



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 11/12/2024

Alle ore 16,40 di mercoledì 11/12/2024 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)
	Manfrè Valentina	(Infanzia "G. Rodari" Olmo)
	Loro Veronica	(Primaria "C. Goldoni" Martellago)
	Voltolina Elena	(Primaria "C. Goldoni" Martellago)
	Ceolin Elisa	(Primaria "N. Sauro" Maerne)
	Brombin Daniel	(Primaria "N. Sauro" Maerne)
	Dal Maschio Chiara	(Primaria "Giovanni XXIII" Olmo)
INSEGNANTI:	Franzoi Emanuela	(Infanzia "G. Rodari" Olmo)
	Grandin Sara	(Primaria "C. Goldoni" Martellago)
	De Rossi Patrizia	(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 la prima dell'anno scolastico 2024/2025 e dando il benvenuto a tutti i presenti in particolare ai due nuovi genitori che in sostituzione dei dimissionari rappresentano la scuola primaria "Goldoni" e la scuola primaria "Sauro".

Goffo G.: prima di iniziare con il primo punto all'Odg, ci farebbe piacere dare conto di un lavoro condiviso con la ditta Serenissima Ristorazione Spa rispetto al rilevamento del gradimento del servizio da parte degli alunni delle scuole primarie.

Gallana D.: la rilevazione si riferisce al secondo e terzo trimestre dell'anno scolastico 2023/2024 e al primo trimestre dell'a.s. 2024/2025. Ringrazio le insegnanti per la collaborazione nella compilazione. Il modulo che è stato distribuito ai bambini è quello inserito nelle Linee Guida sulla ristorazione scolastica. Si tratta di un modulo intuitivo (faccette), anonimo, nel quale si chiede di esprimere un giudizio sulla temperatura delle pietanze, sulla quantità, sui giorni di frequenza, se il tempo dedicato al pranzo è sufficiente, la percezione del rumore all'interno della sala mensa. Abbiamo visto che rispetto a questo ultimo dato, i bambini lo percepiscono molto, gli dà fastidio al punto che esprimono una preferenza rispetto al consumare il pasto all'interno della classe in un contesto più piccolo. Abbiamo compreso che questo dato influisce sulla serenità e tranquillità del bambino che si appresta a consumare il pranzo. Sono stati distribuiti 220 questionari alla scuola primaria di Maerne nell'a.s. 2023/2024 il giorno che veniva somministrato il riso all'olio, che è risultato gradito, le polpette alla pizzaiola che non sono state gradite dal 40% degli alunni, il cappuccino julienne che anch'esso non è stato molto apprezzato dal 39%. La maggior parte dei bambini ha trovato le pietanze calde/tiepide circa l'84%, la quantità giusta 54%. Alla primaria di Martellago sono stati distribuiti 214 questionari nel giorno in cui veniva erogata la crema di carote



COMUNE DI MARTELLAGO

- Città Metropolitana di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

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

con farro, gradita dal 34,58%, più il 28% gradita così, così, il prosciutto cotto piaciuto al 74,30%, le patate al forno gradite dal 49%. Alla primaria di Olmo i questionari sono stati distribuiti nella giornata in cui venivano distribuite le lasagne, che sono piaciute al 67,44%, i fagioli graditi dal 39,53% così così, il cappuccio julienne gradito abbastanza, le temperature adeguate 71%, le quantità giuste,

Nell'a.s. 2024/2025 sono stati distribuiti n. 209 nella giornata in cui il menù preveda la crema di fagioli apprezzata molto dal 51,67%, così pure n. 246 questionari alla primaria di Martellago con molta gradibilità dal 65% degli alunni, la primaria di Olmo si attesta sugli stessi valori della primaria di Maerne. Lo stesso giorno veniva distribuito il formaggio latteria e le patate al forno.

Continueremo con questo progetto e ogni tre mesi continueremo a distribuire i questionari, abbiamo comunque confrontato i valori delle scuole del Comune di Martellago con i valori medi pubblicati che si attestano ad es. per le verdure con gradibilità inferiore al 50%. Possiamo ritenerci soddisfatti per la pasta e fagioli, ma sul presce dobbiamo ancora lavorare rappresenta un dato critico.

Vedovato C.: all'infanzia di Martellago le polpette si presentano con troppo sugo di pomodoro, si chiede di metterne di meno.

Gallana D.: non sono state più proposte.

De Rossi P.: io seguo una seconda classe alla primaria di Maerne e le polpette di pesce non vengono mangiate dai bambini della mia classe ma anche da altri alunni della scuola.

Brombin D.: ci vuole fantasia nel proporre i piatti, trovo che il menù sia monotono, bisognerebbe gustare mettendosi nei panni di un bambino, trovo che il pesce odori molto, si passa dal merluzzo all'halibut, per poi finire con l'eglefino.

Grandin S.: lo vediamo anche noi alla scuola primaria di Martellago.

Gallana D.: da disposizioni contrattuali e dal decreto ministeriale che approva i C.A.M. (Criteri Minimi Ambientali), il pesce pescato, deve derivare da due zone di pesca FAO, zona 27 e 37 in un'ottica di sostenibilità. Il pesce abbastanza gradito è "l'eglefino".

Lagomarsino P.: si può utilizzare pesce da acqua coltura, trota e branzino, proposto come polpetta, hamburger; è un pesce che deve essere inserito nelle mense biologiche.

Gallana D.: per i volumi di kilogrammi (1000 utenti) necessari, non c'è sufficiente disponibilità da parte dei fornitori, pertanto la reperibilità è difficile e i costi sono elevati. Quest'anno lo abbiamo fornito a giugno alle scuole dell'infanzia.

Brombin D.: nel burger di pesce i bambini hanno trovato molte spine.

Gallana D.: sono giunte segnalazioni sul pezzo di pesce. Se riceviamo segnalazioni istantanee possiamo segnalarlo al ns. fornitore.

Lagomarsino P.: ci deve essere una segnalazione oggettiva.

Gallana D.: a livello normativo il fornitore ha un apparecchio che con laser individua le spine. Fornirlo sotto forma di impasto permette di rilevare con maggiore accortezza le spine.

Bisello A.: i bambini apprezzano le pietanze meno elaborate e se alcune preparazioni hanno un gusto forte, non sono apprezzate, il pomodoro risulta acido.

Loro V.: quindi se i bambini trovano le lisce nel pesce che cosa si deve fare?

Gallana D.: la spina di pesce non è considerata corpo estraneo e comunque deve essere segnalata sul piatto in modo che noi come Centro Cottura possiamo fare la segnalazione al fornitore stesso.

Brombin D.: sarebbe allora da sensibilizzare le maestre affinché se trovano corpi estranei nelle pietanze, venga subito segnalato e non si sorvoli.

Gallana D.: per quanto riguarda le segnalazioni dei genitori del mese di novembre 2024, chiedo come sta andando il pane fornito agli alunni con celiachia.

Loro V.: non va bene, io a casa uso altri prodotti, quelli della Shar che fornite Voi, non sono graditi, chiedo se quando terminerete il quantitativo che avete in magazzino, possiate fornirvi con il fornitore Le Veneziane. Per quanto riguarda la fornitura del pasto il 25/11/2024, giornata di



COMUNE DI MARTELLAGO

- Città Metropolitana di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

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

sciopero delle scodellatrici, ai bambini celiaci sono stati forniti i crackers al posto dei due panini, trovo alquanto discutibile la cosa, la trovo poco inclusiva. Riporto anche la voce di un'altra mamma che si aspettava il panino chiuso.

Xodo S.: a ns. avviso ci permetteva di dare un prodotto integro in quella giornata e ci assicurava la non contaminazione. Al contrario abbiamo bambini che non gradiscono il pane, ma i crackers. Ad es. oggi alla primaria di Maerne abbiamo avuto la richiesta di preparare dei cestini al posto del pranzo, abbiamo fatto una prova con una bambina celiaca e il riscontro ci arriverà domani. Terremo conto del suggerimento della sig.ra, pur cercando in primo luogo di assicurare l'integrità del pasto.

Vedovato C.: chiedo a nome dei genitori se è prevista una eventuale riduzione sul costo del pasto nella giornata dello sciopero del personale di Serenissima Ristorazione.

Goffo G.: da capitolato la ditta deve garantire il pasto e non disponendo del personale, il pasto fornito è un piatto "freddo" perché non può godere della manodopera, ma deve essere completo e sostitutivo del pasto ordinario. Il Centro Cottura di Mogliano ci ha inviato la loro proposta e su ns. autorizzazione hanno proceduto in tal senso. E' chiaro che sul piatto freddo ci sono delle ovvie limitazioni, rispetto comunque alla tariffa di fatto si tratta di un pasto non difettato, né carente, il costo rimane invariato, ricordiamoci che ragioniamo per casi limite.

Brombin D.: i bambini sono stati contenti, rispetto ad altre giornate con il solito menù.

Goffo G.: la collega è andata alla scuola primaria di Martellago e ha verificato che i bambini erano effettivamente contenti.

Vedovato C.: alla scuola dell'infanzia però non è stato così.

Goffo G.: il pasto proposto rispecchia la composizione del cestino e delle Linee Guida. Si tratta di situazioni limite che ci auguriamo non si ripresentino.

Lagomarsino P.: c'era un eccesso di calorie, ma ricordiamo che si tratta di uno sciopero particolare che non permette di sapere in anticipo a quanto ammontano le adesioni.

Xodo S.: nel caso di sciopero del comparto scuola, abbiamo dirigenti che hanno conoscenza e ci danno comunicazione di sospensione del servizio, altre che non conoscono le adesioni e pertanto il menù che proponiamo è un menù semplificato. Nel caso dello sciopero previsto per il 13/12 p.v., le scuole facenti parte dell'I.C. Matteotti non subiranno nessuna modifica al menù in quanto è prevista l'ordinaria frequenza.

Dal Maschio C.: sono diversi anni che faccio gli assaggi e ho constatato che quest'anno la preparazione dei risotti è scaduta, ad es. per il risotto alle zucchine vorrei sapere quante zucchine sono state utilizzate, so che le verdure vengono macinate, ma non ha minimamente la colorazione di un risotto con verdure. Pertanto chiedo che venga utilizzata un po' più di verdura. Quando l'ho assaggiato il riso era scotto ed insapore e i bambini non lo hanno mangiato.

Gallana D.: ci confronteremo con le scodellatrici del plesso, bisogna essere abili nel condire le pietanze, ci confronteremo anche con la ns. cucina.

Dal Maschio C.: sappiamo che è in atto una revisione contrattuale che riguarda le scodellatrici, che prevede, tra le altre cose, una riduzione dell'orario di servizio. Vorrei avere da parte di Serenissima e dell'Amministrazione comunale la garanzia che il livello di servizio non ne risentirà, anche per quanto riguarda la pulizia dei locali mensa.

Xodo S.: mi prendo carico che il servizio sia fatto in maniera ineccepibile.

Ass.re Bernardo S.: mi permetto anch'io di dire che l'Amministrazione investe affinché il servizio sia sempre ottimale, ha incaricato una ditta che effettua la vigilanza igienico-nutrizionale sul servizio di ristorazione.

Brombin D.: per i menù speciali chiedo che il genitore abbia riscontro di quello che il proprio figlio mangia in mensa

Gallana D.: i genitori ci possono scrivere e richiedere via mail il menù del proprio figlio.



COMUNE DI MARTELLAGO

- Città Metropolitana di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

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

Lagomarsino P.: questa cosa è fattibile per le diete altamente specializzate, mentre per le diete etico-religiose, il menù deve essere di facile accesso. Abbiamo avuto di recente una vidimazione del menù da parte del S.I.A.N. e alcune diete (celiachia, no lattosio, no frutta a guscio..), sono tanti i genitori che hanno queste esigenze e i menù devono essere allineati, ci vuole un impegno con inizio con l'anno nuovo, in modo che i menù vengano messi a disposizione, è un diritto del genitore e dobbiamo trovare il canale per informarli. Ritengo molto interessanti i questionari proposti agli alunni rispetto al livello di gradibilità, ma i gusti dei bambini si devono seguire fino a un certo punto, ci interessano i dati reali sul campo. Noi dobbiamo rispettare i C.A.M. che prevedono anche di misurare lo scarto e cosa possiamo fare per ovviare a questo, gli assaggiatori devono sondare la bontà del prodotto. Devono essere garantite le grammature corrette in modo che l'apporto nutrizionale sia giusto. Deve essere rispettato il ricettario 2.0 presente nelle Linee Guida sulla ristorazione.

Gallana D.: il ricettario è già presente, il condimento è suddiviso equamente viene fornita una percentuale in più per garantire imprevisti, assaggi, bis. Viene fornito alle scuole il 5% in più sia di primo che di secondo piatto.

Brombin D.: viene dato il bis, ma gli alunni che mangiano per ultimi si trovano con una porzione minima.

Ceolin E.: i bambini grandi quando c'è la pasta al ragù o comunque il piatto unico, non si saziano.

Gallana D.: nella giornata del piatto unico ci sono i piselli e anche lo yogurt. Sono stato alla primaria di Martellago quando sono state fornite le polpette con polenta ed è stato assicurato il bis. Lagomarsino P.: dobbiamo assicurare l'alternanza tra pasta al ragù e pasticcio e pubblicarlo. Va seguita la variabilità e non lo stoccaggio che c'è a livello produttivo, bisogna adeguarsi.

Gallana D.: mancava il metodo per pubblicizzare nel caso di intolleranze, allergie a certi alimenti.

Loro V.: i menù senza lattosio non hanno lo yogurt ma il budino.

Gallana D.: lo forniamo tendenzialmente al cioccolato o alla vaniglia, il primo è più gradito, lo yogurt di soia non piace.

Loro V.: la bietta non è gradita meglio fornire gli spinaci, l'insalata è amara.

Gallana D.: abbiamo avuto problematiche con le forniture per le condizioni atmosferiche, ora stiamo fornendo l'insalata gentile.

Voltoлина E.: i fagioli all'uccelletto previsti nel menù primaverile/estivo erano insipidi, magari è la ricetta che non va.

Brombin D.: il primo piatto si potrebbe fornire con il sugo alle verdure o con i legumi frullati.

Gallana D.: si è cercato di inserire la pasta al sugo di lenticchie, pasta con i piselli, ci rifacciamo al ricettario dell'ULS, ricette che abbiamo provato a fare. I ceci in umido si fa fatica a farli apprezzare, per questo è stata inserita due volte la pasta e fagioli che è apprezzata.

Grandin S.: quando viene fornito lo yogurt, non viene sempre mangiato e quindi va buttato. Chiediamo di non avere più lo yogurt oppure una sola volta al mese, l'alternativa è avere un frigorifero dove riporre gli yogurt non consumati.

Gallana D.: i bambini lo mangerebbero al pomeriggio?

De Rossi P.: i miei alunni lo mangiano tutti perché non possiamo portarlo fuori dalla mensa in quanto è un prodotto da frigorifero.

Goffo G.: chi si prende la briga di gestire un frigorifero? Se il bambino è disponibile a mangiarlo a fine pasto va bene, ma non è possibile gestirlo per quelli che non lo consumano sul posto.

Gallana D.: infatti per gestire un frigorifero la normativa prevede il monitoraggio delle temperature due volte al giorno.

Goffo G.: si può optare per fornire il budino al posto dello yogurt.

Lagomarsino P.: lo yogurt va consumato entro un'ora dalla distribuzione, il budino è considerato un dolce e le Linee guida sulla ristorazione scolastica stabiliscono che il dolce deve essere distribuito una sola volta sulle quattro settimane.



COMUNE DI MARTELLAGO

- Città Metropolitana di Venezia -

C.F.: 82003170279

P. I.: 00809670276

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

Gallana D.: a livello di fabbisogno energetico potremmo distribuire la barretta al cioccolato o al sesamo.

Goffo G.: abbiamo notato anche noi che c'è spreco per quanto riguarda lo yogurt, la soluzione potrebbe allora essere la barretta al cioccolato o al sesamo.

Xodo S.: abbiamo plumcake disponibili al cioccolato, potremmo mantenere lo yogurt alla scuola dell'infanzia dove va maggiormente consumato e cambiare questa modalità alle scuole primarie.

Lagomarsino P.: possiamo fare un esperimento.

Antigo V.: il pesce e la bieta non sono graditi, la frutta somministrata fino ad ora a volte è troppo poco matura, ad esempio le pere date giovedì scorso erano acerbe come pure i mandarini.

Xodo S.: alle scuole dell'infanzia sono le scodellatrici che preparano la frutta sbucciata e pronta per la consumazione dei bambini.

Franzoi E.: è vero il pesce non è stato gradito ma i mandarini erano buoni.

Antigo V.: il formaggio fornito i giorni scorsi non è stato gradito, si trattava di un primo sale, sarebbe meglio fornire altro tipo di formaggio. Viene proposto in tante preparazioni il sugo al pomodoro.

Gallana D.: non si trattava di primo sale ma di latteria, possiamo fare una valutazione per altre tipologie di formaggio.

Antigo V.: avete mai pensato di condividere il pasto non consumato con organizzazioni che lavorano con persone svantaggiate?.

Goffo G.: è stato fatto, ma l'anno scorso interpellando le Associazioni presenti nel territorio, le stesse ci hanno risposto di non poter con i propri volontari fornire questo servizio e comunque, il cibo non consumato è minimo, da non confondere con il cibo distribuito ai bambini che non viene consumato e che deve essere gettato. Non si darebbe una garanzia di continuità con le pietanze avanzate e non consumate.

Alle ore 18,30, l'Assessore Bernardo conclude la riunione.

La verbalizzante
Mara Barbiero