornito lo spezzatino di pollo che era secco e stopposo. L'insegnante Grandin della primaria di Martellago ha riferito che con la pizza avrebbero preferito fosse fornito il prosciutto anziché le verdure.

Lagomarsino P.: di solito con la pizza si propongono le verdure e non il prosciutto, ci sono vincoli legati alle grammature, se si dà il prosciutto si deve ridurre la quantità di pizza da fornire.

Gallana D.: il prosciutto lo diamo una volta su quattro settimane, se lo fornissimo più di una volta è come se il genitore si sentisse autorizzato a darlo anche a casa, ma non andrebbe bene.

Bugin C.: alla primaria di Martellago hanno segnalato la presenza di insetti nell'insalata.

Goffo G.: a chi hanno segnalato?

Barbiero M.: al Servizio Pubblica Istruzione di recente non è arrivata nessuna segnalazione di questo tipo.

Favaro E.: alla primaria di Olmo non ci sono state particolari sottolineature, solo per le patate al forno, ma il problema è già rientrato. Gli alunni fanno fatica a mangiare i piselli quando viene somministrata la pizza. Le lasagne, gli gnocchi sono stati molto apprezzati anche dalle colleghe.

Carraro F.: mi associo, l'assaggio che ho effettuato io è andato bene. Il pesce gratinato è stato introdotto da poco? E' stato apprezzato anche da mio figlio.

Gallana D.: cerchiamo di alternare le preparazioni a base di pesce, in modo da non dare sempre le polpette, gli hamburger.

Venturini M.: non ho niente da segnalare, il pesce viene mangiato dai ns. alunni. Il problema delle patate a cubetti è già stato segnalato. E' difficile quest'anno trovare patate buone.

Gallana D.: quest'anno è difficile reperire prodotti sul mercato, il cambiamento climatico sta creando conseguenze negative. Per noi che forniamo verdura biologica abbiamo maggiori perdite e dobbiamo lavorare per fare il possibile in fase di somministrazione. Sarebbe utile mostrare ai bambini com'è la filiera della produzione, alcuni la conoscono perché hanno il nonno che prepara l'orto. In accordo con l'Amministrazione Comunale stiamo predisponendo per il prossimo anno scolastico un piano di educazione alimentare da proporre alle due Dirigenti Scolastiche.

Bugin C.: per far capire l'importanza di curare l'alimentazione, in merito, la ditta Serenissima Ristorazione si è dimostrata disponibile a fornire yogurt, latte per predisporre in una giornata la colazione a scuola, in quanto spesso alcuni bambini arrivano all'ora della merenda affamati perché non hanno fatto colazione. Si può pensare a un percorso di educazione alimentare se inserito ad inizio anno nella progettazione del plesso. Condividerò anche con le colleghe le iniziative che verranno inviate.



COMUNE DI MARTELLAGO

- Città Metropolitana di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

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

Xodo S.: si tratta di un progetto che offriamo alle scuole, una mattina a scelta forniamo prodotti adatti per far fare la colazione ai bambini a scuola.

Bugin C.: ringrazio tutti per le videoconferenze che sono state proposte in quest'anno scolastico, peccato che siano state poco partecipate, ma se qualche genitore ha qualche osservazione da fare, risponderò che le occasioni per un confronto ci sono state.

Goffo G.: confidiamo che le ripetizioni di queste proposte possano aumentare la partecipazione.

Gallana D.: invitiamo i componenti la commissione anche alle visite al Centro Cottura di Mogliano, oggi abbiamo avuto la visita da parte di genitori di un altro Comune assieme all'Assessore. Un genitore ci ha detto che dopo la visita al centro cottura per lui è cambiata la visione della pietanza, ha pensato al lavoro che sottintende la preparazione, in questo modo anche le segnalazioni sono più mirate.

Vedovato C.: ricordateci come si deve fare per fare visita al Centro di Cottura di Mogliano.

Xodo S.: la richiesta va indirizzata via mail al Servizio Pubblica Istruzione che la girerà a noi del Centro Cottura. Risponderemo specificando soprattutto gli orari nei quali si può fare visita, che devono essere compatibile con le fasi di lavorazione che non devono essere ostacolate il lavoro del centro.

Bernardo S.: se non ci sono altri interventi, possiamo concludere la seduta. Siamo arrivati ormai alla fine di quest'anno scolastico per le scuole primarie, mentre alle scuole dell'infanzia manca ancora un mese. Ci vediamo a settembre sempre con spirito propositivo e con l'obiettivo di migliorare il servizio. Ringrazio Tutti e Vi auguro Buone vacanze.

Alle ore 17,50, l'Assessore Bernardo conclude la riunione.

La verbalizzante
Mara Barbiero