



VERBALE della RIUNIONE del COMITATO MENSA

tenutasi il 17/05/2010 nella mensa insegnanti
dalle ore 16.30 alle ore 18.45

Presenti:

Sig. WENG Uwe	Presidente CM e membro CdA
Sig.ra SANCHEZ Anne Marie,	Membro CdA
Sig.ra BERG Christl,	Direttore Aggiunto Scuola Primaria
Sig. PATRUNO Paola	Medico Scolastico
Sig. VELTMAN Cas	Rappresentante Insegnanti Sc. Primaria
Dott. BOLCHINI Ottavio,	Rappresentante Associazione Genitori
Sig. VERBRUGGEN Karin	Gerente Mensa

Assenti giustificati: Sig. CRINE Michel	Direttore Scuola pro tempore
Sig. STEINBACH Jens,	Direttore Aggiunto Scuola Secondaria
Sig.ra VALESIO Claudine	Rappres. Insegnanti Sc. Secondaria
Sig. NIEMAN Hans,	Membro CdA
Sig.ra OLIVERI Giulia	Rappresentante Comitato Studentesco

Il Sig. Weng chiede se ci sono punti da aggiungere all'ordine del giorno; il dott. Bolchini chiede se sia possibile organizzare un incontro con il servizio di igiene e nutrizionale dell'ASL e il Sig. Veltman comunica che ha delle proposte da parte degli alunni/personale della Scuola Primaria. Considerato che tali richieste sono trattate nel punto 3, propone di inserirle sotto tale punto. Il dott. Bolchini chiede cosa si può fare con gli avanzi di cibo. L'ordine del giorno viene quindi così stabilito:

1. Approvazione verbale del 23/11/2009
2. Comunicazione del CdA in merito alla nomina di due membri CM
3. Aggiornamento argomenti trattati nel CM del 23/11/2009
4. Sondaggio gradimento servizio mensa
5. varie: cibo avanzato alla fine del servizio

1 Approvazione verbale del 23/11/2009

Il sig. Weng chiede se ci sono osservazioni in merito al verbale del 23/11/2009; in assenza di commenti il verbale viene approvato all'unanimità.

2. Comunicazione del CdA in merito alla nomina di due membri CM

Il sig. Weng comunica che il sig. Cordeil nella mail del 13/11/2008 aveva elencato i membri che avrebbero dovuto far parte del Comitato Mensa; considerando che non tutti i genitori fanno parte dell'Associazione Genitori, era stato deciso di inserire 2 posti per genitori soci della Cooperativa Mensa, un genitore di alunno della Scuola Materna o Primaria e un genitore della Scuola Secondaria. Quindi il sig. Weng comunica che tali membri saranno eletti durante la prossima Assemblea Generale dei soci. Per portare a conoscenza di tutti i soci di tale iniziativa, l'ordine del giorno dell'assemblea sarà dunque inviato per mail a tutti i soci. A questo punto la Sig.ra Sanchez interviene dicendo che il sig. Cordeil nel mese di ottobre 2008 avrebbe mandato una comunicazione al Rappresentante del Personale non insegnante non meglio identificato, con invito a far parte del Comitato Mensa. La gerente fa notare che non ha mai ricevuto copia di tale comunicazione e che tale membro non figura nell'elenco sopra citato del sig. Cordeil. Il sig. Weng decide che la questione verrà approfondita nel prossimo Consiglio di Amministrazione.

3. Aggiornamento argomenti trattati nel CM del 23/11/2009

3.1 Acqua in mensa

Il sig. Weng comunica che sono stati trasmessi i preventivi per l'acquisto delle macchine all'Amministrazione della Scuola ma che, in seguito a tagli al bilancio, la richiesta non ha potuto essere accolta per l'anno 2011/2012.

In seguito è stato chiesto un preventivo per il noleggio delle stesse, in attesa dell'acquisto da parte della Scuola. Il prezzo del noleggio è basato su un uso continuativo delle macchine quando invece in mensa le macchine sarebbero utilizzate soltanto 2 ore al giorno per 180 giorni su 365. Di conseguenza il costo proposto risulta eccessivo, in quanto 2 anni di noleggio sono pari al prezzo di acquisto delle macchine stesse.

Il Dott. Bolchini ricorda che l'Associazione dei Genitori appoggia l'idea di sostituire le bottiglie di acqua con dei distributori di acqua. Fa notare che, in base a varie notizie sui giornali, risulterebbe che la qualità dell'acqua in Italia non raggiunga i parametri dettati dalla Comunità Europea e che l'Italia abbia già chiesto da tre anni una deroga per l'adeguamento alle direttive così come la Regione Lombardia, ad eccezione della provincia di Varese. Chiede alla Dott.ssa Patruno se si possa mettere in contatto con il Dott. Osvaldo Sapini, responsabile delle Acque Potabili presso l'ASL, per avere dei dati più precisi a tale proposito, e l'assicurazione che il raggiungimento degli eventuali valori in deroga non siano dannosi per i bambini. A tale proposito, esprime la sua perplessità per quanto riguarda la distribuzione dell'acqua frizzante.

La dott.ssa Patruno si rende disponibile per contattare l'ASL e coglierà l'occasione per informarsi se nelle altre scuole della provincia venga distribuita anche l'acqua frizzante o solo naturale.

Terrà informato il Comitato su eventuali sviluppi. Il sig. Weng chiede inoltre alla gerente di informarsi sul costo di acquisto e noleggio per apparecchiature che erogano solo acqua naturale, anche raffreddata, eventualmente anche da altre ditte distributrici.

3.2 Frutta e verdura da CE

La gerente comunica che l'iniziativa promossa dalla CE in Italia si limita alla distribuzione di sola frutta (mele, arance, kiwi e fragole) e solo per gli alunni della Scuola Primaria. Questa campagna è supportata anche da materiale didattico consegnato alle scuole per sensibilizzare gli utenti sul consumo di frutta, che sarebbe consegnata in quantitativi tali da poter essere distribuita 2 volte al giorno per una durata di 20 giorni. La gerente conclude che sarà un'iniziativa che dovrà essere seguita direttamente dalla Scuola Primaria e che per l'anno prossimo la sig.ra Cernuschi si è già messa in contatto con la responsabile di questa campagna.

La dott.ssa Patruno esprime la sua perplessità in merito alla distribuzione di kiwi e fragole considerato che sono due frutti presenti nella categoria degli alimenti con allergeni. Si informerà presso l'ASL per verificare l'esattezza dei dati comunicati dall'azienda distributrice.

3.3 Sopralluogo dell'ASL il 26/04/10 (verbale del 27/10/09)

In data 26 aprile 2010 si sono presentati 2 responsabili del Servizio Igiene dell'ASL per controllare che le prescrizioni impartite col verbale del 27/10/09 a seguito del precedente sopralluogo erano state eseguite. Si trattava soltanto di piccoli aggiustamenti strutturali di competenza della Scuola alle quali era stato dato tempestivamente seguito. La gerente comunica che in occasione del sopralluogo sono stati prelevati dei campioni di carote grattugiate e che a tutt'oggi non abbiamo ricevuto l'esito delle analisi.

Il Dott. Bolchini chiede se sia possibile organizzare un incontro in occasione dei sopralluoghi da parte del Servizio di Igiene e Servizio Nutrizionale per chiedere chiarimenti e informazioni, ma la gerente fa notare che i sopralluoghi non sono programmati e quindi non è possibile organizzare gli incontri. La dott.ssa Patruno comunica che questi servizi sono disponibili per organizzare incontri con genitori/Comitato Mensa ma che bisogna specificare prima quali argomenti si vogliono trattare. Propone dunque al dott. Bolchini di stilare un elenco di richieste da sottoporre all'ASL per giustificare una loro uscita.

3.4. Proposta della Direzione per risolvere le code in mensa

Il sig. Weng comunica che il Sig. Crine ha fatto notare quanto segue

- il problema delle code in mensa è accentuato soltanto nei primi mesi dell'anno.
- durante la pausa (12.55-13.50) sono previste molte attività parascolastiche, in particolare musicali e

sportive. Lo sdoppiamento della pausa pranzo in due gruppi (dalle 12.15 alle 13.50 e dalle 13.55 alle 14.50) significherebbe che molti alunni non potrebbero partecipare a queste attività che potrebbero essere organizzate solo in uno di questi due periodi.

Considerati questi due aspetti resta come migliore soluzione la ricerca di inserire più ore studio in 5[^] ora in modo da permettere agli alunni di accedere in mensa alle 12.30 come già avviene, senza dover rinunciare alle attività parascolastiche.

3.5 Richieste e commenti da scuola materna e primaria

Il sig. Veltman distribuisce ai presenti un elenco con richieste e proposte da parte degli insegnanti della Scuola Primaria:

RICHIESTA PRIMI: per quanto riguarda i primi le richieste sono riferite a couscous e purè di patate fresche.

RISPOSTA: nel menù estivo c'è già il taboulè che è fatto con il *couscous* (ciotola verde). Se si vuole il *couscous* semplice come primo piatto (caldo) si può fare una prova al posto del riso pilaf; per il *purè* è anch'esso già previsto nel menu e viene sempre preparato con patate fresche e latte. Si tratta dunque di una ricetta semplice ma impegnativa per la cucina.

RICH SECONDI: pollo al curry, affettati (prosciutto cotto o crudo), formaggi teneri, carne ai ferri.

Piatti composti: couscous con carne e paella.

RISP: Si potrebbe provare a fare dello spezzatino di tacchino al *curry*; come *affettati* sono già presenti prosciutto cotto e bresaola; la gamma di formaggio prevede vari *formaggi teneri* come mozzarella, tumma, robiola, crescenza, rollino di latte vaccino. (nota: nel servizio al tavolo era stata tolta la mozzarella perché la maggior parte degli alunni non la mangiavano); la *carne ai ferri* è accettata dall'ASL come integrazione alla fine del servizio in caso di esaurimento di un secondo piatto del menù ma non come piatto del menù in quanto bisogna garantire la cottura la cuore fino a 75°, cosa difficilmente rilevabile con la cottura alla piastra.

Couscous con carne: è un piatto molto laborioso e difficile da fare per un elevato numero di alunni; la *paella* è stata fatta una volta come prova. Non potendo metterci crostacei e altri tipi di pesce non autorizzati dall'ASL, il risultato era un riso allo zafferano con verdure e pollo, poco gradito dagli utenti.

RICH CONTORNI: patate al forno, patate fritte, pomodori, verdure cotte gratinate (besciamella, pane grattugiato,...)

RISP: le *patate* sono considerate dall'ASL come un primo piatto, ma la cucina li propone comunque di tanto in tanto come contorno al forno o fredde con prezzemolo; *pomodori* ci sono solo in stagione e se i prezzi non sono eccessivamente alti; *verdure cotte gratinate* (vedi anche commento della sig.ra Valesio verbale del 23/11/2009) sono proposte saltuariamente. Si trasmetterà all'ASL la richiesta di aumentare la frequenza di *verdure gratinate*; (dott.sa Patruno) le *patate fritte* (vedi anche verbali precedenti) non sono approvate dall'ASL come proposta fissa nel menù in quanto il fritto è sconsigliato. Potrà essere accettato solo come contorno in casi eccezionali come ad esempio per un menù internazionale.

RICH SALSE SUL TAVOLO DA CONDIRE: ketchup, maionese, olio d'oliva extra vergine, aceto, aceto balsamico, agro-dolce.

RISP: l'*aceto* c'è già sul self service ed un'aggiunta di olio è servita su richiesta alla fine del self service. (dott.sa Patruno) Come già detto nelle precedenti riunioni, l'ASL non autorizza l'uso dell'*olio* direttamente da parte degli alunni perché un uso eccessivo di grassi non è salutare. Per quanto riguarda l'uso di *ketchup* e *maionese*, sono prodotti che coprono il gusto del cibo, quando invece l'obiettivo della dietista è proprio quello di far conoscere i gusti delle derrate servite. Idem per l'*agrodolce*.

Gli insegnanti sostengono che l'aggiunta di *ketchup* o di *maionese* favorirebbe il consumo del cibo servito, a differenza dello stato attuale in cui il cibo servito, senza il condimento supplementare, non è tutto consumato.

Per quanto riguarda l'*olio* ribadiscono che gli insegnanti della scuola materna e primaria sarebbero disponibili a servire loro direttamente l'*olio* sui piatti degli alunni che lo richiedono e propongono quindi di mettere a disposizione degli insegnanti delle bottiglie di *olio* di oliva. Il dott. Bolchini propone l'uso di bustine di olio monodose per gli alunni che passano al self service.

La dott.sa Patruno comunica che le richieste saranno trasmesse all'ASL.

RICH DESSERT: frutta di stagione matura, frutta non dura per alunni che stanno cambiando i denti, formaggi bianchi con frutta, crostate di mele o pere fatte in casa, creme, flan, mousse di cioccolato o varie non industriali, pasticceria fresca fatta dallo chef.

RISP: quando si ordina la *frutta* al fornitore si chiede la *frutta matura* ma non sempre arriva con la

maturazione giusta. Può dunque capitare che sia ancora un po' dura. Si ricorda che ci sono dei coltellini a disposizione in cucina per tagliare la frutta. Si fa notare che su 8 dessert serviti a tavola, solo 3 volte c'è la frutta intera. Le altre volte è previsto lo yogurt alla frutta, il budino, la macedonia, la frutta cotta e una volta al mese la torta. Si precisa anche che nessun dessert è mangiato completamente da tutti gli alunni e non c'è differenza tra frutta fresca e gli altri dessert.

Per quanto riguarda i dolci fatti dallo chef, si ricorda che questo deve pensare prima al servizio mensa e che, quando il tempo lo permette, fa già dei dolci. Si fa notare inoltre che l'ASL autorizza i dolci solo se proposti saltuariamente.

RICH PANE: contro lo spreco: mettere del pane in cestini sul tavolo (solo per il servizio al tavolo).

RISP: si può fare una prova ma bisogna tener conto del fatto che si calcherà circa il 50% di pane per gli alunni e che se per una classe dovesse mancare, bisognerà attingere a quello rimasto nel cesto di un'altra classe. Il sig. Veltman è d'accordo con la soluzione.

RICH MENU' SPECIALE PER NATALE: per esempio patate fritte e milanese.

RISP: per Natale si fa già da due anni un menù speciale con purè e wurstel per il menù fisso e inoltre il salmone nel self service. Possono essere valutate proposte alternative se trasmesse almeno un paio di settimane prima e autorizzate dalla dott.sa Patruno.

RICH VARIE (menù internazionale e altri suggerimenti): un menù francese, greco, spagnolo, olandese, tedesco; pesce, pollo senza pelle, carne non secca, pasta al pomodoro semplice, togliere le paste verdi ("pesto" e crema di piselli), eliminare le patate + uova sode + verdure crude; salad bar.

RISP: la COMSEV si è sempre dichiarata disponibile a fare un *menù internazionale* ma le proposte devono venire da alunni/insegnanti/genitori. Così è stato per il semestre finlandese, portoghese e francese. E' stato anche richiesto e accettato di far proporre dei piatti (anche solo un primo o un secondo) da parte degli alunni della scuola primaria per coinvolgerli di più ma non è stato dato seguito alla proposta da parte degli interessati.

Per quanto riguarda le modifiche specifiche richieste per il servizio al tavolo si fa notare che il menù "patate, uova sode e verdure crude" era stato inserito proprio su richiesta degli insegnanti. Si cercheranno delle alternative considerando le proposte per poi sottoporle al sig. Veltman.

RICH della sig.ra Berg: ha portato delle richieste/osservazioni da parte di alunni della sezione tedesca che hanno espresso il loro gradimento nei confronti della pizza e delle lasagne. Hanno chiesto perchè non si fanno mai gli *spaghetti*. Hanno anche espresso il desiderio di avere ogni tanto del *gelato* come dessert quando fa caldo.

RISP: per quanto riguarda gli *spaghetti* il motivo è che si può cuocere parecchi chili di pasta corta ma pochi di *spaghetti*. Di conseguenza con una cottura di spaghetti possono serviti solo ad un numero limitato alunni e non c'è il tempo utile per avere il rifornimento.

Si può studiare la possibilità di dare delle *coppette di gelato* agli alunni al posto dei dessert proposti dal menù e fare una prova. Si precisa che in tal caso non sarà esposto nessun dessert nel self service in quanto sarebbe impossibile gestire la quantità di *gelato* necessario. Considerando che la cella freezer si trova nel piano inferiore, non sarà possibile andare a prendere il *gelato* su richiesta ma sarà distribuito agli insegnanti di ogni classe non appena sarà disponibile il personale di servizio.

La dott.sa Patruno propone di chiedere l'approvazione delle richieste fatte, laddove necessario, al servizio di nutrizione dell'ASL. Gli interessati saranno tenuti al corrente degli sviluppi.

4. Sondaggio gradimento servizio mensa

Il sig. Weng comunica la proposta di organizzare l'anno prossimo un sondaggio per valutare il gradimento del servizio mensa. Bisognerebbe studiare bene a chi sottoporre il questionario, cosa si vuole ottenere con questo sondaggio (per esempio fattibilità di applicare richieste di cambiamento). Il dott. Bolchini propone di sentire anche altre scuole se hanno fatto dei sondaggi per conoscere meglio i punti critici da studiare. La sig. ra Berg si dichiara disponibile per sentire altre scuole Europee, la dott.sa Patruno sentirà l'ASL e eventualmente qualche scuola. L'argomento sarà aggiornato nella prossima riunione.

5. Varie

Il dott. Bolchini fa notare che, a volte dei piatti finiscono prima della fine della coda. Chiede anche se è possibile dare il cibo avanzato a un ente di beneficenza

La gerente precisa che proponendo un menù a scelta, ci si basa su stime che possano accontentare la maggior parte degli utenti. Generalmente la cucina riesce ad accontentare tutti ma a volte un piatto

è molto meno o più richiesto del solito. Non ci sono motivi particolari. Così può capitare una richiesta molto più elevata del solito di frittate o pesce alla quale poi la cucina deve tentare di far fronte all'ultimo momento; è capitato che avanzassero le pizze e delle lasagne, cosa rarissima; ... E' proprio per evitare lo spreco che non si fanno dei quantitativi eccessivi. Meglio preparare qualche fettina di carne ai ferri o qualche piatto con il prosciutto cotto alla fine del servizio che buttare ogni giorno una teglia di carne o di pesce.

La dott.sa Patrino fa notare che nelle scuole italiane c'è il menù fisso oppure, se c'è una scelta, dev'essere indicata da ogni utente il giorno prima cosa desidera mangiare. In questo modo la cucina sa esattamente la quantità di cibo da preparare. Tale soluzione non è possibile da noi sia per il numero elevato di utenti (perdita di tempo per controllare che ognuno rispetta la sua richiesta del giorno precedente) che per le numerose scelte proposte dal menù.

La gerente fa notare che gli sprechi ci sono soprattutto sui vassoi. La cucina riempie ogni giorno un bidone dell'umido, ma per l'ottanta per cento si tratta di scarti. Alla fine del servizio avanza mediamente mezza teglia dei primi piatti, un po' di verdure e in base al menù possono avanzare dei secondi. La frutta e gli altri dessert sono rimessi in cella per il servizio successivo. Il pane è reso al panettiere che lo fa seccare per darci il pane grattugiato (che non paghiamo). Ricorda che se avanza della carne, questa è data al portinaio per il cane da guardia.

La riunione si conclude alle ore 18.45.

Varese, 21/05/2010