

COMUNE SAN MARTINO DI VENEZZE

Provincia di Rovigo

Commissione per il controllo della qualità del servizio di fornitura pasti preconfezionati VERBALE DI RIUNIONE

Il giorno **26 marzo 2026**, alle ore **16:10** presso la Sede Comunale, si è riunita la Commissione per il controllo della qualità del servizio di fornitura pasti.

Alla riunione odierna sono presenti i seguenti componenti:

Nominativo	Qualifica	
BELLUCO Silvia	Docente Scuola Primaria	Presente
DATTOLO Carmela	Docente Scuola Primaria	Presente
DONNINA Francesca	Rappresentante genitori Scuola Primaria 3B	Presente
MAZZUCATO Angelo	Rappresentante genitori Scuola Primaria 1 e 5	Assente
PAIORO Simone	Rappresentante genitori Scuola Primaria 3A	Presente
PAVAN Doris	Rappresentante genitori Scuola Primaria 1A	Presente

Interviene altresì la ditta Serenissima Ristorazione di Vicenza, in qualità di fornitore del servizio, rappresentata dal dott. Mauro Magro, dalla sig.ra Emanuela Bazzan, referente di area, e dall'operatrice addetta alla mensa presso la locale scuola primaria, sig.ra Fiorella Castello.

Sono inoltre presenti la Sindaca, dott.ssa Elisa SETTE, il dott. Guido POLI in rappresentanza dell'Amministrazione Comunale e Chiara CAPUZZO, dipendente comunale, con funzioni di segretario verbalizzante.

La Sindaca porge i saluti dell'Amministrazione Comunale e segnala che il presente incontro è stato organizzato appositamente per la scuola primaria, in quanto nessun rappresentante o docente della medesima scuola si era presentato alla Commissione mensa tenutasi in data 11 febbraio 2026.

La docente DATTOLO riferisce che non si riscontrano particolari criticità, ma chiede se sia possibile una maggiore diversificazione del menù. Si complimenta con la ditta Serenissima Ristorazione per i menù speciali già proposti, evidenziando come siano particolarmente graditi, e propone di aumentarne la frequenza.

COMUNE SAN MARTINO DI VENEZZE

Provincia di Rovigo

La docente BELLUCO segnala, invece, una certa ripetitività delle pietanze.

La dott.ssa BAZZAN precisa che il menù speciale è finalizzato a interrompere la routine alimentare ed è attualmente proposto con cadenza mensile. Evidenzia inoltre che gli abbinamenti delle pietanze sono studiati per garantire un adeguato equilibrio nutrizionale e una corretta varietà, tenendo conto delle diverse organizzazioni scolastiche: in particolare, per gli istituti che prevedono rientri uno o due giorni a settimana, rispetto a quelli del Comune di San Martino di Venezia, nei quali il servizio di refezione scolastica è attivo quotidianamente.

La docente DATTOLO propone di introdurre nel menù le paste ripiene (quali ravioli e cappelletti), evidenziando come siano particolarmente gradite agli alunni.

Il dott. Mauro MAGRO precisa che le paste ripiene rientrano nella categoria del piatto unico e, pertanto, non possono essere abbinare a una seconda portata, ma eventualmente a un doppio contorno di verdure. Sottolinea inoltre che, qualora i bambini non gradiscano il primo piatto ripieno, non sarebbe possibile garantire un'alternativa adeguata sotto il profilo nutrizionale, se non una semplice pasta in bianco accompagnata da verdure, configurando così un pasto poco equilibrato.

Il rappresentante dei genitori, sig. PAIORO, propone l'inserimento nel menù della pasta al ragù.

Interviene il dott. POLI, precisando che anche la pasta al ragù, così come la pizza e le paste ripiene, rientra nella categoria dei piatti unici considerato l'apporto contemporaneo di carboidrati e proteine. Ricorda inoltre che, già nell'anno precedente, si era tentato di introdurre il "piatto unico" nel menù settimanale, ma che, in sede di Commissione mensa del 10 aprile 2025, docenti e referenti avevano segnalato come tale proposta risultasse poco soddisfacente, in quanto il pasto era percepito come scarso se abbinato al solo contorno di verdure.

Il dott. Mauro MAGRO comunica che, al fine di offrire maggiore varietà nei menù, si sta valutando la sostituzione di alcune preparazioni, ad esempio la frittata con le uova strapazzate al formaggio.

COMUNE SAN MARTINO DI VENEZZE

Provincia di Rovigo

La rappresentante dei genitori, sig.ra PAVAN, propone inoltre la sostituzione del tonno con tortini di pesce, già previsti nel menù della scuola dell'infanzia e particolarmente graditi agli alunni.

La rappresentante dei genitori, sig.ra DONNINA, segnala alcune problematiche di gradimento relative ai menù certificati.

Il dott. POLI, considerata la delicatezza delle situazioni e la presenza di certificazioni mediche, suggerisce di invitare i genitori interessati a contattare direttamente la nutrizionista della ditta Serenissima Ristorazione. A tal fine, fornisce il numero di telefono diretto e l'indirizzo e-mail dedicato, già disponibili sul sito internet del Comune di San Martino di Venezia, nella sezione "Portale Scuola".

La rappresentante dei genitori, sig.ra DONNINA, prosegue segnalando che, in alcune occasioni, la frutta distribuita è risultata avariata o ammaccata.

Il dott. Magro assicura che la frutta fresca viene distribuita il giorno successivo alla consegna, che viene sempre garantito un adeguato quantitativo di scorta e che, in caso di necessità, è possibile richiederne la sostituzione direttamente al personale addetto.

Si propone di invitare la dott.ssa Bassini Sandra dietista dell'ULSS alla prossima riunione della commissione mensa.

La Sindaca ringrazia i presenti per la collaborazione e ricorda che il dott. Poli è a disposizione per ogni informazione

Il dott. Guido POLI esprime ringraziamento ai componenti della Commissione per l'attività svolta e per la partecipazione.

Esauriti i punti all'ordine del giorno, i lavori della Commissione terminano alle ore 17:00

San Martino di Venezia, lì 26 marzo 2026

Per l'Amministrazione Comunale
Il Responsabile del Servizio
f.to Dott. Guido POLI