



## VERBALE della RIUNIONE del COMITATO MENSA

tenutasi il 19/06/2012 nella mensa insegnanti  
dalle ore 16.30 alle ore 18.00

### Presenti:

Sig. WENG Uwe	Presidente CM e membro CdA
Sig.ra SANCHEZ Anne Marie,	Membro CdA
Sig. CANTANTE DA TORRE Mario	Direttore della Scuola Europea di Varese
Sig. CRINE Michel	Direttore Aggiunto Scuola Secondaria
Sig.ra MALIK Kamila	Direttore Aggiunto Scuola Primaria
Sig. NIEMAN Hans	Membro CdA
Dott. BOLCHINI Ottavio,	Rappresentante Associazione Genitori
Sig.ra BELLORINI Anna	Rappresentante per alunni classi P3-P4-P5
Sig.ra WAWAK Marielise	Rappresentante per alunni classi Mat-P1-P2
Sig. SOTTOCORNOLA Nicola	Rappresentante Insegnanti Sc. Secondaria
Sig.ra CAVALLINI PEDRONI Daniela	Rappresentante PAS
Dott.sa PATRUNO Paola	Medico Scolastico
Sig. VERBRUGGEN Karin	Gerente Mensa

Invitato alla riunione: sig. LIVOLSI Philippe      Capo cuoco

### Assenti giustificati:

Sig. BIJNENS Frank	Rappres. Insegnanti Sc. Materna e Primaria
Sig. ANNUNZIATO Paolo	Rappresentante Comitato Studentesco

Il Sig. Weng chiede se ci sono punti da aggiungere all'ordine del giorno; si chiede di aggiungere nel punto Varie l'aggiornamento in merito alla caffetteria e i distributori d'acqua in mensa.

L'ordine del giorno viene quindi così stabilito:

1. Approvazione verbale del 01/12/2011
2. Aggiornamento degli argomenti trattati nel CM del 01/12/2011
  - risposte della cucina
  - esito prove in mensa
  - risposte dell'ASL ai quesiti
3. Modifiche al menù per AS 2012/2013
  - modifiche richieste da cucina
  - proposte da parte dei rappresentanti degli alunni della scuola materna e primaria
  - proposte da parte dei rappresentanti degli insegnanti
  - grammature dell'ASL
  - piatto unico nel menù estivo
4. Varie
  - Sopralluogo dell'ASL in data 23/05/2012
  - Problemi organizzativi legati alle assenze per gite che dipendono dalle condizioni meteo nel mese di giugno.
  - Regolamento per accesso alla mensa scuola Materna e Primaria
  - Caffetteria
  - Distributori d'acqua in mensa

### 1 Approvazione verbale del 01/12/2011

In assenza di commenti il verbale è approvato all'unanimità.

### 2. Aggiornamento degli argomenti trattati nel CM del 01/12/2011

*- risposte della cucina*

Si riprendono le proposte delle signore Wawak e Bellorini inoltrate in seguito ai sopralluoghi dell'anno precedente, rimaste in sospeso perché non discusse in presenza del capo cuoco.

- la gerente ricorda che la **limitazione delle verdure cotte** era già stata richiesta precedentemente dagli insegnanti (verbali as 2009-2010), provata in mensa, ma non gradita. Il sig. Livolsi precisa che la limitazione a solo 2 verdure ha come conseguenza il maggior utilizzo di verdure surgelate e meno verdure fresche. Inoltre la scelta di verdure gelo è molto più limitata (piselli, fagiolini, cavolfiori, spinaci) e diventerà quindi molto più ripetitiva. La dott.sa Patruno fa notare che è preferibile avere più verdure fresche che surgelate e che è meglio lasciare l'assortimento invariato.

- Il sig. Livolsi precisa che l'**insalata** iceberg è servita soprattutto nella stagione invernale, in assortimento con altri tipi di insalata.

- Per quanto riguarda la pizza al trancio il sig. Livolsi comunica che il panettiere non può fare la pasta di pane per la **pizza al trancio** e che nelle teglie anti aderenti non si può tagliare la pizza.

- In merito alla richiesta di sostituire il **fuso di pollo**, la gerente ricorda che ha una grammatura che rispetta le direttive dell'ASL, e che ha rilevato che ci sono più alunni che mangiano i fusi che quelli che mangiano la scaloppina di pollo perché molti alunni non la sanno tagliare e non tutti gli insegnanti lo fanno al posto loro. La dott.sa Patruno conferma che il fuso è una buona soluzione.

*- esito prove in mensa*

La gerente comunica l'esito delle prove fatte con piatti nuovi:

- al servizio al tavolo è stato servito il risotto con i porri e un'altra volta con le carote. Gli insegnanti hanno apprezzato la proposta, ma gli alunni non ne hanno mangiato molto (come il risotto all'ortolana e il riso allo zafferano del menù sole giallo). I membri decidono di lasciare nel menù il risotto alle verdure anche se meno apprezzato della pasta e della pizza.

- sono state fatte due **prove con un pesce diverso** da quello acquistato di solito. Il rombo era stato consegnato con delle spine e il sig. Livolsi ha dovuto tagliare via un pezzetto da tutti i filetti; era presentato con una crema di porri e patate ma alla fine del servizio risultava poco compatto e quindi difficile da servire. Non sarà quindi più proposto. Successivamente è stato provato il luccio perca, relativamente costoso, quindi acquistato perché in offerta. Si presenta in filetti abbastanza grossi, da porzionare al momento ed è stato servito con pomodoro fresco e rucola.

Questi piatti sono stati apprezzati dagli utenti anche se quantitativamente meno consumati rispetto al filetto di platessa sempre presentato panato o dorato. I membri chiedono di ripresentare il luccio perca se il prezzo lo consente.

La gerente precisa che nel menù ha lasciato la descrizione di pesce ~~panato+o dorato~~, ma che per le altre ricette ha indicato solo ~~pesce~~ per permettere di sostituire la platessa con un altro tipo se il mercato lo permette e se il prezzo è accettabile. Propone infine di servire i bastoncini di pesce una volta al mese solo agli alunni serviti al tavolo. Così avrebbero un pesce gradito e un altro più salutare ma meno mangiato. La dott.sa Patruno è d'accordo con le richieste a condizione che la dott.ssa Bianchi dell'ASL le approvi.

- È stato proposto il **polpettone di carne** al posto dell'hamburger ed è stato molto gradito da tutti gli alunni. Su richiesta del sig. Bijnens è stato inserito nel menù sia per il servizio al tavolo che al self service.

- **condimenti da servire da parte degli insegnanti agli alunni serviti al tavolo.** Come anche confermato dal sig. Bijnens nella sua relazione, gli insegnanti chiedono di servire l'insalata già condita perché perdono troppo tempo per il condimento di ogni singolo piatto. La sig.ra Bellorini chiede di rifare la prova con una miscela di olio e aceto (come quello usato dalla cucina) ma la sig.ra Wawak precisa che gli insegnanti da cui era partita la richiesta volevano la disponibilità dei singoli condimenti. I membri decidono quindi di far servire di nuovo le verdure crude condite dalla cucina.

- Per quanto riguarda la disponibilità dell'olio da parte degli alunni, la Dott.ssa Bianchi ha ricordato che è possibile solo in caso di utilizzo di bustine monodose. La gerente fa notare che costano 3 volte di più dell'olio in bottiglia e che il sig. Bijnens ha detto che non riteneva necessario dotare il self di tale prodotto.

*- risposte dell'ASL ai quesiti*

Il sig. Weng chiede se ci sono richieste in merito agli scambi di corrispondenza tra ASL e Cooperativa Mensa (rif. periodo dal 18/01 al 08/06/2012). Il sig. Bolchini chiede se la gerente ha gestito le diete come richiesto il 18 Gennaio 2012: la gerente conferma precisando che il foglio che si usa per il servizio al tavolo comprende tutte le diete senza distinzione tra diete con certificato medico e diete per motivi etici etc. Adesso ha previsto per l'ufficio anche la divisione in base alla tipologia delle diete e in un raccogliatore separato sono contenute le copie di tutti i certificati medici.

La gerente fa notare che l'ASL ha approvato la scheda tecnica dei tortellini con la carne e comunica che tale prodotto potrà essere inserito nel menù solo in occasione di un pranzo speciale, visto la difficoltà di cucinare dei tortellini per molti utenti.

Il sig. Weng comunica che è stato creato un indirizzo mail ([presidente@comsev.eu](mailto:presidente@comsev.eu)) in quanto adesso l'ASL protocolla anche le comunicazioni inviate per mail. In precedenza solo le lettere inviate tramite posta normale venivano protocollate e si usava la mail e il telefono solo per le richieste di informazioni.

### 3. Modifiche al menù per AS 2012/2013

*- modifiche richieste da cucina*

Non ci sono osservazioni in merito alle proposte inserite nel menù per l'anno 2012-2013.

*- proposte da parte dei rappresentanti degli alunni della scuola materna e primaria.*

La sig.ra Bellorini e la gerente hanno valutato le proposte inviate a maggio: il Menù Sole Giallo+ approvato dall'ASL- è stato servito giovedì 08/06/2012. Delle altre ricette sono state prese in considerazione soprattutto le proposte che possono sostituire il 3° piatto o la ciotola di primo o secondo. Il cuoco fa notare le difficoltà legate alla presentazione di piatti unici caldi nel self service, obbligando praticamente tutti gli utenti a mangiare solo quella pietanza. Anziché incentivare quindi l'attenzione come succede con i menù internazionali, si rischia di creare malcontento. Il sig. Bolchini concorda.

*- proposte da parte dei rappresentanti degli insegnanti*

Il sig. Bijnens ha inviato a tutti i membri un elenco di commenti da parte degli insegnanti della scuola Materna e Primaria, in parte già stati discussi nei punti precedenti.

Restano 3 proposte:

- Creazione di un **salad-bar** nella mensa. La gerente ricorda che i saloni della mensa (alumni e insegnanti) sono aperti a tutti, non solo agli utenti paganti; non sarebbe quindi possibile verificare che siano solo gli utenti ad usufruire del servizio. Inserire tale proposta nel self service è impossibile per mancanza di posto e per il prolungamento del tempo di attesa al self.
- Mettere i **carboidrati come contorno** nei piatti (come si fa per esempio in Francia). La sig.ra Cavallini spiega che in Italia pasta e riso sono considerati dei primi piatti.
- Far passare gli **alumni delle classi P2 al self service** da Pasqua fino alla fine dell'anno scolastico. La gerente spiega che a causa del numero elevato di utenti e del tempo limitato della pausa pranzo non è possibile. Si fanno due prove nel mese di giugno perché corrisponde al periodo dove molte classi sono in gita e in tale occasione non passano tutti insieme ma solo poche classi alla volta.

*- grammature dell'ASL*

I membri hanno preso visione della tabella comparativa con i pesi proposti dalle linee guida (LG) dell'ASL. La dott.sa Patruno fa notare che le grammature della ASL servono ad un apporto corretto delle necessità nutrizionali dei ragazzi e la loro distribuzione durante il giorno permette di garantire un adeguato apporto energetico per le 24 ore e pertanto è importante rispettare le quantità e la distribuzione nell'arco della giornata.

La gerente precisa che i pesi dei primi sono rispettati ma che, come richiesto nei CM precedenti, su richiesta dell'alunno le addette possono dare una porzione più abbondante.

I membri considerano la diminuzione dei pesi dei secondi così come indicati dalle nuove LG eccessivamente bassi e fanno notare che il peso medio degli alunni della Scuola Europea è nella norma. Il sig. Nieman sostiene che è preferibile un buon pranzo a mezzogiorno che restare con lo stomaco vuoto e placare la fame presso i distributori di merendine.

Dopo ampia discussione i membri chiedono comunque di mantenere i pesi dei secondi così come indicati nelle vecchie linee guida.

*- piatto unico nel menù estivo*

La gerente comunica che i piatti unici sono proposti solo agli alunni della scuola secondaria e agli insegnanti che possono essere inseriti nel menù solo una volta ogni due settimane come scelta supplementare (quando non sono presenti piatti forti+come p.es. lasagne o hamburger e se non c'è già un piatto freddo nel menù). Generalmente vengono preparati 60 piatti scelti per metà da insegnanti e per metà da alunni.

I membri propongono di chiedere l'approvazione dell'ASL per incrementare la varietà nel menù estivo.

### 4. Varie

*-Sopralluogo dell'ASL in data 23/05/2012*

La gerente spiega che si è trattato di un sopralluogo tecnico per verificare se i problemi strutturali rilevati nel verbale del 24/01/2011 erano stati risolti. Non sono stati rilevati altri problemi.

*-Problemi organizzativi legati alle assenze per gite che dipendono dalle condizioni meteo nel mese di giugno.*

La gerente comunica che in seguito alle cattive condizioni meteo molte gite sono state rimandate al mese di giugno. Inoltre da quest'anno anche la scuola secondaria ha in programma delle gite formative nel mese di giugno per gli alunni delle classi S4, che non possono essere fatte in caso di pioggia. Il problema non è tanto la quantità delle gite, ma il fatto che il 90% di esse dipende dalle condizioni meteo. Alla fine dell'anno scolastico la cucina deve gestire al meglio le giacenze di magazzino per evitare di restare con grosse scorte durante il periodo di chiusura estivo di 2 mesi; per questo motivo è stato chiesto agli insegnanti della scuola Primaria di mantenere il picnic anche in caso di annullamento della gita. Gli insegnanti erano tutti d'accordo. Con la scuola Secondaria il problema non sussiste in quanto gli alunni ritirano sempre il loro sacchetto picnic, qualsiasi sia il tempo. In caso di annullamento della gita la cucina deve prevedere un aumento dell'utenza.

*-Regolamento per accesso alla mensa scuola Materna e Primaria*

La gerente ha inviato a tutti i membri un regolamento che riprende in grandi linee anche quanto comunicato già ogni anno agli insegnanti dopo la riunione plenaria. La sig.ra Malik chiede di tradurre il regolamento anche nella versione inglese e la gerente risponde positivamente.

*- Caffetteria*

Il sig. Weng illustra brevemente i punti critici rilevati dallo studio di Fattibilità, eseguito dal sig. A. Bizzotto che è il RSPP della COMSEV, ed inviato a tutti i membri del CM. Precisa che il CdA non ritiene che una caffetteria e una mensa siano concorrenziali (pagina 16 punto 2) ma, piuttosto, complementari in quanto offrono dei servizi diversi e che gli orari di apertura potrebbero alternarsi. Come scritto nella lettera allegata allo studio, l'ostacolo per la realizzazione del progetto è legato al luogo non idoneo designato dalla scuola con conseguenti problemi di sicurezza degli alunni. Di conseguenza è stata presa la decisione di rinviare il progetto a quando la Scuola potrà procedere alla ristrutturazione completa degli edifici della secondaria.

*- Distributori d'acqua in mensa*

I membri del CM chiedono a che punto è la richiesta dei distributori d'acqua per la mensa. Il sig. Weng risponde che la richiesta ad oggi non è stata accolta dalla scuola, che, in base alla Convenzione tra Scuola Europea e la Cooperativa Mensa stipulata il 09/07/2008, deve acquistare il materiale e i macchinari per la mensa.

Il sig. Da Torre fa notare che con circa tre anni di spesa per l'acquisto dell'acqua in bottiglie la COMSEV copre la spesa di acquisto dei distributori. Considerato il bilancio ristretto della Scuola, sarebbe opportuno considerare la questione dall'aspetto economico (dopo tre anni un risparmio per la COMSEV) e non da quello formale (accordo).

Fa notare che alla Scuola Europea di Karlsruhe ci sono i distributori nel self service con dei bicchieri più grandi di quelli usati dalla mensa di Varese e che nel salone c'è solo un distributore per chi volesse ancora dell'acqua. I membri concordano e chiedono al sig. Weng di riprendere le ricerche di mercato per trovare una soluzione.

La sig.ra Malik infine ringrazia per il gelato che è stato messo come dessert per gli alunni della scuola Materna e Primaria nei giorni precedenti e per il fatto che sia stato distribuito anche agli alunni che non sono abbonati alla mensa. La gerente ringrazia la sig.ra Malik per aver permesso alla sig.ra Santambrogio di dare una mano per la distribuzione.

La riunione si conclude alle ore 18.00.

Varese, 29/06/2012